Artikel vom 14.05.2021 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 15:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/neu-auf-der-speisekarte

Neu auf der Speisekarte



Foto: imago/imagebroker

Die Larven des Mehlkäfers haben die letzte Hürde bei der Zulassung als neuartiges Lebensmittel genommen. Die EU-Mitgliedstaaten stimmten im Ständigen Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebens- und Futtermittel (SCoPAFF) in der vergangenen Woche einem entsprechenden Entwurf der Europäischen Kommission zu. Mit der formalen Verabschiedung durch die Brüsseler Behörde und der Veröffentlichung im Amtsblatt wird in den kommenden Wochen gerechnet, dann können die Mehlwürmer offiziell getrocknet als Ganzes oder als Zutat in Lebensmitteln verwendet werden. Bereits im Januar hatte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) die Mehlwürmer für unbedenklich erklärt. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) wies jetzt daraufhin, dass der Verzehr der Larven bei empfindlichen Personen zu allergischen Reaktionen führen könne. Das Etikett der Lebensmittel müsse daher einen Hinweis auf mögliche Kreuzreaktionen zu Allergien gegen Krustentiere oder Hausstaubmilben tragen. Laut BVL gilt die Zulassung für die Dauer von fünf Jahren zunächst nur für das antragstellende französische Unternehmen. Nach Ablauf dieser Frist dürften Wettbewerber, die sich auf die Zulassung berufen wollten, die Mehlwürmer auch ohne Erlaubnis des Antragstellers vermarkten.