

Gentechnik in Lebensmitteln

Da die Mehrheit der Verbraucher "Gen-Food" ablehnt, scheuen sich Hersteller und Händler, Produkte anzubieten, bei denen der Einsatz von Gentechnik gekennzeichnet werden muss. Das wäre zum Beispiel der Fall, wenn Cornflakes aus genverändertem Mais hergestellt sind. Seit 2004 müssen Lebensmittel, die direkt aus Gentechnik-Pflanzen hergestellt wurden, entsprechend gekennzeichnet sein. Im Kleingedruckten steht dann „gentechnisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“. Allerdings gilt die Pflicht zur Kennzeichnung nicht überall. Deswegen wird Gentechnik dort eingesetzt, wo es nicht auffällt: Im Futtermittel.

Die meisten Rinder und Schweine in der Landwirtschaft in Deutschland werden mit importierter Gentechnik-Soja gefüttert. Aber die Produkte – Fleisch, Wurst, Milch, Käse – müssen nicht gekennzeichnet werden.



Seit 2008 gibt es die neue „Ohne-Gentechnik-Kennzeichnung“. Mit dieser freiwilligen Kennzeichnung zeigen einige Hersteller, dass sie z.B. Milch ohne Gentechnik-Soja als Futtermitteln herstellen. Wie bei Bioprodukten kann man bei dem Ohne-Gentechnik-Label sicher sein, dass die Produkte sehr weitgehend ohne Gentechnik hergestellt wurden. Geringe Verunreinigungen lassen sich jedoch nie vermeiden, wenn in der Nähe Gentechnik angebaut wird.

Welche Gentechnik-Lebensmittel sind zugelassen?

Gentechnik-Lebensmittel müssen von der EU zugelassen werden. Die Zulassung erfolgt für ein Genkonstrukt (sogenannte „Events“). In der EU sind nur Events für einzelne Sorten von Soja, Raps oder Mais zugelassen. Verunreinigungen mit diesen Genkonstrukten in Produkten, die ohne Gentechnik hergestellt worden sind, werden vom Gesetz bis 0,9 % toleriert. Allerdings gibt es faktisch keine Produkte, die mehr als 0,1 % an GVO-Spuren enthalten.

Staatliche Kontrolleure sind für die Überprüfung zuständig, ob Lebensmittel unerlaubt Gentechnik enthalten. Aber immer wieder decken auch engagierte Verbraucher oder Umweltorganisationen Verstöße auf. Beispielsweise wurden Speiseöle aus Gentechnik-Soja in Restaurants gefunden, die auf der Speisekarte nicht gekennzeichnet wurden.

Für nicht zugelassene Gen-Konstrukte gilt eine Nulltoleranz. Produkte, in denen auch nur die kleinste Spur davon gefunden wird, dürfen nicht mehr verwendet werden. Sie können bspw. aus Freisetzungsversuchen stammen und sich unkontrolliert ausbreiten.