

## **Antrag**

**des Abg. Udo Stein u. a. AfD**

**und**

## **Stellungnahme**

**des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum  
und Verbraucherschutz**

### **Insekten als Lebensmittel, Verbraucherschutz und mögliche Kontaminierung von Nahrungsmitteln**

Antrag

Der Landtag wolle beschließen,  
die Landesregierung zu ersuchen  
zu berichten,

1. wie viele und welche neuartigen Lebensmittel auf EU-Ebene in den vergangenen zehn Jahren pro Jahr zugelassen worden sind;
2. wie viele und welche Lebensmittel mit Bestandteilen von welchen Insekten und Insektenbestandteilen auf EU-Ebene in diesem Zeitraum zugelassen worden sind;
3. auf welche Weise diese Insekten auf den Verpackungen der Lebensmittel gekennzeichnet werden oder bereits wurden;
4. nach welchen Kriterien neuartige Lebensmittel auf gesundheitliche Risiken untersucht werden;
5. nach welchen Kriterien das teilweise entfettete Pulver aus *Acheta domesticus* (Hausgrille) „in den vorgeschlagenen Mengen“ als „sicher“ gilt und ab wann dessen Verzehr ein Risiko darstellen würde;
6. ob bzw. auf welche Weise sie anaphylaktische Reaktionen nach dem Verzehr von Lebensmitteln, die *Acheta domesticus* beinhalten, ausschließen will;
7. ob bzw. wie sie allergische Reaktionen auf „die Reihe potenziell allergener Proteine“ von Nahrungsmitteln mit *Acheta domesticus* ausschließen will;

8. welche gesundheitlichen Risiken für Allergiker sich daraus ergeben können, dass auf Kennzeichnungsvorschriften bezüglich möglicher Primärsensibilisierungen verzichtet wird;
9. welche gesundheitlichen Risiken und allergischen Reaktionen für Personen zu erwarten sind, „die gegen Krebstiere, Weichtiere und Hausstaubmilben allergisch sind“ und bei denen das neu zugelassene Pulver „allergische Reaktionen“ auslösen kann;
10. in welchem Umfang Cadmium und andere Schwermetalle sich in dem Fettkörper von *Acheta domesticus* und der unter Ziffer 2 zu nennenden Insekten einlagern und damit zum Bestandteil der Lebensmittel werden, in denen Teile dieser Insekten enthalten sind;
11. in welchem Umfang Cyanide, also Salze von Blausäure, und andere Schadstoffe sich in dem Fettkörper von *Acheta domesticus* und der unter Ziffer 2 zu nennenden Insekten einlagern und damit zum Bestandteil der Lebensmittel werden, in denen Teile dieser Insekten enthalten sind;
12. welche Auswirkungen Cadmium, Cyanide und andere Anreicherungen in Insekten auf Knochenmark, Nieren und andere Organe der Personen haben können, die Bestandteile dieser Insekten verzehren;
13. wie ausgeschlossen werden kann, dass Bakterien, Viren, Pilze und Parasiten in die Nahrung von *Acheta domesticus* und der unter Ziffer 2 zu nennenden Insekten gelangen und damit in die Nahrungsmittel, für die diese Insekten verarbeitet werden;
14. wie ausgeschlossen werden kann, dass die unter Ziffer 13 genannten Bakterien, Viren, Pilze und Parasiten oder Bestandteile derselben in den menschlichen Körper gelangen und sich dort anreichern;
15. welche gesundheitlichen Schädigungen und Langzeitwirkungen durch Insekten als Bestandteile von Lebensmitteln möglich sind.

25.1.2023

Stein, Dr. Podeswa, Baron, Goßner, Dr. Hellstern,  
Hörner, Steyer, Klauß, Rupp AfD

### Begründung

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2023/5 der Kommission wurde teilweise entfettetes Pulver aus *Acheta domesticus* (Hausgrille) in die Unionsliste der neuartigen Lebensmittel in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 aufgenommen. Mit dem Inkrafttreten zum 24. Januar 2023 darf dieses Pulver EU-weit in Verkehr gebracht werden.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit stellte fest, „dass der Verzehr von teilweise entfettetem Pulver aus *Acheta domesticus* (Hausgrille) allergische Reaktionen bei Personen auslösen kann, die gegen Krebstiere, Weichtiere und Hausstaubmilben allergisch sind. Ferner befand die Behörde, dass weitere Allergene in das neuartige Lebensmittel gelangen können, wenn diese Allergene in dem Substrat enthalten sind, das an die Insekten verfüttert wird.“

Acheta domesticus kann zwar „nicht eindeutig“ mit einer Reihe anaphylaktischer Ereignisse in Verbindung gebracht werden. Das schließt eine solche Reaktion allerdings auch nicht völlig aus. Eindeutig nachgewiesen ist dagegen eine Reihe „potenziell allergener Proteine“.

Im Sinne des Verbraucherschutzes soll dieser Antrag Antworten auf die Frage liefern, welche gesundheitlichen Risiken im Verzehr von Produkten mit Acheta domesticus für Personen im allgemeinen und Allergiker im Besonderen bestehen. Des Weiteren geht es um die Frage, ob die Kennzeichnung im Sinne des Verbraucherschutzes und einer gesunden Ernährung ausreichend gegeben ist.

### Stellungnahme

Mit Schreiben vom 23. Februar 2023 Nr. MLRZ-0141-1/35/1 nimmt das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz zu dem Antrag wie folgt Stellung:

*Der Landtag wolle beschließen,  
die Landesregierung zu ersuchen  
zu berichten,*

- 1. wie viele und welche neuartigen Lebensmittel auf EU-Ebene in den vergangenen zehn Jahren pro Jahr zugelassen worden sind;*
- 2. wie viele und welche Lebensmittel mit Bestandteilen von welchen Insekten und Insektenbestandteilen auf EU-Ebene in diesem Zeitraum zugelassen worden sind;*

Zu 1. und 2.:

Als neuartig eingestufte Lebensmittel dürfen in der EU, sofern sie nicht bereits vor dem Stichtag 15. Mai 1997 in nennenswertem Umfang in der EU verzehrt wurden, nur nach einer gesundheitlichen Bewertung und Zulassung in den Verkehr gebracht werden.

Innerhalb der letzten 10 Jahre haben sich die europäischen Rechtsvorschriften für neuartige Lebensmittel geändert. Am 31. Dezember 2015 trat die Verordnung (EU) Nr. 2015/2283 über neuartige Lebensmittel in Kraft, die seit dem 1. Januar 2018 vollumfänglich gilt und die vorher geltende Verordnung (EG) Nr. 258/97 abgelöst hat. Beide Verordnungen enthalten eine Liste von Lebensmittelkategorien, welche als neuartig eingestuft werden. Diese Liste wurde allerdings in der neuen Verordnung gegenüber der alten Verordnung erweitert und präzisiert, sodass es Lebensmittel gibt, die erst mit der neuen Verordnung als neuartig eingestuft wurden. Dies trifft beispielsweise auf ganze Insekten zu.

Zugelassene neuartige Lebensmittel sind in einer Positivliste, der sogenannten Unionsliste, aufgeführt. Voraussetzung für das Inverkehrbringen ist, dass die dort angegebenen Verwendungsbedingungen, Kennzeichnungsvorschriften und Spezifikationen eingehalten werden. Die Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 (Unionsliste) enthält alle Zulassungen und wird laufend aktualisiert. Sie ist auf der Internetseite EUR-Lex auch als konsolidierte Fassung abrufbar.

Tabelle 1: Zahl der Zulassungen nach Jahren (bis einschl. 6. Februar 2023)

Jahr	insgesamt	davon Insekten(bestandteile)
2012	9	0
2013	4	0
2014	11	0
2015	10	0
2016	9	0
2017	18	0
2018	20	0
2019	17	0
2020	17	0
2021	19	2
2022	18	3
2023	10	2

Das Zulassungsverfahren war nach der alten Verordnung (EG) Nr. 258/97 teilweise dezentral organisiert. Nach der alten Verordnung (EG) Nr. 258/97 über neuartige Lebensmittel wurden 228 Anträge gemäß Artikel 4 und mehr als 400 Notifizierungen aufgrund wesentlicher Gleichwertigkeit mit zugelassenen neuartigen Lebensmitteln, die auf den Antragsteller bezogen waren, gemäß Artikel 5 dieser Verordnung in den Mitgliedstaaten eingereicht. Die Notifizierungen sind in der Tabelle nicht aufgeführt.

Nach der neuen Verordnung (EU) Nr. 2015/2283 wird das Zulassungsverfahren zentral durch die Europäische Kommission durchgeführt. Die erste Unionsliste von Dezember 2017 enthält insgesamt 125 Einträge, bei denen es sich um die nach der alten Verordnung zugelassenen neuartigen Lebensmittel handelt. Ab 2018 erfolgten die Zulassungen nach dem Verfahren der neuen Verordnung. In der obigen Tabelle sind die Zahl der Änderungen sowie Berichtigungen der Unionsliste aufgelistet, die auf einzelnen Durchführungsverordnungen beruhen, die teilweise mehrere Einzelzulassungen enthalten bzw. lediglich Verwendungsbedingungen, Spezifikationen ändern oder Berichtigungen umfassen.

Die zugelassenen Lebensmittel sind den *Anlagen 1 und 2* zu entnehmen. Insgesamt wurden bislang folgende Insekten(-bestandteile) als neuartige Lebensmittel zugelassen:

- Juni 2021: Larven von *Tenebrio molitor* (Mehlwurm), gefroren, getrocknet und pulverförmig,
- November 2021: *Locusta migratoria* (Wanderheuschrecke), gefroren, getrocknet und in Pulverform,
- Februar 2022 und Januar 2023: *Acheta domesticus* (Hausgrille, Heimchen), gefroren, getrocknet und pulverförmig/teilweise entfettetes Pulver,
- Januar 2023: Larven von *Alphitobius diaperinus* (Getreideschimmelkäfer, Larven auch Buffalowurm genannt), gefroren, als Paste, getrocknet und in Pulverform.

Zum Vergleich: Schätzungen zufolge konsumieren weltweit rund 2 Milliarden Menschen etwa 2 000 verschiedene Insektenpezies, größtenteils in Asien sowie in Lateinamerika und Afrika.

*3. auf welche Weise diese Insekten auf den Verpackungen der Lebensmittel gekennzeichnet werden oder bereits wurden;*

Zu 3.:

Auch für Lebensmittel mit Insekten oder -teilen sind die allgemeinen kennzeichnungsrechtlichen Vorgaben für Lebensmittel gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) zu beachten.

Darüber hinaus gelten die in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 (Unionsliste) vermerkten zusätzlichen spezifischen Kennzeichnungsvorschriften. Diese sehen bei Insekten und -erzeugnissen i. d. R. folgende Elemente vor:

- Die Bezeichnung des Lebensmittels unter Angabe der gemeinen und wissenschaftlichen Bezeichnung der Insektenart
- Ein Erhitzungshinweis bei noch nicht im Verarbeitungsprozess durcherhitzten Erzeugnissen oder wenn aufgrund der Produktcharakteristika die Notwendigkeit der Erhitzung besteht
- Ein Allergenhinweis bezüglich Kreuzreaktionen bei Allergien auf Schalen- und Krustentiere sowie Hausstaubmilben (z. B. „Insekten können Kreuzreaktionen bei Personen mit Allergien auf Schalen- und Krustentiere sowie Hausstaubmilben auslösen“)

*4. nach welchen Kriterien neuartige Lebensmittel auf gesundheitliche Risiken untersucht werden;*

Zu 4.:

Im Gegensatz zum früheren Genehmigungsverfahren nach der Verordnung (EG) Nr. 258/97 wird das Zulassungsverfahren nach der Verordnung (EU) Nr. 2015/2283 gänzlich von der Europäischen Kommission unter Beteiligung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) durchgeführt.

Ein umfassender Bestand an wissenschaftlichen Bewertungspraktiken der EFSA dient den Sachverständigen zur Orientierung und unterstützt sie dabei sicherzustellen, dass die Gutachten und Berichte der EFSA – auch im Bereich der Bewertung von Anträgen auf Zulassung nach der Verordnung (EU) Nr. 2015/2283 – den höchsten wissenschaftlichen Standards entsprechen.

Die Durchführungsverordnung (EU) 2017/2469 zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an die Anträge gemäß Artikel 10 der Verordnung (EU) 2015/2283 legt fest, welche Informationen sowie wissenschaftliche Unterlagen die Anträge enthalten müssen, damit die Kommission ihre Zulässigkeit überprüfen und die EFSA umfassende Risikobewertungen der neuartigen Lebensmittel durchführen kann. Die Anträge sollten genaue Angaben über die Strategie für die Sicherheitsbewertung, die Rohdaten und Informationen über die Relevanz des in den toxikologischen Studien verwendeten Testmaterials enthalten. Um sicherzustellen, dass den toxikologischen Untersuchungen ein gewisser Standard zugrunde liegt, sollten sie im Einklang mit den Bestimmungen der Richtlinie 2004/10/EG bzw. nach den OECD-Grundsätze der Guten Laborpraxis („OECD Principles of Good Laboratory Practice“) durchgeführt werden.

Das Gutachten der EFSA sollte ausreichende Informationen enthalten, um beurteilen zu können, ob der beabsichtigte Verwendungszweck des neuartigen Lebensmittels für die Verbraucher unbedenklich ist. Die konkreten Anforderungen an die Gutachten der EFSA sind in Artikel 7 dieser Durchführungsverordnung enthalten. Dazu gehören im Hinblick auf die gesundheitlichen Risiken:

- toxikologische Angaben,
- Allergenität,

- eine Gesamtrisikobewertung für das neuartige Lebensmittel im Rahmen der vorgeschlagenen Verwendungszwecke und Verwendungsmengen und ggf. mit Hervorhebung von Unsicherheiten und Einschränkungen,
  - überschreitet die ernährungsbedingte Exposition den in der Gesamtrisikobewertung bestimmten gesundheitsbezogenen Referenzwert, ist eine detaillierte Bewertung der ernährungsbedingten Exposition durch das neuartige Lebensmittel vorzunehmen, wobei für jede Lebensmittelkategorie bzw. jedes Lebensmittel, für die bzw. das die Verwendung zugelassen ist oder beantragt wurde, der Anteil an der Gesamtexposition anzugeben ist.
5. nach welchen Kriterien das teilweise entfettete Pulver aus *Acheta domesticus* (Hausgrille) „in den vorgeschlagenen Mengen“ als „sicher“ gilt und ab wann dessen Verzehr ein Risiko darstellen würde;

Zu 5.:

Der Zulassung von teilweise entfettetem Pulver aus *Acheta domesticus* (Hausgrille) als neuartiges Lebensmittel durch die Europäische Kommission liegt eine Bewertung der Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zugrunde. In ihrem wissenschaftlichen Gutachten gelangte die EFSA zu dem Schluss, dass teilweise entfettetes Pulver aus *Acheta domesticus* (Hausgrille) unter den vorgesehenen Verwendungsbedingungen in den vorgesehenen Mengen sicher ist (nur unter diesen Bedingungen darf das neuartige Lebensmittel verwendet werden). Berücksichtigt wurden dabei wissenschaftlichen Studien und Daten, u. a. die detaillierte Beschreibung des Herstellungsprozesses, Analysedaten zu Kontaminanten, Analysedaten zu mikrobiologischen Parametern und Ergebnisse zur Proteinverdaulichkeit. Unter diesen Voraussetzungen stellt der Verzehr kein Risiko dar (vgl. Ziff. 4).

6. ob bzw. auf welche Weise sie anaphylaktische Reaktionen nach dem Verzehr von Lebensmitteln, die *Acheta domesticus* beinhalten, ausschließen will;
7. ob bzw. wie sie allergische Reaktionen auf „die Reihe potenziell allergener Proteine“ von Nahrungsmitteln mit *Acheta domesticus* ausschließen will;
8. welche gesundheitlichen Risiken für Allergiker sich daraus ergeben können, dass auf Kennzeichnungsvorschriften bezüglich möglicher Primärsensibilisierungen verzichtet wird;
9. welche gesundheitlichen Risiken und allergischen Reaktionen für Personen zu erwarten sind, „die gegen Krebstiere, Weichtiere und Hausstaubmilben allergisch sind“ und bei denen das neu zugelassene Pulver „allergische Reaktionen“ auslösen kann;

Zu 6. bis 9.:

Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO) ist insgesamt das Risiko, allergisch auf Insekten als Lebensmittel zu reagieren, eher niedrig. Allerdings sind Insekten, Krebstiere, Weichtiere und Milben entwicklungsbiologisch eng miteinander verwandt, weshalb sich auch ihre Proteine ähneln. Bei Menschen mit einer Allergie z. B. gegen Krustentiere wie Shrimps oder Garnelen können die Insektenproteine zu einer allergischen Kreuzreaktion führen. Die Symptome sind die gleichen wie bei jeder anderen Nahrungsmittelallergie und reichen von milden, lokal begrenzten Anzeichen wie Hautausschlag oder Lippenanschwellen bis hin zu einem anaphylaktischen Schock. Zur Frage der Primärsensibilisierung durch Insektenproteine liegen bisher keine eindeutigen Ergebnisse vor.

Die Aspekte zum allergischen Themenkreis sind von der EFSA im Rahmen ihrer Sicherheitsprüfung berücksichtigt worden. Sie kommt in ihrem Gutachten zu dem Schluss, dass der Verzehr von teilweise entfettetem Pulver aus *Acheta domestica* (Hausgrille) allergische Reaktionen bei Personen auslösen kann, die gegen Krebstiere, Weichtiere und Hausstaubmilben allergisch sind, und dass daher diese Lebensmittel, wie andere allergene Lebensmittel (z. B. Milch, Weizen, Nüsse) auch, mit einer Allergenkennzeichnung versehen werden müssen (vgl. Ziff. 3).

*10. in welchem Umfang Cadmium und andere Schwermetalle sich in dem Fettkörper von Acheta domestica und der unter Ziffer 2 zu nennenden Insekten einlagern und damit zum Bestandteil der Lebensmittel werden, in denen Teile dieser Insekten enthalten sind;*

*11. in welchem Umfang Cyanide, also Salze von Blausäure, und andere Schadstoffe sich in dem Fettkörper von Acheta domestica und der unter Ziffer 2 zu nennenden Insekten einlagern und damit zum Bestandteil der Lebensmittel werden, in denen Teile dieser Insekten enthalten sind;*

Zu 10. und 11.:

Grundsätzlich können Schwermetalle und andere sogenannte Schadstoffe als Kontaminanten in Lebensmitteln vorkommen. Zu Kontaminanten gehören auch Cyanide.

Cadmium kann sich in bestimmten Lebensmitteln anreichern, dies betrifft Lebensmittel sowohl pflanzlicher als auch tierischer Herkunft. Um bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, den Eintrag über die Fütterung zu begrenzen, gibt es entsprechende Beschränkungen für sog. unerwünschte Stoffe in Futtermitteln nach der Verordnung (EU) Nr. 1275/2013.

Cyanidverbindungen werden auch von einigen Pflanzen und Tieren, z. B. Insekten produziert. So wurden in der Verordnung (EG) 1881/2006 Höchstgehalte für Blausäure (Cyanid) in verschiedenen pflanzlichen Lebensmitteln (Mandeln, Aprikosenkerne, Leinsamen und Maniok[mehl]) festgelegt.

In den geltenden EU-Rechtsvorschriften sind allerdings noch keine Höchstgehalte dieser Kontaminanten für Insekten als Lebensmittel festgelegt.

Die EFSA hat im Rahmen ihrer Sicherheitsbewertung der Anträge zur Zulassung von Insekten als neuartige Lebensmittel auch das Vorkommen von Kontaminanten überprüft. Die EFSA stellte fest, dass die in den Anträgen angegebenen Schadstoffkonzentrationen niedriger sind als die für andere Lebensmittel festgelegten Höchstgehalte bzw. die berichteten Werte vergleichbar mit den Mengen dieser Stoffe in anderen Lebensmitteln sind. Die EFSA kam in ihren Berichten zu dem Schluss, dass die beantragten neuartigen Lebensmittel unter den vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen sicher sind (vgl. Ziff. 4 und 5).

*12. welche Auswirkungen Cadmium, Cyanide und andere Anreicherungen in Insekten auf Knochenmark, Nieren und andere Organe der Personen haben können, die Bestandteile dieser Insekten verzehren;*

Zu 12.:

Cadmium ist ein giftiges Schwermetall, das aufgrund von Gesteinserosionen und Vulkanismus sowie durch Emissionen der Industrie in der Umwelt weit verbreitet ist.

Aus der Umwelt gelangt Cadmium auf verschiedenen Aufnahmewegen in Lebensmittel, also auch in der Lebensmittelgewinnung dienende Insekten. Auch Zigarettenkonsum führt durch den Cadmiumgehalt in den Tabakblättern zu einer zusätzlichen Aufnahme für Raucherinnen und Raucher sowie für Passiv-Raucherinnen und Passiv-Raucher. Cadmium reichert sich vor allem in der Niere an, die-

se kann bei einer lang andauernden Aufnahme durch die Ernährung geschädigt werden. Auch Schädigungen am Knochengewebe sind möglich.

Blausäure verursacht Vergiftungen. So entsteht beispielsweise beim Kauen und Verdauen von Aprikosenkernen Blausäure aus dem durch Amygdalin freigesetzten Cyanid. Je mehr und länger man die geschälten Kerne kaut, desto höhere Blausäuremengen werden frei. Der menschliche Körper ist zwar in der Lage, gewisse Mengen an Blausäure abzubauen. Wird aber zu viel Blausäure aufgenommen, können unterschiedliche Vergiftungserscheinungen auftreten. Die Symptome bei akuter Vergiftung reichen von Kopfschmerzen, Atemnot, Schwindel und Krämpfen über Blausucht bis hin zu Koma und Tod. Bei Kindern reichen bereits sehr geringe Mengen aus, um schwere Vergiftungen auszulösen. Auch bei älteren oder kranken Menschen muss damit gerechnet werden, dass das körpereigene Entgiftungssystem nicht ausreichend arbeitet. Diese Vergiftungen können auch tödlich verlaufen.

Die EFSA beurteilte die in den Zulassungsanträgen zu Insekten als neuartige Lebensmittel vorgelegten Gehaltsdaten als unbedenklich, daher ist davon auszugehen, dass die oben beschriebenen Auswirkungen von den Gehalten in Insekten nicht hervorgerufen werden.

Grundsätzlich müssen jedoch Lebensmittel, die in den Verkehr gebracht werden, sicher sein. Auch wenn keine konkreten Höchstgehalte für Kontaminanten in Insekten festgelegt sind, dürfen somit die nun als neuartige Lebensmittel zugelassenen Insekten und die daraus hergestellten Lebensmittel keine Gehalte an Kontaminanten aufweisen, die die Gesundheit des Menschen schädigen können.

*13. wie ausgeschlossen werden kann, dass Bakterien, Viren, Pilze und Parasiten in die Nahrung von Acheta domesticus und der unter Ziffer 2 zu nennenden Insekten gelangen und damit in die Nahrungsmittel, für die diese Insekten verarbeitet werden;*

Zu 13.:

Die Fütterung von Insekten unterliegt den futtermittel- und tierseuchenrechtlichen Bestimmungen für Nutztiere. Insbesondere sind auch die futtermittelrechtlichen Vorschriften einzuhalten, die der Sicherheit der aus den Insekten gewonnenen Lebensmittel dienen (u. a. Hygienevorschriften, Vorschriften über verbotene Stoffe, Höchstgehalte unerwünschter Stoffe, Pflanzenschutzmittel, Zusatzstoffe mit Höchstgehalt).

*14. wie ausgeschlossen werden kann, dass die unter Ziffer 13 genannten Bakterien, Viren, Pilze und Parasiten oder Bestandteile derselben in den menschlichen Körper gelangen und sich dort anreichern;*

Zu 14.:

Bei der Verarbeitung von Insekten zu Lebensmitteln werden diese zur Inaktivierung vegetativer Keime und möglicher Parasitenstadien einer Behandlung (i. d. R. Hitze, ggf. auch andere Methoden, die eine effektive Keimabtötung gewährleisten) unterzogen. Die Behandlung muss so durchgeführt werden, dass die in der Unionsliste bzw. den Zulassungsanträgen angegebenen mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden.

Das neuartige Lebensmittel „teilweise entfettetes Pulver aus ganzem *Acheta domesticus* (Hausgrille)“ wird z. B. nach einer Abfolge verschiedener Schritte gewonnen, darunter eine 24-stündige Futterkarenz, damit die Insekten ihren Darminhalt abgeben können, das Abtöten der Insekten durch Gefrieren, anschließendes Waschen, Hitzebehandlung, Trocknung, Ölextraktion (mechanische Extrusion) und Mahlen.

*15. welche gesundheitlichen Schädigungen und Langzeitwirkungen durch Insekten als Bestandteile von Lebensmitteln möglich sind.*

Zu 15.:

Insekten dürfen als Neuartige Lebensmittel erst nach einer umfassenden Prüfung der Lebensmittelsicherheit und Zulassung durch die Europäische Kommission in Verkehr gebracht werden. Diese Produkte sind daher als sicher im Sinne des Lebensmittelrechts zu betrachten. Produkte, die den Spezifika der Unionsliste nicht entsprechen, stimmen mit den Vorgaben des Lebensmittelrechts nicht überein und sind daher nicht verkehrsfähig.

Hauk

Minister für Ernährung, Ländlichen Raum  
und Verbraucherschutz

**Anlage 1 zur Drucksache 17/4055:****Liste der Zulassungen nach der alten Novel-Food-Verordnung**

**Lebensmittel, die gemäß Artikel 4 Abs. 2 erster Spiegelstrich der [Verordnung \(EG\) Nr. 258/97](#) in der EU in Verkehr gebracht werden dürfen (nach Abschluss der Erstprüfung im Mitgliedstaat gemäß Artikel 6 Abs. 4 der Verordnung (EG) Nr. 258/97)**

**2017**

1. Chondroitinsulfat (Der Minister für medizinische Versorgung, Niederlande)
2. Tetraselmis chuii (Spanische Agentur für Verbraucherangelegenheiten, Lebensmittelsicherheit und Ernährung, AECOSAN)
3. Chiasamen – Erweiterung der Verwendung in sterilisierten Fertiggerichten auf Basis von Getreidekörnern, Pseudogetreidekörnern und/oder Hülsenfrüchten (Spanische Agentur für Verbraucherangelegenheiten, Lebensmittelsicherheit und Ernährung, AECOSAN)
4. Chiasamen – Ausweitung der Verwendung in Fruchtaufstrichen (Bundesministerium für Gesundheit und Frauen, Österreich)
5. UV-behandelte Pilze (Food Safety Authority of Ireland, FSAI)
6. Phospholipidprodukt, das Phosphatidylserin und Phosphatidsäure enthält (finnische Behörde für Lebensmittelsicherheit, EVIRA)

**2016**

1. Isomalto-Oligosaccharid (Food Standards Agency, UK)
2. UV-behandelte Pilze (Food Safety Authority of Ireland)

**2015**

1. Dihydrocapsiat (DHC): Verlängerung der Verwendung (Food Standards Agency, UK)
2. Vitamin K2: (Food Safety Authority of Ireland)
3. Phospholipidreiches Öl, extrahiert aus antarktischem Krill (Euphasia Superba): (finnische Behörde für Lebensmittelsicherheit, EVIRA)
4. Chiasamen: – zweite Verlängerung der Verwendung (Food Safety Authority of Ireland)
5. Phosphatidylserin aus Fisch-Phospholipiden (finnische Behörde für Lebensmittelsicherheit, EVIRA)

**2014**

1. Tetraselmis chuii: (Spanische Agentur für Verbraucherangelegenheiten, Lebensmittelsicherheit und Ernährung)

**2013**

1. Methylcellulose: (Food Standards Agency, UK)

**2012**

1. DHA- und EPA-reiches Öl aus der Mikroalge Schizochytrium: (Food Standards Agency (UK) NFU 786)

- 2 -

2. Synthetisches Vitamin K 2: (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (DE) Az. 101-3120-30/0008 (2010))
3. Krillöl (Erweiterung der Verwendungszwecke): (Finnish Food Safety Authority, EVIRA (FIN))

**2011**

1. Arachidonsäurereiches Öl aus dem Pilz *Mortierella alpina*: (Ministry of Health Welfare and Sport (NL) Ref: VGP/3097620; Case No: 3097618)
2. Magnolienrindenextrakt: (Food Standards Agency, UK)
3. Zink-L-Pidolat: (Food Safety Authority of Ireland (IRL))
4. Weizenkleie: (Föderaler Dienst für Volksgesundheit, Sicherheit der Lebensmittelkette und Umwelt (BE) Ref. 179.602/L460/ERS)

**2010**

1. Guarkernmehl: (Generaldirektion Wettbewerb, Verbraucherschutz und Betrugsprävention (FR) Ref. C2SG2010-07-29G)
2. Sucromalt: (Ministerium für Gesundheit, Wohlfahrt und Sport (NL) Ref. VGP/VC 2997088)

**2005**

1. D-Tagatose: (Food Standards Agency (UK) Ref. 535)

**Zulassungen neuartiger Lebensmittel und neuartiger Lebensmittelzutaten durch Entscheidungen der Kommission****2017**

1. Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2375 der Kommission vom 15. Dezember 2017 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von N-Acetyl-D-neuraminsäure als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und der Rat
2. Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2373 der Kommission vom 14. Dezember 2017 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Hydroxytyrosol als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates.
3. Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2355 der Kommission vom 14. Dezember 2017 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von UV-behandelten Pilzen als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
4. Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2354 der Kommission vom 14. Dezember 2017 zur Genehmigung einer Ausweitung der Verwendung von Chiasamen (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
5. Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2353 der Kommission vom 14. Dezember 2017 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Öl aus *Calanus finmarchicus* als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

- 3 -

6. Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2201 der Kommission vom 27. November 2017 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von 2'-Fucosyllactose, hergestellt mit Escherichia coli Stamm BL21, als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
7. Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2079 der Kommission vom 10. November 2017 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von taxifolinreichem Extrakt als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates.
8. Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2078 der Kommission vom 10. November 2017 zur Genehmigung einer Ausweitung der Verwendung von Hefe-Beta-Glucanen als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates.
9. Durchführungsbeschluss (EU) 2017/1387 der Kommission vom 24. Juli 2017 zur Genehmigung des Inverkehrbringens einer Enzymzubereitung von Prolyloligopeptidase, hergestellt mit einem genetisch veränderten Stamm von Aspergillus niger, als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
10. Durchführungsbeschluss (EU) 2017/1281 der Kommission vom 13. Juli 2017 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von L-Ergothionein als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
11. Durchführungsbeschluss (EU) 2017/450 der Kommission vom 13. März 2017 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lactitol als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates.
12. Durchführungsbeschluss (EU) 2017/115 der Kommission vom 20. Januar 2017 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von fermentiertem Sojabohnenextrakt als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates.

**2016**

1. Durchführungsbeschluss (EU) 2016/1344 der Kommission vom 4. August 2016 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von organischem Silizium (Monomethylsilantriol) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates.
2. Durchführungsbeschluss (EU) 2016/1190 der Kommission vom 19. Juli 2016 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Trans-Resveratrol als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
3. Durchführungsbeschluss (EU) 2016/1189 der Kommission vom 19. Juli 2016 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von UV-behandelter Milch als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
4. Durchführungsbeschluss (EU) 2016/598 der Kommission vom 14. April 2016 zur Genehmigung einer Ausweitung der Verwendung von Lipidextrakt aus antarktischen Krill (Euphausia superba) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und der Rat
5. Durchführungsbeschluss (EU) 2016/398 der Kommission vom 16. März 2016 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von UV-behandeltem Brot als neuartiges

- 4 -

Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

6. Durchführungsbeschluss (EU) 2016/375 der Kommission vom 11. März 2016 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lacto-N-neotetraose als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
7. Durchführungsbeschluss (EU) 2016/376 der Kommission vom 11. März 2016 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von 2'-O-Fucosyllactose als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

## 2015

1. Durchführungsbeschluss (EU) 2015/1290 der Kommission vom 23. Juli 2015 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von raffiniertem Öl aus den Samen von *Buglossoides arvensis* als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und der Rat
2. Durchführungsbeschluss (EU) 2015/1291 der Kommission vom 23. Juli 2015 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von wärmebehandelten Milchprodukten, die mit *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) fermentiert wurden, als neuartige Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 der Europäischen Union Parlament und des Rates
3. Durchführungsbeschluss (EU) 2015/1213 der Kommission vom 22. Juli 2015 zur Genehmigung der Ausweitung der Verwendung von Flavonoiden aus *Glycyrrhiza glabra* L. als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
4. Durchführungsbeschluss (EU) 2015/546 der Kommission vom 31. März 2015 zur Genehmigung einer Ausweitung der Verwendung von DHA- und EPA-reichem Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp. als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
5. Durchführungsbeschluss (EU) 2015/545 der Kommission vom 31. März 2015 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

## 2014

1. Durchführungsbeschluss 2014/907/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von *Clostridium butyricum* (CBM 588) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
2. Durchführungsbeschluss 2014/905/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von Methylvinylether-Maleinsäureanhydrid-Copolymer als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
3. Durchführungsbeschluss 2014/890/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von Chiaöl (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
4. Durchführungsbeschluss 2014/463/EU der Kommission: über die Genehmigung des Inverkehrbringens von Öl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp. als neuartige

- 5 -

- Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Entscheidungen 2003/427/EG und 2009/778/EG
5. Durchführungsbeschluss 2014/424/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von Rapsprotein als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
  6. Durchführungsbeschluss 2014/423/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von Citicolin als neuartige Lebensmittelzutat gemäß Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
  7. Durchführungsbeschluss 2014/396/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von UV-behandelter Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
  8. Durchführungsbeschluss 2014/155/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von Koriandersamenöl als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
  9. Durchführungsbeschluss 2014/154/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von (6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz, als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
  10. Geändert durch den Durchführungsbeschluss 2014/916/EU der Kommission: Berichtigung des Anhangs des Durchführungsbeschlusses 2014/154/EU zur Genehmigung des Inverkehrbringens von (6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

**2013**

1. Durchführungsbeschluss 2013/705/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von Hahnenkammextrakt als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
2. Durchführungsbeschluss 2013/50/EU der Kommission: Genehmigung einer Ausweitung der Verwendung von Chiasamen (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
3. Durchführungsbeschluss 2013/49/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von synthetischem Zeaxanthin als neuartige Lebensmittelzutat gemäß Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates

**2012**

1. Durchführungsbeschluss 2012/727/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von Rinder-Lactoferrin als neuartige Lebensmittelzutat gemäß Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (Friesland-Campina)
2. Durchführungsbeschluss 2012/726/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von Dihydrocapsiat als neuartige Lebensmittelzutat gemäß Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
3. Durchführungsbeschluss 2012/725/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von Rinder-Lactoferrin als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (Morinaga)

- 6 -

4. Geändert durch den Durchführungsbeschluss (EU) 2015/568 der Kommission zur Änderung von Anhang I des Durchführungsbeschlusses 2012/725/EU hinsichtlich der Definition von Rinder-Lactoferrin
5. Durchführungsbeschluss 2012/288/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von Gamma-Cyclodextrin als neuartige Lebensmittelzutat
6. Durchführungsbeschluss 2012/461/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens einer neuartigen Kaugummigrundlage als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung des Durchführungsbeschlusses der Kommission von 2011 /882/EU

**2011**

1. Durchführungsbeschluss 2011/882/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens einer neuartigen Kaugummigrundlage als neuartige Lebensmittelzutat
2. Durchführungsbeschluss 2011/762/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von Hefe-Beta-Glucanen als neuartige Lebensmittelzutat
3. Berichtigung des Durchführungsbeschlusses 2011/762/EU der Kommission vom 24. November 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Hefe-Beta-Glucanen als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates
4. Durchführungsbeschluss 2011/761/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von Flavonoiden aus Glycyrrhiza glabra L. als neuartige Lebensmittelzutat
5. Durchführungsbeschluss 2011/513/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden als neuartige Lebensmittelzutat
6. Durchführungsbeschluss 2011/497/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von fermentiertem Extrakt aus schwarzen Bohnen als neuartige Lebensmittelzutat
7. Durchführungsbeschluss 2011/494/EU der Kommission: Genehmigung des Inverkehrbringens von phosphatierter Maisstärke als neuartige Lebensmittelzutat
8. Beschluss 2011/320/EU: Genehmigung des Inverkehrbringens von Chromiumpicolinat als neuartige Lebensmittelzutat
9. Beschluss 2011/80/EU: Genehmigung des Inverkehrbringens eines Peptidprodukts aus Fisch (*Sardinops sagax*) als neuartige Lebensmittelzutat
10. Beschluss 2011/76/EU: Genehmigung des Inverkehrbringens eines Chitin-Glucans aus *Aspergillus niger* als neuartige Lebensmittelzutat
11. Beschluss 2011/73/EU: Genehmigung des Inverkehrbringens eines Myzelextrakts aus *Lentinula edodes* (Shiitake-Pilz) als neuartige Lebensmittelzutat

**2010**

1. Beschluss 2010/715/EU: Genehmigung des Inverkehrbringens von Eisen(II)-Ammoniumphosphat als neuartige Lebensmittelzutat
2. Beschluss 2010/331/EU: Genehmigung des Inverkehrbringens von Eisen(III)-natrium-EDTA als neuartige Lebensmittelzutat
3. Beschluss 2010/228/EU: Genehmigung des Inverkehrbringens von Püree und Konzentrat der Früchte von *Morinda citrifolia* als neuartige Lebensmittelzutat

- 7 -

**2009**

1. Entscheidung 2009/827/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Chiasamen (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittelzutat
2. Entscheidung 2009/826/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens eines Blattextrakts aus Luzerne (*Medicago sativa*) als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat
3. Entscheidung 2009/778/EG: Ausweitung der Verwendung von Algenöl aus der Mikroalge *Schizochytrium* sp. als neuartige Lebensmittelzutat
4. Entscheidung 2009/777/EG: Ausweitung der Verwendung von Algenöl aus der Mikroalge *Ulkenia* sp. als neuartige Lebensmittelzutat
5. Entscheidung 2009/752/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens eines Lipidextrakts aus antarktischem Krill *Euphausia superba* als neuartige Lebensmittelzutat
6. Entscheidung 2009/362/EG: Zulassung des Inverkehrbringens von Lycopin als neuartige Lebensmittelzutat
7. Entscheidung 2009/365/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin aus *Blakeslea trispora* als neuartige Lebensmittelzutat
8. Entscheidung 2009/355/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin-Oleoresin aus Tomaten als neuartige Lebensmittelzutat
9. Entscheidung 2009/348/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin als neuartige Lebensmittelzutat
10. Entscheidung 2009/344/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Ice Structuring Protein Typ III HPLC 12 als neuartige Lebensmittelzutat
11. Entscheidung 2009/345/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Vitamin K2 (Menachinon) aus *Bacillus subtilis natto* als neuartige Lebensmittelzutat

**2008**

1. Entscheidung 2008/985/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Blättern von *Morinda citrifolia* als neuartige Lebensmittelzutat
2. Entscheidung 2008/968/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von arachidonsäurereichem Öl aus *Mortierella alpina* als neuartige Lebensmittelzutat
3. Entscheidung 2008/575/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Baobab-Trockenfruchtfleisch als neuartige Lebensmittelzutat
4. Entscheidung 2008/559/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Allanblackiasamenöl als neuartige Lebensmittelzutat
5. Entscheidung 2008/558/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von raffiniertem Echiumöl als neuartige Lebensmittelzutat
6. Entscheidung 2008/413/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Alpha-Cyclodextrin als neuartige Lebensmittelzutat
7. Entscheidung 2008/36/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Reisgetränken mit Zusatz von Phytosterinen/Phytostanolen als neuartige Lebensmittel

**2006 - 2007**

1. Entscheidung 2007/343/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von mit Phytosterolen/Phytostanolen angereichertem Öl als neuartige Lebensmittelzutat
2. Entscheidung 2006/720/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Diacylglycerinöl pflanzlichen Ursprungs als neuartiges Lebensmittel

- 8 -

3. Entscheidung 2006/721/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin aus *Blakeslea trispora* als neuartige Lebensmittelzutat
4. Entscheidung 2006/722/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von „Rapsöl mit hohem Gehalt an unverseifbaren Bestandteilen“ als neuartige Lebensmittelzutat
5. Entscheidung 2006/723/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von „Maiskeimöl mit hohem Gehalt an unverseifbaren Bestandteilen“ als neuartige Lebensmittelzutat
6. Entscheidung 2006/68/EG: Zulassung des Inverkehrbringens von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten aus der genetisch veränderten Maislinie MON 863 als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten
7. Entscheidung 2006/59/EG: Zulassung des Inverkehrbringens von Roggenbrot mit zugesetzten Phytosterolen/Phytostanolen als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten (Fazer)
8. Entscheidung 2006/58/EG: Zulassung des Inverkehrbringens von Roggenbrot mit zugesetzten Phytosterolen/Phytostanolen als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten (Pharmaconsult)
9. Entscheidung 2006/69/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten, die aus genetisch verändertem Roundup Ready-Mais der Linie GA21 hergestellt wurden, als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten

#### **2004 - 2005**

1. Entscheidung 2005/581/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Isomaltulose als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat (Südzucker)
2. Entscheidung 2005/457/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Isomaltulose als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat (Cargill)
3. Entscheidung 2005/448/EG: Zulassung des Inverkehrbringens von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten aus der genetisch veränderten Maislinie NK 603 als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten
4. Entscheidung 2004/845/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Getränken auf Milchbasis mit Zusatz von Phytosterolen/Phytostanolen als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten
5. Entscheidung 2004/657/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Zuckermais der genetisch veränderten Maislinie Bt11 als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat
6. Entscheidung 2004/336/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von gelben Streichfetten, Fruchtgetränken auf Milchbasis, joghurtartigen Produkten und käseartigen Produkten mit zugesetzten Phytosterolen/Phytostanolen als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten
7. Entscheidung 2004/335/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von milchähnlichen Produkten und joghurtähnlichen Produkten mit zugesetzten Phytosterinestern als neuartige Lebensmittelzutaten
8. Entscheidung 2004/334/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von gelben Streichfetten, milchähnlichen Produkten, joghurtähnlichen Produkten und pikanten Saucen mit Zusatz von Phytosterolen/Phytostanolen als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten
9. Entscheidung 2004/333/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von gelben Streichfetten, Salatdressings, milchähnlichen Produkten, fermentierten milchähnlichen Produkten, Sojagetränken und käseähnlichen Produkten mit Zusatz von

- 9 -

Phytosterolen/Phytostanolen als neuartige Lebensmittel oder neuartige  
Lebensmittelzutaten

**2000 - 2003**

1. Entscheidung 2003/867/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Salatrim als neuartige Lebensmittelzutat
2. Entscheidung 2003/427/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von DHA-reichem Öl
3. Entscheidung 2003/426/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von „Noni-Saft“
4. Entscheidung 2002/150/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von koagulierten Kartoffelproteinen und deren Hydrolysaten als neuartige Lebensmittelzutaten.
5. Entscheidung 2001/122/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens einer aus *Leuconostoc mesenteroides* gewonnenen Dextranzubereitung.
6. Entscheidung 2001/424/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von pasteurisierten Fruchtzubereitungen, die durch Hochdruckpasteurisierung hergestellt wurden.
7. Entscheidung 2001/721/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von Trehalose als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat.
8. Entscheidung 2000/500/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von "gelben Streichfetten mit Zusatz von Phytocolesterinestern".
9. Entscheidung 2000/195/EG: Genehmigung des Inverkehrbringens von "Phospholipiden aus Eigelb"

**Ablehnungen der Zulassung neuartiger Lebensmittel und neuartiger  
Lebensmittelzutaten durch Entscheidungen der Kommission**

**2000 - 2005**

1. Entscheidung 2005/580/EG: Ablehnung des Inverkehrbringens von Betain als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat
2. Entscheidung 2001/17/EG: Ablehnung des Inverkehrbringens von "Nangai-Nüssen" *Canarium indicum* L.
3. Entscheidung 2000/196/EG: Ablehnung des Inverkehrbringens von *Stevia rebaudiana* Bertoni

Quelle: [https://food.ec.europa.eu/safety/novel-food/authorisations/list-authorisations-under-former-novel-food-regulation\\_de](https://food.ec.europa.eu/safety/novel-food/authorisations/list-authorisations-under-former-novel-food-regulation_de)

**Anlage 2 zur Drucksache 17/4055:****Liste der Zulassungen nach der neuen Novel-Food-Verordnung**

**Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission vom 20. Dezember 2017 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel**

Anhang Unionsliste neuartiger Lebensmittel

- Tabelle 1: Zugelassene neuartige Lebensmittel mit Bedingungen, Kennzeichnungsvorschriften und sonstigen Anforderungen
- Tabelle 2: Spezifikationen

Zugelassene neuartige Lebensmittel:

1. N-Acetyl-D-Neuraminsäure
2. Getrocknetes Fruchtfleisch von *Adansonia digitata* (Baobab)
3. Extrakt aus Zellkulturen von *Ajuga reptans*
4. L-Alanyl-L-Glutamin
5. Algenöl aus der Mikroalge *Ulkenia* sp.
6. *Allanblackia*-Saatöl
7. Blattextrakt aus *Aloe macroclada* Baker
8. Öl aus antarktischem Krill (*Euphasia superba*)
9. Phospholipidreiches Öl aus antarktischem Krill (*Euphasia superba*)
10. Arachidonsäurereiches Öl aus dem Pilz *Mortierella alpina*
11. Arganöl aus *Argania spinosa*
12. Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge *Haematococcus pluvialis*
13. Basilikumsamen (*Ocimum basilicum*)
14. Fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen
15. Rinder-Lactoferrin
16. Samenöl aus *Buglossoides arvensis*
17. Öl aus *Calanus finmarchicus*
18. Kaubase (Monomethoxypolyethylenglycol)
19. Kaubase (Methylvinylether/Maleinsäureanhydrid- Copolymer)
20. Chiaöl aus *Salvia hispanica*
21. Chiasamen (*Salvia hispanica*)
22. Chitin-Glucan aus *Aspergillus niger*
23. Chitin-Glucan-Komplex aus *Fomes fomentarius*
24. Chitosanextrakt aus Pilzen (*Agaricus bisporus*; *Aspergillus niger*)
25. Chondroitinsulfat
26. Chrompicolinat
27. *Cistus incanus* L. *Pandalis* (Kraut)
28. Citicolin
29. *Clostridium butyricum*
30. Extrakt aus entfettetem Kakaopulver
31. Kakaosextrakt mit geringem Fettanteil
32. Koriandersamenöl aus *Coriandrum sativum*
33. Getrocknete Früchte von *Crataegus pinnatifida*
34.  $\alpha$ -Cyclodextrin
35.  $\gamma$ -Cyclodextrin
36. Mit Hilfe von *Leuconostoc mesenteroides* hergestellte Dextranzubereitung
37. Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs
38. Dihydrocapsiat (DHC)
39. Getrockneter Extrakt aus Zellkulturen von *Lippia citriodora*
40. Extrakt aus Zellkulturen von *Echinacea angustifolia*
41. Öl aus *Echium plantagineum*
42. Epigallocatechingallat als gereinigter Extrakt aus Blättern von grünem Tee (*Camellia sinensis*)
43. L-Ergothionein
44. Eisen(III)-Natrium-EDTA
45. Eisen(II)- Ammoniumphosphat



- 3 -

107. Fermentierter Sojabohnenextrakt
108. Weizenkeimextrakt mit hohem Spermidingehalt (*Triticum aestivum*)
109. Sucromalt
110. Zuckerrohr-Faser
111. Sonnenblumenöl-Extrakt
112. Getrocknete Mikroalgen der Art *Tetraselmis chuii*
113. *Therapon barcool*/Omega- Barsch
114. D-Tagatose
115. Stark taxifolinhaltiger Extrakt
116. Trehalose
117. UV-behandelte Pilze (*Agaricus bisporus*)
118. UV-behandelte Bäckerhefe (*Saccharomyces cerevisiae*)
119. UV-behandeltes Brot
120. UV-behandelte Milch
121. Vitamin K2 (Menachinon)
122. Extrakt aus Weizenkleie
123. Hefe-Beta-Glucane
124. Zeaxanthin
125. Zink-L-pidolat

geändert durch Durchführungsverordnung	Inhalt	Datum
<a href="#">DVO (EU) 2018/0460</a>	Phlorotanninen aus <i>Ecklonia cava</i>	10.04.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/0461</a>	Stark taxifolinhaltiger Extrakt	10.04.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/0462</a>	L-Ergothionein	10.04.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/0469</a>	<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. und <i>Angelica gigas</i> Nakai	11.04.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/0991</a>	Lysozymhydrolysat aus Hühneriweiß	02.08.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1011</a>	UV-behandelte Pilze ( <i>Agaricus bisporus</i> )	07.08.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1018</a>	UV-behandelter Bäckerhefe ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) (Ausweitung der Verwendung)	08.08.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1023</a>	Umfangreiche Berichtigung der Unionsliste	13.08.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1032</a>	Öl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i>	12.08.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1122</a>	Pyrolochinolinchinon-Dinatriumsalz	02.09.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1123</a>	1-Methylnicotinamidchlorid	02.09.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1132</a>	Synthetisches Zeaxanthin ( <i>Änderung der Bezeichnung und der spezifischen Kennzeichnungsvorschrift</i> )	03.09.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1133</a>	Getrocknete oberirdische Teile von <i>Hoodia parviflora</i>	03.09.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1293</a>	Lactit ( <i>Änderung betreffend Bedingungen für die Verwendung</i> )	17.10.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1631</a>	Pulver aus Cranberry-Extrakt	20.11.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1632</a>	Basisches Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch	20.11.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1633</a>	Raffiniertes Shrimps-Peptid-Konzentrat	20.11.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1647</a>	Eimembran-Hydrolysat	25.11.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1648</a>	Xylo-Oligosacchariden	26.11.2018
<a href="#">DVO (EU) 2018/1991</a>	Beeren von <i>Lonicera caerulea</i> L. (traditionelles Lebensmittel)	06.01.2019
<a href="#">DVO (EU) 2018/2016</a>	Geschälte Körner von <i>Digitaria exilis</i> (traditionelles Lebensmittel)	08.01.2019
<a href="#">DVO (EU) 2018/2017</a>	Sirup aus <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (traditionelles Lebensmittel)	08.01.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/0108</a>	Lipidextrakt aus antarktischem Krill ( <i>Euphausia superba</i> ) (Änderung der Spezifikationen)	14.02.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/0109</a>	<i>Schizochytrium sp.</i> -Öl ( <i>Ausweitung der Verwendungszwecke</i> )	14.02.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/0110</a>	<i>Allanblackia</i> -Saatöl ( <i>Ausweitung der Verwendungszwecke</i> )	14.02.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/0387</a>	Öl aus <i>Schizochytrium sp.</i> (ATCC PTA-9695)	01.04.2019

- 4 -

geändert durch Durchführungsverordnung	Inhalt	Datum
	(Erweiterung des Verwendungszwecks und Änderung der Bezeichnung und der spezifischen Kennzeichnungsvorschrift)	
<a href="#">DVO (EU) 2019/0388</a>	2'-Fucosyllactose, hergestellt mit <i>Escherichia coli</i> K-12 (Änderung der Spezifikationen)	01.04.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/0456</a>	Koriandersamenöl aus <i>Coriandrum sativum</i> (Änderung der Spezifikationen)	10.04.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/0506</a>	D-Ribose	16.04.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/0760</a>	Biomasse der Hefe <i>Yarrowia lipolytica</i>	03.06.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/1272</a>	Berichtigung der Unionsliste: Extrakt von <i>Echinacea purpurea</i> aus Zellkulturen (Bezeichnung und der spezifischen Kennzeichnungsvorschrift) Hefe-Beta-Glucanen (Erweiterung des Verwendungszwecks)	19.08.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/1294</a>	Betain	22.08.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/1314</a>	Lacto-N-neotetraose, hergestellt mit <i>Escherichia coli</i> K-12 (Änderung der Spezifikationen)	25.08.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/1686</a>	Basisches Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch (Erweiterung der Verwendungszwecke)	29.10.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/1976</a>	Phenylcapsaicin	19.12.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/1979</a>	2'-Fucosyllactose/ Difucosyllactose-Gemisch	19.12.2019
<a href="#">DVO (EU) 2019/2165</a>	Koriandersamenöl aus <i>Coriandrum sativum</i> (Änderung der Spezifikation)	07.01.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/0016</a>	Nicotinamid-Ribosidchlorid	02.02.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/0024</a>	Chiasamen ( <i>Salvia hispanica</i> ) (Erweiterung der Verwendungszwecke, Änderung der Verwendungsbedingungen und der spezifischen Kennzeichnungsvorschriften)	03.02.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/0206</a>	Fruchtfleisch, Saft und konzen-trierter Saft aus dem Fruchtfleisch von <i>Theobroma cacao</i> L. (traditionelles Lebensmittel)	08.03.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/0443</a>	Weizenkeimextrakt ( <i>Triticum aestivum</i> ) mit hohem Spermidin-gehalt (Änderung der Spezifikationen)	15.04.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/0478</a>	Berichtigung der Unionsliste: <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)-Öl (Änderung der Spezifikation)	22.04.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/0484</a>	Lacto-N-tetraose	23.04.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/0500</a>	Teilweise entfettetes Pulver aus Chiasamen ( <i>Salvia hispanica</i> )	27.04.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/0916</a>	Xylo-Oligosacchariden (Erweiterung der Verwendungs-zwecke)	22.07.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/0917</a>	Aufgusses aus Kaffeeblättern der Arten <i>Coffea arabica</i> L. und/oder <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (traditionelles Lebensmittel)	22.07.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/0973</a>	Proteinextrakt aus der Schweineniere (Änderung der Verwendungsbedingungen)	27.07.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/1163</a>	Vitamin D2-Pilzpulver	27.08.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/1559</a>	Änderung der Unionsliste: - Phlorotannine aus <i>Ecklonia cava</i> - Stark taxifolinhaltiger Extrakt - L-Ergothionein - Extrakt aus drei pflanzlichen Wurzeln ( <i>Cynanchum wil-fordii</i> Hemsley, <i>Phlomis um-brosa</i> , Turcz. und <i>Angelica gigas</i> Nakai) - Lysozymhydrolysat aus Hüh-nereweiss - UV-behandelte Pilze ( <i>Agari-cus bisporus</i> ) - UV-behandelte Bäckerhefe ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) - <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)-Öl	13.08.2018

- 5 -

geändert durch Durchführungsverordnung	Inhalt	Datum
<a href="#">DVO (EU) 2020/1634</a>	Zucker aus dem Fruchtfleisch der Kakaopflanze ( <i>Theobroma cacao</i> L.)	25.11.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/1820</a>	Getrocknete Zellen von <i>Euglena gracilis</i>	23.12.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/1821</a>	Extrakt aus <i>Panax notoginseng</i> und <i>Astragalus membranaceus</i>	23.12.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/1822</a>	Chromhaltige Biomasse der Hefe <i>Yarrowia lipolytica</i>	23.12.2020
<a href="#">DVO (EU) 2020/1993</a>	Selenhaltige Biomasse der Hefe <i>Yarrowia lipolytica</i>	27.12.2020
<a href="#">DVO (EU) 2021/0050</a>	2'-Fucosyllactose/ Difucosyllactose-Gemisch (Erweiterung des Verwendungszwecks und Änderung der Spezifikation)	14.02.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/0051</a>	Trans-Resveratrol (Änderung der Verwendungsbedingungen)	14.02.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/0082</a>	6'-Sialyllactose-Natriumsalz	17.02.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/0096</a>	3'-Sialyllactose-Natriumsalz	18.02.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/0120</a>	Pulver aus teilweise entfetteten Samen von <i>Brassica rapa</i> L. und <i>Brassica napus</i> L.	23.02.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/0668</a>	Chiasamen ( <i>Salvia hispanica</i> ) (Änderung der Verwendungsbedingungen)	16.05.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/0670</a>	<i>Schizochytrium</i> sp. (WZU477)-Öl	16.05.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/0882</a>	getrockneter Larven von <i>Tenebrio molitor</i>	22.06.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/0900</a>	Galacto-Oligosaccharid (Änderung der Verwendungsbedingungen)	24.06.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/0912</a>	Lacto-N-neotetraose (mikrobiell) (Änderungen der Spezifikationen)	27.06.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/1318</a>	Änderung der Unionsliste: - Arachidonsäurereichem Öl aus <i>Mortierella alpina</i> - Lacto-N-tetraose	30.08.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/1319</a>	Koriandersamenöl aus <i>Coriandrum sativum</i> (Änderungen der Spezifikationen)	30.08.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/1326</a>	<i>Schizochytrium</i> sp. (FCC-3204)-Öl	31.08.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/1377</a>	Astaxanthinreiches Oleoresin aus der Alge <i>Haematococcus pluvialis</i> (Änderung der Verwendungsbedingungen)	09.09.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/1974</a>	Getrockneter Früchte von <i>Synsepalum dulcificum</i>	05.12.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/1975</a>	Gefrorener, getrockneter und pulverförmiger <i>Locusta migratoria</i>	05.12.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/2029</a>	3-Fucosyllactose (3-FL)	12.12.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/2079</a>	Vitamin D2-Pilzpulver	19.12.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/2129</a>	Calciumfructoborat	23.12.2021
<a href="#">DVO (EU) 2021/2191</a>	Frische Pflanzen der Arten <i>Wolffia arrhiza</i> und/oder <i>Wolffia globosa</i>	02.01.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/0047</a>	Getrocknete Pulpe der Kaffeekirsche der Arten <i>Coffea arabica</i> L. und/oder <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner sowie des Aufgusses	03.02.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/0168</a>	Pasteurisierter <i>Akkermansia muciniphila</i>	01.03.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/0169</a>	Gefrorene, getrocknete und pulverförmige Mehlwürmer (Larven von <i>Tenebrio molitor</i> )	01.03.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/0187</a>	Cetylierte Fettsäuren	03.03.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/0188</a>	<i>Acheta domesticus</i> , gefroren, getrocknet und pulverförmig	03.03.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/0196</a>	UV-behandelte Bäckerhefe ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) (Ausweitung der Verwendung und der Änderung der Spezifikationen)	06.03.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/0202</a>	Änderung der Unionsliste: - Calcium-L-Methylfolat - <i>Cistus incanus</i> L. <i>Pandalis</i> (Kraut)	07.03.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/0672</a>	Spezifikationen des neuartigen Lebensmittels <i>trans-Resveratrol</i> (aus mikrobieller Quelle)	15.05.2022

- 6 -

geändert durch Durchführungsverordnung	Inhalt	Datum
<a href="#">DVO (EU) 2022/0673</a>	Protein aus Mungbohnen ( <i>Vigna radiata</i> )	15.05.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/0684</a>	Galacto-Oligosaccharid	19.05.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/0961</a>	Tetrahydrocurcuminoiden	11.07.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/0965</a>	Kernen der essbaren Art von <i>Jatropha curcas</i> L.	12.07.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/0966</a>	Bedingungen Verwendung „Öl aus <i>Calanus finmarchicus</i> “ sowie spezifischen Kennzeichnungsvorschriften und Spezifikationen	12.07.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/1160</a>	Nicotinamid-Ribosidchlorid	26.07.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/1365</a>	DHA- und EPA-reiches Öl aus <i>Schizochytrium</i> sp.	25.08.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/1373</a>	Eisenhydroxid-Adipat-Tartrat	28.08.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/1381</a>	Galacto-Oligosaccharid	29.08.2022
<a href="#">DVO (EU) 2022/2534</a>	Beta-Lactoglobulin aus Kuhmilch	11.01.2023
<a href="#">DVO (EU) 2022/2535</a>	Gefriergetrocknete Myzelien von <i>Antrodia camphorata</i>	11.01.2023
<a href="#">DVO (EU) 2023/0004</a>	Vitamin-D2-Pilzpulver	04.01.2023
<a href="#">DVO (EU) 2023/0005</a>	Teilweise entfettetes Pulver aus <i>Acheta domesticus</i>	24.01.2023
<a href="#">DVO (EU) 2023/0006</a>	Myzelien von <i>Lentinula edodes</i> fermentierten Erbsen- und Reisprotein	24.01.2023
<a href="#">DVO (EU) 2023/0007</a>	Lacto-N-tetraose, erzeugt durch abgeleitete Stämme von <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)	24.01.2023
<a href="#">DVO (EU) 2023/0052</a>	3-Fucosyllactose aus einem abgeleiteten Stamm von <i>Escherichia coli</i> BL21 (DE3)	25.01.2023
<a href="#">DVO (EU) 2023/0058</a>	Larven von <i>Alphitobius diaperinus</i> in gefrorener, pastenartiger, getrockneter und pulverisierter Form	26.01.2023
<a href="#">DVO (EU) 2023/0065</a>	Änderung der Unionsliste: - Xylo-Oligosacchariden - Molkenprotein-Isolat aus Kuhmilch - 3'-Sialyllactose-Natriumsalz	29.01.2023
<a href="#">DVO (EU) 2023/0113</a>	3'-Sialyllactose-Natriumsalz, erzeugt durch abgeleitete Stämme von <i>Escherichia coli</i> BL21(DE3)	06.02.2023