



Stellungnahme von Kulinaría Deutschland zur Verwendung von Insekten als neuartige Lebensmittelzutat

- Seit 2021 hat die EU bislang vier Insektenarten als so genannte neuartige Lebensmittelzutaten zugelassen. Das bedeutet, dass diese Insekten grundsätzlich als Zutat in bestimmten Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Es bedeutet nicht, dass diese Insekten damit auch verbreitet als Zutat in Lebensmitteln verwendet werden. Der Anteil an Lebensmitteln auf dem deutschen Markt mit Insekten als Zutat ist momentan ausgesprochen gering.
- Es ist verboten, die zugelassenen Insekten, gleich in welcher Form oder Menge, einem Lebensmittel als Zutat zuzugeben, ohne dies in der Zutatenliste klar zu deklarieren. Werden Insekten als Zutat verwendet, dann müssen diese in der Zutatenliste unter ihrer genauen Bezeichnung angegeben werden. Diese ist per EU-Verordnung vorgegeben. Zudem sind bestimmte Allergenhinweise verpflichtend.
- Derzeit sind uns auf dem deutschen Markt keine kulinarischen Produkte (Suppen, Brühen, Soßen, Desserts etc.) bekannt, bei denen diese Insekten als Zutat verwendet werden. Die Mitglieder von Kulinaría Deutschland sind sich der positiven und negativen Assoziationen bewusst, die Verbraucher mit Insekten als Zutat von Lebensmitteln haben können, und setzen sich für eine transparente Verbraucherinformation ein.

Bonn, den 03. März 2023

Kulinaría Deutschland e.V. vertritt rund 130 mittelständische Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Unsere Mitglieder erwirtschaften jährlich einen Umsatz von mehr als zwei Milliarden Euro und beschäftigen rund 10.000 Mitarbeiter. Damit zählt Kulinaría Deutschland zu den großen Interessenvertretungen der Branche und bündelt Erfahrung, Tradition und Kompetenz unter einem Dach.

Pressekontakt: Yasmin Soldierer | Referentin Öffentlichkeitsarbeit | **Kulinaría Deutschland e.V.**
soldierer@verbaendebuero.de | Tel. 0228/21 20 17 | www.kulinaría.org