



Antrag

der Abgeordneten **Ralf Stadler, Andreas Winhart, Prof. Dr. Ingo Hahn, Gerd Mannes** und **Fraktion (AfD)**

Bayerische Lebensmittel nicht madig machen: Gleiche Chancen für Proteinträger aus einheimischer Landwirtschaft wie für importierte Insekten

Der Landtag wolle beschließen:

Die Staatsregierung wird aufgefordert, beim Inverkehrbringen von aus Insekten gewonnenen Produkten als Lebensmittel mögliche Risiken für die Verbraucher zu erforschen und gesetzlich zu regeln, dass

- die Übertragung potenzieller Zoonose- und anderer Krankheitserreger vermieden wird,
- Stoffe, die die Aufnahme von Nährstoffen beeinträchtigen können (sog. Antinutritiva) erforscht und gekennzeichnet werden,
- die Auswirkungen der Verwendung von Lebensmittelresten als Insektenfutter erforscht werden,
- die Nährwertprofile anzugeben sind,
- eine „tierfreundliche“ Insektenhaltung und -tötung sichergestellt ist,
- allergene Wirkungen erforscht und entsprechend deklariert werden.

Begründung:

Vorab-Bemerkung: Die Lebensmittelkontrolle an sich ist Ländersache (§ 38 Abs. 1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Art. 83 Grundgesetz (GG)). In den Ländern sind die Behörden angesiedelt, die für Probenahme und Laborkontrollen verantwortlich sind.

Laut Gesetz über den gesundheitlichen Verbraucherschutz und das Veterinärwesen (GVVG) erfüllen die Länder-Behörden u. a. die Aufgaben der Veterinärüberwachung, der Futtermittelüberwachung und der Lebensmittelüberwachung. Ferner sind sie zuständig für die Information und Aufklärung in Fragen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes.

In der EU wurden im Januar 2023 weitere Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen. Die Insektenprodukte gelten als alternative Proteinquelle zu Fleisch oder Fisch. Sie dürfen unter anderem Brot, Nudeln oder Chips zugesetzt werden – aber nicht ohne entsprechende Kennzeichnung. In der Europäischen Union wurden bisher vier Insekten als Lebensmittel zugelassen:¹

¹ <https://www.bundesregierung.de/breg-de/aktuelles/insekten-in-nahrungsmitteln-2162992>

- Juni 2021: Mehlkäfer (*Tenebrio molitor*),
- November 2021: Wanderheuschrecke (*Locusta migratoria*), gefroren, getrocknet, pulverförmig.
- Februar 2022/ Januar 2023: Hausgrille (*Acheta domesticus*), gefroren, getrocknet, pulverförmig
- Januar 2023: Buffalowurm/Getreideschimmelkäfer (*Alphitobius diaperinus*)

Die Problematik dieser Zulassung liegt unter anderem darin, dass Daten zum Herstellungsprozess und über Kontaminanten nicht vorliegen.

Ferner fehlt es an nahrungstechnischen Analysedaten (Vitamine, Mineralstoffe etc.), Stabilitätsdaten, sowie an Daten zur Mikrobiologie, Proteinverdaulichkeit und allergologischen Auswirkungen.

Es gibt zur Insektenproduktion keine Hygienevorschriften, obwohl in Deutschland im Lebensmittelrecht sonst alles Mögliche detailliert geregelt ist.

So gibt es beispielsweise zu folgenden Lebensmitteln eigene Verordnungen: ²

- die Käseverordnung
- die Verordnung über Milcherzeugnisse
- die Honigverordnung
- die Bierverordnung
- die Diätverordnung
- die Margarine- und Mischfettverordnung
- die Kakaoverordnung

Um das in der Basisverordnung geforderte „hohe Schutzniveau“ (Art 1 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002) zu gewährleisten, wurde von der EU das sogenannte Hygienepaket verabschiedet:

- VO (EG) Nr. 852/2004 (allgemeine Hygienevorschriften)
- VO (EG) Nr. 853/2004 (spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs)
- VO (EG) Nr. 854/2004 (besondere Verfahrensvorschriften für die amtliche Lebensmittelüberwachung)

Diese Verordnungen regeln einerseits bestimmte vom Hersteller einzuhaltende Qualitätssicherungsmaßnahmen (HACCP-Konzept), andererseits enthalten sie Vorschriften für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Für die Behandlung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs wurde die Zulassungspflicht vor Aufnahme der Tätigkeit erheblich ausgeweitet.

Laut Auskunft der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) lieferte der vietnamesische Hersteller von Insektenpulver der Hausgrille, Cricket One, für die EU-Zulassung Daten, die ausschließlich auf Herstellerangaben beruhen. Die Firma behauptet, es würde regelmäßig eine „Desinfektion der Behältnisse“ durchgeführt. Da stellt sich aus Verbrauchersicht die Frage, mit welchen Desinfektionsmitteln diese durchgeführt wird.

Insekten sind mit ihrem Fettkörper regelrechte Giftspeicher und darüber hinaus Keimträger, die für bakterielle Verunreinigungen verantwortlich sind, u. a. Krankenhauskeime, *Citrobacter*, etc. führen zu Durchfall und systemischen Krankheitsbildern.

Die EFSA kommt in ihrer Studie zu dem Schluss, dass bei Fütterung nicht verarbeiteter Insekten mit derzeit zugelassenen Futtermittel-Ausgangserzeugnissen das mikrobiologische Gefahrenpotenzial voraussichtlich dem anderer nicht-verarbeiteter Proteinquellen entspricht. Die zur Verfügung stehenden Daten über den Transfer chemischer

² https://de.wikipedia.org/wiki/Lebensmittelrecht#Gesetzliche_Regelungen

Schadstoffe von verschiedenen Substrat-Arten auf die Insekten selbst sind allerdings begrenzt.³

Es gibt im Gegensatz zu Lebensmitteln aus landwirtschaftlicher Produktion keine behördliche Kontrolle zu Keimbelastung (wie z. B. bei Milch) und keinerlei Obergrenzen für Umweltgifte, die mit dem Futter aufgenommen werden. Es gibt auch keinerlei gesetzliche Regelungen für den Einsatz von Antibiotika oder Chemikalien bei der Insektenzucht.

Auch der Spezialist für forensische Entomologie Mark Benecke sieht den Einsatz von Insekten als Nahrungsmittel problematisch.

Dies hänge „mit ihrer Rolle im Netz der Natur zusammen sowie dem möglichen Einsatz von Giftstoffen“.

„Jede Art der Massenzucht endet darin, dass Medikamente und Gifte gegen Keime und Krabbler eingesetzt werden müssen. Wenn ich nur einzelne Insekten züchte, werden diese beispielsweise blitzschnell krank, weil sich Erreger sofort ausbreiten. Gegen die Krankheiten brauche ich Gifte. Und die sind wieder industriell hergestellt“.

Ein weiteres Problem sieht der Insektenexperte darin, dass sich manche von der EU als Nahrungsmittel zugelassene Insekten tierisch ernähren.⁴

Aufgrund der derzeit mangelnden Verbraucherakzeptanz ist fraglich, ob Insekten in Zukunft eine gute Proteinquelle darstellen könnten. Auch Veganer werden Insekten nicht als Proteinquelle nutzen.

Nicht zu vergessen ist, dass auch pflanzliche Lebensmittel wie beispielsweise einheimische Hülsenfrüchte hochwertiges Protein liefern können.⁵

Um den hohen Hygienestandard unserer Lebensmittel zu erhalten, ist daher die Einhaltung der Hygienevorschriften auch bei neuartigem „Insektenfood“ unabdingbar, zumal dann, wenn Insekten als neuartige „Proteinquelle“ in Konkurrenz zu traditionellen einheimischen Fleischprodukten und pflanzlichem Eiweiß treten. Das gilt insbesondere für Insektenprodukte, die aus Drittstaaten importiert werden und heimische Nahrungsmittel verdrängen könnten, weil sie nicht die gleichen Hygienestandards einhalten müssen.

³ <https://www.efsa.europa.eu/de/press/news/151008a>

⁴ <https://www.merkur.de/welt/kritik-fra-insekten-lebensmittel-mark-benecke-biologe-fleisch-zucht-alternative-92099063.html>

⁵ <https://www.verbraucherzentrale-bayern.de/sites/default/files/2020-10/Marktcheck-Speiseinsekten-2020.pdf>