

„Vom Feld bis zum Teller“

Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel



Impressum

Herausgeber, Medieninhaber und Hersteller:

Bundesministerium für Gesundheit
Bereich Verbrauchergesundheit
Radetzkystraße 2, 1030 Wien

Für den Inhalt verantwortlich:

Dr. Alexander Zilberszac, Dr. Bernhard Jank

4. Auflage März 2012**Coverfoto:**

<http://sxc.hu>, vikush

Druck: Kopierstelle des BMG, Radetzkystraße 2, 1030 Wien

Bestellmöglichkeiten:

Telefon: +43-0810/81 81 64

E-Mail: broschuerenservice@bmg.gv.at

Internet: <http://www.bmg.gv.at>

ISBN 3-900019-10-X

Diese Broschüre ist kostenlos beim Bundesministerium für Gesundheit, Radetzkystraße 2, 1030 Wien, erhältlich.

Liebe Leserinnen und Leser!


Seit April 2004 gilt in der EU ein Gesetzgebungspaket über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, das ein einheitliches und transparentes System für deren Zulassung, Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung enthält.

Genetisch veränderte Organismen (GVO) können dadurch „vom Feld bis zum Teller“ verfolgt werden.

In Österreich gibt es zusätzlich strenge Regeln für die „gentechnikfreie“ Produktion. Eine vergleichbare Prozessqualität der Nichtverwendung von GMO ist sonst nur in der biologischen Produktion zu finden.

Diese Broschüre soll die Einzelheiten der Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel verständlich machen.

Ihr



Alois Stöger
Bundesminister für Gesundheit



Inhalt

1. Die Wahlfreiheit der Verbraucher/innen.....	5
2. Gentechnik in der Lebensmittelproduktion	5
2.1 Genetisch veränderte Pflanzen	6
2.2 Genetisch veränderte (transgene) Tiere	6
2.3 Fermentierte Lebensmittel	6
2.4 Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme	6
3.1 Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit.....	7
3.2 Umfassende Kennzeichnungsvorschriften	8
3.3 Rückverfolgbarkeit von GVO	8
4. Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel.....	9
4.1 Kennzeichnung in der Zutatenliste.....	9
4.3 Ausnahmen vom Geltungsbereich.....	10
5. Kennzeichnungsbeispiele	11
5.1 Was muss gekennzeichnet werden?	11
5.2 Was muss nicht gekennzeichnet werden?	12
6. Gentechnikfreiheit.....	13
Anhang.....	14
Amtliche Kontrollen der Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel (Soja und Mais) in Österreich.....	14

1. Die Wahlfreiheit der Verbraucher/innen

In zahlreichen Untersuchungen hat die große Mehrheit der Verbraucher/innen die Forderung nach einer eindeutigen Kennzeichnung zum Ausdruck gebracht, und zwar unabhängig von der Nachweisbarkeit von DNA oder Proteinen im Endprodukt. Die EU hat mit den Verordnungen 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und 1830/2003 über Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung diesen Bedürfnissen der Öffentlichkeit Rechnung getragen.

Durch die verpflichtende Kennzeichnung soll eine mögliche Irreführung der Verbraucher/innen hinsichtlich des Herstellungs- oder Gewinnungsverfahrens vermieden werden. Dementsprechend muß die Kennzeichnung vollständige und zuverlässige Informationen darüber enthalten, ob ein Lebensmittel aus GVO besteht, diese enthält oder daraus hergestellt wurde. Diese Angaben sind die Voraussetzung für eine sachkundige Produktauswahl der Verbraucher/innen.

Zusätzlich zur Kennzeichnung für Produkte gemäß der EU-Verordnung 1829/2003 gibt es freiwillige Kennzeichnungen, die sich auf eine besondere Produktionsweise, u.a. unter Einbeziehung der Futtermittel, beziehen. Im Österreichischen Lebensmittelbuch sind Kriterien für „gentechnikfrei“ erzeugte Produkte festgelegt. Auch im Biolandbau ist der Einsatz der Gentechnik gemäß der EU-Verordnung 834/2007 über die ökologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen verboten.

2. Gentechnik in der Lebensmittelproduktion

Lebewesen, sowohl Mikroorganismen (etwa Bakterien und Hefen) als auch Pflanzen und Tiere, vererben bestimmte Merkmale durch die Weitergabe von Erbmaterial an die nächste Generation. Dieses Erbmaterial heißt Desoxyribonukleinsäure (DNS; engl. DNA).

Spezifische Merkmale von Lebewesen sind in der DNA verschlüsselt enthalten; Gene sind Teilstücke auf der DNA, die für bestimmte Merkmale verantwortlich sind.

Mittels Gentechnik werden Erbinformationen entschlüsselt und technisch nutzbar gemacht. Gene, die für bestimmte Eigenschaften verantwortlich sind, können in andere Organismen eingebaut werden. Dadurch entstehen genetisch veränderten Organismen (GVO).

Gene können über Artgrenzen übertragen werden, wie das in der Natur nicht möglich ist. Zum Beispiel können Gene aus Bakterien in Pflanzen eingeschleust werden, um dort eine bestimmte Eigenschaft zu erzeugen.

Mitunter wird der weiter gefasste Begriff „moderne Biotechnologie“ verwendet, wenn von gentechnischen Methoden die Rede ist. Die Gentechnik wird in vielen Bereichen von Wissenschaft, Industrie und Technik eingesetzt. In einigen Ländern hat die Gentechnik auch Eingang in die

Landwirtschaft und in die Produktion von Lebensmitteln gefunden.

2.1 Genetisch veränderte Pflanzen

Die meisten genetisch veränderten Pflanzen sind tolerant gegenüber bestimmten Unkrautvernichtungsmitteln und/oder resistent gegen Schädlinge; weitere Zielsetzungen sind die Ertragssteigerung, Erhöhung der Lagerfähigkeit, Verzögerung des Reifeprozesses von Früchten und verbesserte Widerstandsfähigkeit gegen Krankheitserreger, Kälte oder Trockenheit.

Ein anderer Ansatz ist die veränderte Zusammensetzung von Pflanzen hinsichtlich der Inhaltsstoffe (z.B. Sojabohnen mit erhöhtem Ölsäuregehalt, Vitamin-A-Reis).

Sojabohnen führen die weltweite Liste der angebauten genetisch veränderten Pflanzen an, gefolgt von Mais, Baumwolle und Raps. Insgesamt sind bisher mehr als 60 Pflanzenarten genetisch verändert worden.

2.2 Genetisch veränderte (transgene) Tiere

Die Zielsetzungen der genetischen Veränderung von Säugetieren, z.B. von Kühen, Schweinen und Schafen, sind u.a. erhöhte Widerstandsfähigkeit gegen

Infektionskrankheiten, veränderter Fleisch- bzw. Fettanteil und bessere Futtermittelverwertung; erforscht wird auch die Verbesserung der Tiergesundheit.

Bei Fischen, z.B. bei Forelle, Karpfen oder Lachs, arbeitet man an der Steigerung von Kältetoleranz, Wachstum und der Anpassung an verunreinigte Gewässer.

2.3 Fermentierte Lebensmittel

Es gibt eine Reihe von Mikroorganismen (z.B. Bakterien oder Pilze), die für die Herstellung von Lebensmitteln wie Sauerkraut, Käse, Joghurt, Sauermilch, Salami, Brot, Bier, Wein oder Essig unentbehrlich sind. Sie sind in vielen dieser Lebensmittel in lebender oder abgetöteter Form enthalten.

Die Zielsetzungen sind u.a. die Vereinfachung der Produktionsverfahren, Sicherung der Lebensmittelqualität, Reduktion hygienischer Risiken und Beschleunigung von Reifungsprozessen. Das Interesse der Forschung gilt der gezielten Veränderung von Hefen und Milchsäurebakterien, die in Brauereien, Bäckereien sowie in der Milch-, Fleisch-, Obst- und Gemüseverarbeitung eingesetzt werden.

2.4 Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme

Mikroorganismen können genetisch so verändert werden, daß sie Zusatzstoffe, Aromastoffe oder Enzyme produzieren. Gegenüber traditionellen Herstellungsarten (z.B. der chemischen Synthese oder der Isolation aus natürlichen Rohstoffen) kann die Ausbeute erhöht und der Energieeinsatz gesenkt werden.

Diese Substanzen werden isoliert, gereinigt, von den Mikroorganismen abgetrennt und später Lebensmitteln zugesetzt, z.B. Süßungsmittel oder Geschmacksverstärker. Der genetisch veränderte Mikroorganismus wird also – im Gegensatz zu den oben erwähnten fermentierten Lebensmitteln – nicht mitverzehrt.

3. EU-Gesetzgebung über genetisch veränderte Lebensmittel

3.1 Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit

Die EU-Verordnung 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sieht ein zentralisiertes Verfahren mit einer einheitlichen Anlaufstelle für die Bewertung und die Zulassung von GVO und genetisch veränderten Lebensmitteln und Futtermitteln vor.

Die wissenschaftliche Bewertung der Sicherheit von GVO führt die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) durch. Die Öffentlichkeit hat Gelegenheit, zu den Gutachten Stellung zu nehmen (<http://www.efsa.europa.eu/>). Auf der Grundlage der Sicherheitsbewertung erarbeitet die Europäische Kommission einen Vorschlag, um die Zulassung zu erteilen oder zu verweigern. Dieser Vorschlag wird mit qualifizierter Mehrheit der Mitgliedsstaaten verabschiedet.

GVO können als Lebensmittel und Futtermittel nur für beide Zwecke gemeinsam zugelassen werden. Die Zulassung gilt für einen Zeitraum von 10 Jahren; es ist möglich, einen Plan für die Überwachung

nach der Vermarktung vorzuschreiben. Zulassungen können jeweils um weitere 10 Jahre verlängert werden. Zugelassene Produkte sind in einem öffentlichen Register einsehbar (http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm).

3.2 Umfassende Kennzeichnungsvorschriften

Die Kennzeichnungspflicht gilt seit 18. April 2004 unabhängig davon, ob genetische Veränderungen im Endprodukt nachweisbar sind.

Zuvor wurde die Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel in der EU-Verordnung 258/97 über neuartige Lebensmittel und Lebensmittelzutaten geregelt. Die Anwendung von GVO bei der Herstellung von Lebensmitteln war nur dann kennzeichnungspflichtig, wenn diese GVO im Lebensmittel nachgewiesen werden können („Nachweisprinzip“).

Für stark verarbeitete Lebensmittel ist ein derartiger Nachweis nicht immer möglich; sie waren daher nicht kennzeichnungspflichtig. Dieses System wird in einigen Staaten praktiziert, z.B. in Australien, Neuseeland, Japan und – auf freiwilliger Basis – in Kanada.

Die EU-Verordnung 1829/2003 geht über die Nachweisbarkeit hinaus. Lebensmittel sind kennzeichnungspflichtig, wenn sie GVO enthalten, daraus bestehen oder daraus hergestellt wurden, und zwar unabhängig davon, ob diese GVO im Lebensmittel nachweisbar sind („Anwendungsprinzip“).

Somit ist jede unmittelbare Anwendung eines GVO im Laufe der Herstellung oder Verarbeitung von Lebensmitteln und Futtermitteln kennzeichnungspflichtig, unabhängig von der Nachweisbarkeit im Endprodukt. Dieses System wird in der EU, in Norwegen und in der Schweiz angewendet.

3.3 Rückverfolgbarkeit von GVO

Die Rückverfolgbarkeit von genetisch verändertem Material über die gesamte Produktionskette regelt die EU-Verordnung 1830/2003 über Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung. Unternehmen müssen Angaben über das Vorhandensein von GVO über die gesamte Produktionskette weitergeben und fünf Jahre aufwahren. Eine analytische Überprüfung ist nur an frühen Stellen der Verarbeitungskette möglich, an der die DNA des GVO noch weitgehend intakt ist. So sind auf jeder Stufe des Produktionsprozesses Informationen über eine frühere Gentechnik-Anwendung verfügbar.

Die Kontrollen der Lebensmittelaufsicht in Österreich betreffen derzeit vor allem die Kennzeichnung von Soja und Mais (siehe Anhang). Weiters erfolgten im Anlaßfall Importkontrollen und Marktkontrollen von Reis, Kartoffeln und Papayas auf nicht zugelassene GVO. Für nicht zugelassenes genetisch verändertes Material gilt in der EU Nulltoleranz.

4. Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel

Nicht nur Lebensmittel sind zu kennzeichnen, die GVO sind, GVO enthalten oder daraus bestehen, sondern auch alle, die aus GVO hergestellt wurden. Für den Kennzeichnungstext sind dementsprechend unterschiedliche Formulierungen möglich.

Verpackte Produkte, die aus GVO bestehen oder GVO enthalten, tragen den Hinweis „Dieses Produkt enthält genetisch veränderte Organismen“ oder „Dieses Produkt enthält [Bezeichnung des Organismus/der Organismen], genetisch verändert“.

Bei loser oder unverpackter Ware sind die entsprechenden Angaben in geeigneter Form gleichermaßen erforderlich. Diese Bestimmung wird in Österreich auch von Anbieter/innen von Gemeinschaftsverpflegung, die Lebensmittel an Endverbraucher/innen abgeben (z.B. Restaurants oder Kantinen), angewendet.

4.1 Kennzeichnung in der Zutatenliste

Bei Lebensmitteln, die aus mehr als einer Zutat bestehen, muss in der Zutatenliste der Zusatz „genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem [Bezeichnung der Zutat] hergestellt“ in Klammern

unmittelbar nach der betreffenden Zutat aufgeführt werden.

Bei Lebensmitteln ohne Verzeichnis der Zutaten ist der Hinweis „genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem [Bezeichnung des Organismus] hergestellt“ deutlich auf dem Etikett anzubringen.

Gemäß der EU-Verordnung 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel muss die Kennzeichnung auch über Merkmale oder Eigenschaften Auskunft geben, die dazu führen, dass ein Lebensmittel sich von einem entsprechenden herkömmlichen Erzeugnis unterscheidet. Das betrifft die Zusammensetzung, den Nährwert oder nutritive Wirkungen, den Verwendungszweck und gesundheitlichen Auswirkungen auf bestimmte Bevölkerungsgruppen, z.B. Allergiker. Das Gleiche gilt für Merkmale und Eigenschaften, die Anlass zu ethischen oder religiösen Bedenken geben.

Wenn es kein entsprechendes herkömmliches Erzeugnis gibt, sind Informationen über Art und Merkmale der betreffenden Lebensmittel auf dem Etikett anzubringen.

Informationen über genetisch veränderte Lebensmittel
Gentechnik-Kennzeichnung
Zusammensetzung
Nährwert oder nutritive Wirkungen
Verwendungszweck
Gesundheitliche Auswirkungen auf bestimmte Bevölkerungsgruppen
Anlass zu ethischen oder religiösen Bedenken

4.2 Kennzeichnungsschwellenwert 0,9 %

Geringe Spuren von genetisch verändertem Material können in Lebensmitteln und Futtermitteln zufällig vorhanden oder als Folge des Produktions- und Verarbeitungsprozesses technisch nicht vermeidbar sein.

Das Vorhandensein von zugelassenem genetisch verändertem Material muss nicht gekennzeichnet werden, wenn der Anteil unter einem Schwellenwert von 0,9 % liegt und wenn nachgewiesen werden kann, dass sein Vorhandensein unbeabsichtigt und technisch unvermeidbar ist.

Wird der Schwellenwert von 0,9 % in einem der Bestandteile des Lebensmittels überschritten, so ist das Vorhandensein des genetisch veränderten Materials in diesem konkreten Bestandteil des Lebensmittels im Verzeichnis der Zutaten anzugeben. Besteht das Lebensmittel nur aus einem Lebensmittel (z.B. aus einer Zutat oder einem Ausgangserzeugnis),

etwa Honig, so ist der Schwellenwert auf der Grundlage dieses Lebensmittels zu berechnen.

Werden in einem ungekennzeichneten Produkt GVO in einem Ausmaß von weniger als 0,9% festgestellt, ist zu prüfen, ob das Vorhandensein des genetisch veränderten Materials tatsächlich zufällig oder technisch nicht vermeidbar war. Dazu müssen die Unternehmen den zuständigen Behörden nachweisen, dass sie geeignete Schritte unternommen haben, um das Vorhandensein dieses Materials zu vermeiden.

4.3 Ausnahmen vom Geltungsbereich

Die EU-Verordnung 1829/2003 deckt Lebensmittel und Futtermittel ab, die aus einem GVO, nicht jedoch solche, die mit Hilfe eines GVOs hergestellt sind. Entscheidend dabei ist, ob das Lebensmittel einen aus dem genetisch veränderten Material hergestellten Stoff enthält. Dies bedeutet, daß Produkte, die aus Tieren gewonnen worden sind, welche mit genetisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden, nicht kennzeichnungspflichtig sind, z.B. Fleisch, Milch, Eier oder Honig.

Technische Hilfsstoffe, die nur während der Herstellung eines Lebensmittels verwendet werden, fallen nicht in den Geltungsbereich der EU-Verordnung 1829/2003. Lebensmittel und Futtermittel, die mit Hilfe eines genetisch veränderten technischen Hilfsstoffes

hergestellt wurden, fallen nicht in den Geltungsbereich dieser EU-Verordnung.

Wird ein genetisch veränderter Mikroorganismus als Verarbeitungshilfsstoff verwendet, so fallen die aus einem solchen Produktionsprozess hervorgehenden Lebensmittel und Futtermittel nicht in den Geltungsbereich der Verordnung. Das kann der Fall sein, wenn Mikroorganismen nach der Fermentation entfernt werden und das hergestellte Lebensmittel im Produktionsprozess weiter gereinigt wird oder wenn die Mikroorganismen so mit einem Träger bzw. einer Matrix verbunden sind, daß sie während der Behandlung oder Verarbeitung des Lebensmittels verwendet werden, jedoch nicht als solche oder in veränderter Form auf das Enderzeugnis übergehen.

5. Kennzeichnungsbeispiele

Der Großteil der Lebensmittel, die wir täglich verzehren, ist mehr oder weniger stark verarbeitet und kann eine Reihe von Zutaten beinhalten. Lebensmittel können während des Herstellungsprozesses in unterschiedlichster Weise mit Gentechnik in Berührung kommen.

Ein Lebensmittel kann:

- ein lebender Organismus sein, z.B. Kartoffel oder Mais
- lebende Organismen enthalten oder daraus bestehen, z.B. Mikroorganismen in Joghurt oder in Salami
- aus einem Organismus hergestellt werden, z.B. Fischfilets, Fleisch, Tomatenketchup, Sojadrinks oder Rapsöl
- mit Mikroorganismen hergestellt werden, ohne diese zu enthalten, z.B. Bier (gefiltert) oder Zitronensäure

5.1 Was muss gekennzeichnet werden?

Rechtlich gilt als GVO jede biologische Einheit, die fähig ist, sich zu vermehren oder genetisches Material zu übertragen, und dessen Erbmaterial so verändert worden ist, wie es auf natürliche Weise durch Kreuzen und/oder natürliche Rekombination nicht möglich ist. Davon zu unterscheiden ist genetisch verändertes Material, das aus einem GVO hergestellt ist.

Viele der aufgeführten Beispiele gibt es derzeit in der Praxis nicht zu kaufen, weil die GVO bislang nicht zugelassen sind.

Lebensmittel sind kennzeichnungspflichtig, wenn:

- das Produkt ein lebender GVO ist, z.B. genetisch veränderte Kartoffeln, Maiskörner oder Tomaten,
- das Produkt GVO enthält oder daraus besteht, z.B. Joghurt oder Salami mit genetisch veränderten Bakterien, Hefeextrakt oder Weizenbier („naturtrüb“) mit genetisch veränderter Hefe,
- das Produkt aus einem GVO hergestellt ist, unabhängig davon, ob die genetische Veränderung im Endprodukt nachweisbar ist, z.B. Cornflakes, Maismehl, Maisstärke, Tofu, Sojaprotein, Rapsöl, Margarine, Tomatenketchup oder Filets von genetisch verändertem Lachs,
- das Produkt eine genetisch veränderte Zutat enthält, z.B. Sojalezithin (Emulgator) oder Glukosesirup, der aus genetisch verändertem Mais hergestellt wurde; das gilt auch für die Bestandteile alkoholischer Getränke.

5.2 Was muss nicht gekennzeichnet werden?

Nicht kennzeichnungspflichtig sind:

- tierische Lebensmittel, die mit Hilfe eines GVO hergestellt worden sind, z.B. Fleisch, Milch oder Eier von Tieren, die kennzeichnungspflichtige Futtermittel erhalten haben, sowie Honig.

- Produkte bzw. Zutaten, zu deren Herstellung ein genetisch verändertes Substrat verwendet wurde, z.B. Hefe, die in Nährlösungen mit Glukose aus genetisch veränderter Maisstärke wächst, oder Zitronensäure, die mit Hilfe von konventionellen Mikroorganismen produziert wird, die auf Melasse aus genetisch veränderten Zuckerrüben wachsen.

Weiters sind nicht kennzeichnungspflichtig:

- Zusatzstoffe und Aromen, die mit Hilfe von genetisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden. Bei der biotechnologischen Herstellung von Zusatzstoffen und Aromen werden die gewünschten Stoffe von Mikroorganismen gebildet und von diesen in die Nährlösung abgegeben. Der Stoff wird daraus isoliert und aufgereinigt. Die Mikroorganismen wandeln dabei die Nährlösung in Produkte um, z.B. Vitamin B2 (Farbstoff), Vitamin C (Antioxidationsmittel), Glutamat (Geschmacksverstärker), Aspartam (Süßstoff) oder Diacetyl (Butteraroma).
- Enzyme, die nicht im Verzeichnis der Zutaten aufscheinen, z.B. Chymosin (Labferment) bei der Käseherstellung, Amylasen in Brot oder Backmischungen, Invertasen in Süßwaren oder Pralinen, Pektinasen in Fruchtsaft.

6. Gentechnikfreiheit

Die EU-Verordnung 1829/2003 enthält Bestimmungen für die verpflichtende Kennzeichnung von GVO. Sie verbietet nicht freiwillige Angaben, denen die Verbraucher/innen entnehmen können, daß Maßnahmen getroffen wurden, die über die Einhaltung des EU-Rechts hinausgehen. Dabei geht es darum, das Vorhandensein von GVO in bestimmten Lebensmitteln oder Futtermitteln und die Verwendung von GVO – vor allem von genetisch veränderten Futtermitteln – bei deren Herstellung zu minimieren. Einige Mitgliedstaaten haben Regelungen für diese Art der Etikettierung erlassen, z.B. Deutschland und Österreich.

Nach dem Gentechnikvolksbegehren 1998 wurde die erste Richtlinie zur Definition der Gentechnikfreiheit als Teil des Österreichischen Lebensmittelbuches, III. Auflage, veröffentlicht.

Auf Grund der weltweiten Entwicklungen der Verwendung von GVO in der landwirtschaftlichen Produktion und in der Lebensmittelverarbeitung wurde 2005 eine vollständige Novellierung in Angriff genommen und 2007 abgeschlossen.

Diese neue „Richtlinie zur Definition der Gentechnikfreien Produktion von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung“ wurde im Dezember 2007 als Teil des Österreichischen Lebensmittelbuches, IV. Auflage, erlassen (<http://www.bmg.gv.at/>).

Die Neufassung stellt sicher, daß die Verbraucher/innen weiterhin Erzeugnisse erhalten, bei denen in der gesamten Kette vom Feld bis zum Teller keine GVO bzw. aus oder mit Hilfe von GVO hergestellte Erzeugnisse als Lebensmittel, Futtermittel, Düngemittel, Saatgut, Mikroorganismus oder Tier verwendet werden. Diese Prozeßqualität der Nichtverwendung von GVO ist in gleicher Weise nur in der biologischen Produktion zu finden.

Mit der neuen Richtlinie wurden auch Ausnahmemöglichkeiten für den Einsatz von bestimmten Stoffen vorgesehen (Zusatzstoffe, Enzyme, Hilfsstoffe), die nachweislich nicht in gentechnikfreier Qualität kontinuierlich verfügbar sind. Diese Ausnahmen gelangen auf Empfehlung einer Expertengruppe für gentechnikfreie Produktion mit Genehmigung der Codexkommission zur Anwendung.

Anhang: Amtliche Kontrollen der Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel (Soja und Mais) in Österreich

Jahr	Probenanzahl	Soja	Mais	Soja und Mais	negativ	positiv	über dem Schwellenwert ¹	beanstandet bezüglich GVO
2001	153	59	54	40	144	9	4	2,6%
2002	251	162	61	28	222	29	1	0,4%
2003	250	141	102	7	192	49	1	0,4%
2004	241	145	87	9	233	8	2	0,8%
2005	242	140	96	6	237	5	0	0,0%
2006	249	148	101	0	249	0	0	0,0%
2007	212	112	100	0	146	66	0	0,0%
2008	199	111	88	0	123	76	0	0,0%

¹Seit dem 18. April 2004 gilt der Kennzeichnungsschwellenwert 0,9% (zuvor 1%).

www.bmg.gv.at

Das EU-Gesetzgebungspaket über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel enthält ein umfassendes System für deren Zulassung, Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung. Die Kennzeichnung gibt Auskunft darüber, ob Lebensmittel genetisch veränderte Organismen enthalten, daraus bestehen oder daraus hergestellt wurden. Zusätzlich gibt es in Österreich strenge Regeln für die „gentechnikfreie“ Produktion.