



Schwerpunktbericht 06-2014 Fortsetzen der Untersuchungen auf gentechnische Veränderungen

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Teil 1: Untersuchung von Reis und Reiserzeugnissen

Gentechnisch veränderter Reis ist in China zugelassen. Mehrfach wurden in den vergangenen Jahren nicht zugelassene Reislinsen aus Asien in Lebensmitteln, aber auch in Futtermitteln gefunden. Dies zeigt, dass eine effektive Trennung zwischen zugelassenen und nicht zugelassenen Reis in den Anbauländern nicht immer erfolgreich ist. In der Europäischen Union gilt für nicht zugelassene gentechnisch veränderte Organismen die Nulltoleranz, bei einem sicheren Nachweis wäre das betroffene Erzeugnis nicht verkehrsfähig. Mittlerweile sind mehrere dieser nicht zugelassenen Reislinsen in Sachsen-Anhalt nachgewiesen worden. Mit diesem Schwerpunkt sollten die Untersuchungen auf nicht zugelassene gentechnisch veränderte Organismen systematisch und risikoorientiert fortgesetzt werden.

Zu Untersuchung sind insgesamt 72 Proben eingegangen. 58 Proben waren Reiserzeugnisse mit unterschiedlicher Zusammensetzung, bei 14 Proben handelte es sich um Körnerreis. Die Untersuchung erfolgte nach einem erweiterten Screeningprotokoll durch sondenbasierte real-time PCR, um alle nicht zugelassenen Reislinsen zu finden. In keiner der Proben konnte im Jahr 2014 eine solche Reislinie nachgewiesen werden. Es scheint, dass die Systeme in den Anbauländern recht effektiv sind und die dort eingeleiteten administrativen und analytischen Überwachungsmaßnahmen vor dem Export Wirkung zeigen. In Bezug auf die Volksrepublik China, der Herkunft der meisten Produkte mit Funden von nicht zugelassenem Reis, zeigt sich, dass die der Empfehlungen des Audits Nr. 2011-6208 des Lebensmittel- und Veterinärdepartement der Europäischen Kommission Wirkung zeigen.

Teil 2: Untersuchung von Eispasten auf gentechnisch veränderte Sojabohnen

Das Ziel dieser Untersuchungen ist der Nachweis von gentechnisch veränderten Sojabohnen in Speiseeis bzw. den dafür verwendeten Ausgangsmaterialien. Aus Sojabohnen hergestellte Erzeugnisse werden vor allem zum Erreichen einer genügend cremigen Konsistenz und als Emulgator eingesetzt. Die Schwerpunktuntersuchungen waren auf solche Speiseeisproben zu begrenzen, die tatsächlich Sojabohnen oder daraus hergestellte Zutaten enthalten.

Es zeigte sich, dass seitens der Lebensmittelindustrie Soja nur noch in geringem Umfang verwendet wird. Damit reagiert die Industrie offenbar auf das begrenzte Angebot von Sojabohnen und daraus hergestellten Erzeugnissen, in denen gentechnisch veränderte Linien nicht nachweisbar sind.

So gelangten 2014 insgesamt 447 Proben Speiseeis zu Untersuchung ein. In nur drei dieser Proben wurde Soja als Zutat angegeben (Milchspeiseeis Walnuss, Milchspeiseeis Pistazie, Frozen Jogurt natur). In keiner der Proben wurden gentechnisch veränderte Sojabohnen nachgewiesen. Allerdings wäre festzustellen, dass die probenspezifischen Nachweisgrenzen für gentechnisch veränderte Sojabohnen im Bereich von über 10 % liegen. Dies resultiert aus der geringen zugesetzten Menge und dem vergleichsweise hohen Verarbeitungsgrad. Es erscheint angebracht, künftig die zu verwendenden Ausgangsmaterialien in den Herstellerbetrieben direkt zu analysieren.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403