

## Insekten/-produkte als neuartige Lebensmittel

In der Europäischen Union wurden in den letzten Jahren Insekten\* in verschiedenen Verarbeitungsformen als neuartige Lebensmittel zugelassen, somit auch als Zutat in Lebensmittelprodukten: 2021 Mehlkäfer und Wanderheuschrecke, 2022 Hausgrille, 2023 Getreideschimmelkäfer/Buffalowurm.

Dies führte bei manchen Verbrauchern zur Verunsicherung hinsichtlich des Einsatzes solcher Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten und Schulen. Wir stehen für Klarheit und versichern:

**MenüPartner setzt KEINE dieser Insekten oder insektenhaltigen Lebensmittel ein und beabsichtigt dies auch nicht.**

Den Einsatz solcher Lebensmittel können wir über unsere Rezepturen und die eingesetzten Produkte ausschließen.

Im Januar 2023

Menüpartner B.V. & Co. KG

### Wissenswert

- Sind sogenannte Speise-Insekten in verpackten Lebensmitteln enthalten, müssen diese in der Zutatenliste klar und verständlich aufgeführt sein mit Nennung des lateinischen sowie des deutschen Namens (z. B. „Acheta domesticus/Hausgrille, Heimchen“)
- Aktuell sind bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) Zulassungen für weitere Insekten/-produkte beantragt.
- Insekten gelten dank ihres hohen Proteingehalts als nahrhaft und zählen in vielen Ländern zu den gewöhnlichen Lebensmitteln.

\* Mehlkäfer (*Tenebrio molitor*), Wanderheuschrecke (*Locusta migratoria*), Hausgrille (*Acheta domesticus*), Buffalowurm bzw. Getreideschimmelkäfer (*Alphitobius diaperinus*)