

Liste der in der EU derzeit zugelassenen Insekten für den Einsatz als „Lebensmittel“ (Stand: 22.01.2023)

Deutsche Namen	Lateinischer Name (muss in den Zutatenlisten aufgeführt sein)	Vorgeschriebene Bezeichnung für Zutatenlisten (einschließlich möglicher Synonyme) sowie weitere Infos
Hausgrille (Heimchen)	Acheta domesticus	teilweise entfettetes Pulver aus Acheta domesticus (Hausgrille); Pulver aus Acheta domesticus (folgende Formen sind zulässig: gefroren, getrocknet oder pulverförmig)
Wanderheuschrecke; Europäische Wanderheuschrecke	Locusta migratoria	gefrorene Locusta migratoria (Wanderheuschrecke); getrocknete/pulverförmige Locusta migratoria (Wanderheuschrecke); Pulver von ganzen Locusta migratoria (Wanderheuschrecke) (folgende Formen sind zulässig: in Pulverform, getrocknet oder gefroren)
Larven des Getreideschimmelkäfers; Larven des Glänzendschwarzen Getreideschimmelkäfers; Buffalowürmer	Alphitobius diaperinus	gefrorene Larven/Paste aus Larven von Alphitobius diaperinus (Getreideschimmelkäfer); getrocknete Larven/Pulver aus Larven von Alphitobius diaperinus (Getreideschimmelkäfer); (folgende Formen sind zulässig: gefroren, getrocknet, als Paste oder als Pulver)
Larven des gelben Mehlkäfers; Mehlkäferlarven; Mehlwürmer; gelbe Mehlwürmer	Tenebrio molitor	Getrocknete Larven von Tenebrio molitor (Mehlkäfer); getrocknete Mehlwürmer; Getrocknete Larven des Mehlkäfers (folgende Formen sind zulässig: gemahlen oder als ganze Larve)

Die Europäische Kommission schreibt hierzu: „Es muss klar gekennzeichnet sein, dass ein Lebensmittel ein Insekt enthält (mit lateinischen und deutschen Namen) und auch, in welcher Form (also zum Beispiel als Pulver). Entsprechende Allergiehinweise sind ebenfalls Pflicht.“

<p><u>Mögliche Reaktionen des menschlichen Körpers auf den Verzehr von Insekten sind unter anderem:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergien oder anaphylaktische Reaktionen (gegen verschiedene Teile der Insekten oder gegen das Substrat, das an die Insekten verfüttert wird; besonders betroffen sind Menschen, die bereits gegen Krebstiere, Krustentiere, Weichtiere und Hausstaubmilben allergisch sind) - Vergiftungen aufgrund toxischer Materialien wie Chitin und Tannine - Erkrankungen durch gefährliche Parasiten im Verdauungsapparat der Insekten (vor allem wenn diese vor ihrer Tötung und Verarbeitung keiner ausreichend langen Futterkarenz ausgesetzt waren, damit sich der gesamte Darminhalt entleert) - Stoffwechselprobleme aufgrund von Phytaten, Oxalate, Chelatbildnern und Saponinen - Mögliche Langzeitfolgen beim häufigen Verzehr vieler anderer Insekten, die noch nicht als Lebensmittel zugelassen sind: Wachstumsverzögerungen, Hypofertilität, Vermännlichung bei Frauen, Ödemen, Gelbsucht, Leberkrebs 	<p><u>Insekten sowie Insektenpulver gelten offenbar als „vegetarisches Lebensmittel“ (!) und können in folgende Produkte beigemischt sein:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Brot/Mehrkornbrot - Brötchen/Mehrkornbrötchen - Cracker und Brotstangen - verarbeitetes Getreide - Getreideriegel - Frühstückscerealien - Porridge - Trockene Vormischungen für Backwaren - Kekse - Teigwarenerzeugnisse - Soßen - Pizza - Gerichte auf Pizzabasis - Nudeln - Proteinprodukte/Eiweißprodukte - Gerichte auf Getreide-, Teigwarenbasis - verarbeitete Kartoffelerzeugnisse - Trockene gefüllte Erzeugnisse aus Teigwaren - Erzeugnisse aus Molkenpulver - Gerichte auf Basis von Hülsenfrüchten (Leguminosen) und Gemüse - Suppen, Suppenkonzentrate, Suppenpulver - Snacks auf Maismehlbasis - Bierähnliche Getränke - Schokoladenerzeugnisse - Nüsse und Ölsaaten - Snacks (außer Chips) - Fleischersatzprodukte und vegetarische Fleischalternativen (Fleischanaloge) - Fleischzubereitungen - „Insektenburger“ - „Insektenbällchen“
--	---