



GREENPEACE

Wissenswertes über Soja und die Problematik von Gentech-Soja

Bedeutung von Soja

Soja wird in Nord- und Südamerika, aber auch in Europa und Asien großflächig angebaut. Neben den traditionellen Sojaprodukten hat Soja vor allem als Öl- und Futterpflanze große Bedeutung erlangt.

Gentech-Soja

Gentech-Soja war die erste Gentech-Pflanze, die zur Verarbeitung in der EU zugelassen wurde. Ein Anbau von Gentech-Soja in der EU ist jedoch nicht erlaubt.

Die europäischen Anbaumengen an Soja können den Bedarf bei weitem nicht decken, sodaß Sojaimporte aus Amerika unumgänglich sind. Aufgrund der Vermischung von Gentech-Soja mit konventioneller Soja bereits kurz nach der Ernte sind viele Sojaimporte aus Nordamerika mit Gentech-Soja durchsetzt. Diese kann sich daher auch in fast allen Sojaprodukten befinden.

Österreich gehört glücklicherweise zu jenen Ländern in Europa mit den größten Pro-Kopf-Sojaanbauflächen. Viele Sojaprodukte, vor allem Sojamehl und Sojaschrot als Lebensmittel, sind daher aus österreichischer und somit Gentech-freier Produktion erhältlich. Allerdings gibt es Sojaprodukte, die in Österreich nicht hergestellt werden, wie Sojaöl, Sojalecithin oder Sojaschrot als Futtermittel. Bei diesen Produkten kann es auch in Österreich ein Gentech-Problem geben.

Soja ist in vielen Lebensmitteln als Zutat oder als Rohstoff für einzelne Zutaten enthalten. Die folgende Liste soll einen Überblick über die wichtigsten Produkte bieten und auch auf mögliche Gentech-Gehalte bei einzelnen Produkten eingehen.

Die neue EU-Kennzeichnungsverordnung sieht vor, dass ab 18. April 2004 alle Lebensmittel und Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen gekennzeichnet werden müssen. Das bringt eine deutliche Verbesserung, da beispielsweise Lecithin und Öl aus gentechnisch veränderter Soja nun erstmals auch gekennzeichnet werden müssen: das alte Prinzip der Nachweisbarkeit wurde gegen jenes des Ursprungs bzw. der Rückverfolgbarkeit ersetzt, d.h. auch wenn im Endprodukt die gentechnische Veränderung analytisch nicht mehr nachweisbar ist, muss mit den Worten „...hergestellt aus gentechnisch veränderter Soja“ gekennzeichnet werden.

Ein großes Problem liegt nach wie vor darin, dass bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs wie z.B. Milch, Fleisch, Wurst oder Eiern nicht gekennzeichnet werden muss, ob die Tiere mit Gentech-Futter gefüttert wurden. Österreich importiert pro Jahr ca. 550.000 Tonnen gentech-hältige Soja zur Futtermittelherstellung, die über diesen Umweg - ungekennzeichnet - auf den Tellern der Konsumenten landen. Biolebensmittel sowie Produkte mit dem Zeichen der „ARGE Gentech-frei“ sind auch betreffend des Einsatzes von Gentech-Tierfutter garantiert Gentech-frei.

Produktliste:

Sojasprossen (als Frischgemüse)

Dabei handelt sich zumeist um österreichische oder europäische Ware. Da in ganz Europa der Anbau von Gentech-Soja untersagt ist, besteht hier derzeit noch kein Gentech-Problem.

Sojasprossen als Komponente in Convenience Food (Fertigspeisen)

z.B. Gemüselaiabchen, Frühlingsrollen

Derzeit ist kein Import von frischem Gentech-Soja nach Europa bekannt. Daher sind Sojasprossen in europäischen Produkten in der Regel Gentech-frei. Achtung: manche Produkte können zusätzlich zu Sojasprossen auch andere Sojazutaten wie Sojaweiß enthalten!

Sojaweiß als Bestandteil in Convenience Food

z.B. panierte Fleisch- und Fischgerichte, Gemüselaiabchen



GREENPEACE

Hier können amerikanische Gentech-Sojaprodukte zum Einsatz kommen! Achten Sie bei allen derartigen Produkten, besonders aber bei Importprodukten, auf etwaige Gentech-Hinweise!

Sojasauce

Sojasauce kommt meist aus Ländern außerhalb Europas, daher ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass sie aus oder mit Gentech-Soja hergestellt ist. Greifen Sie zu Bio-Sojasauce!

Reformprodukte

z.B. Sojagranulat, Sojawürfel, Sojamilch, Sojadesserts, Sojanudeln, Tofu und Tofuprodukte etc. Diese Produkte werden meist aus biologischer Soja hergestellt und sind daher Gentech-frei. Achten Sie besonders hier auch auf das Gentechnik-frei-Gütezeichen (der ARGE Gentechnik-frei).

Brot

z.B. Toastbrot, Sojabrot etc. In österreichischen Backwaren ist bislang dank der Verwendung von österreichischem Sojamehl und Sojaschrot noch kein Gentech-Fall bekannt. Einzig das gelegentlich in Weißwaren (Semmeln, Weißbrot) eingesetzte Sojalecithin kann mit Gentech-Soja hergestellt werden.

Kuchen

In verpackten Kuchen ist häufig Sojamehl enthalten. Auch hier gilt, dass inländische Kuchen österreichisches Gentech-freies Sojamehl enthalten. Auch deutsche Produkte enthalten in der Regel Gentech-freies Sojamehl. Achten Sie auf die Herkunft des Kuchens und speziell bei importierten Produkten auf etwaige Gentech-Hinweise!

Schokolade

Fast jede Schokolade enthält Sojalecithin. In der Zutatenliste ist dieses auch oft nur als "Lecithin" oder "E 322" bezeichnet. Achten Sie auf eine etwaige Kennzeichnung!

Kekse

Viele Kekse enthalten Sojamehl. Neben österreichischen sind auch deutsche und Schweizer Kekse in der Regel frei von Gentech-Soja. Allerdings können auch Produkte aus diesen Ländern Sojalecithin enthalten (Problematik s. o). In anderen Ländern wird jedoch häufig Gentech-Soja eingesetzt (Benelux-Länder, Spanien, Portugal, Frankreich). Achten Sie besonders bei Produkten aus diesen Ländern auf Gentech-Hinweise oder meiden Sie generell Soja-hältige Produkte aus diesen und anderen Ländern.

Öle

Bis vor kurzem war Sojaöl eines der wichtigsten Pflanzenöle in Österreich. Im Zuge der Gentechnik-Diskussion sind die Mengen stark zurückgegangen. Es muss jedoch darauf geachtet werden, nicht auf Gentech-Rapsöl auszuweichen!

Margarine

Für die im Einzelhandel erhältlichen Margarine-Sorten werden überwiegend Rapsöle eingesetzt. Importierte Margarine, die in Großpackungen im Großhandel erhältlich ist, kann Gentech-Sojaöl enthalten, das dann nach dem 18.4.2004 als gentechnisch verändert gekennzeichnet werden muss. Ausserdem enthält jede Margarine Sojalecithin, das nach dem 18.4.2004 im Fall von Gentech-Sojalecithin ebenfalls als gentechnisch verändert gekennzeichnet werden muss.

Frühstückscerealien

Beispielsweise folgende Produkte können Sojalecithin oder Sojaweiß enthalten: Müsli (gelegentlich Sojaweiß), Knuspermüsli (meistens Sojalecithin), Produkte nach amerikanischer Art (häufig Sojalecithin). Achten Sie bei Billig-Produkten auf die Zutatenliste und etwaige Gentech-Hinweise.

Backzutaten

Beispielsweise folgende Produkte können Sojamehl enthalten:
Brotbackmischungen, Torten- und Kuchenfüllungen, Haselnusscreme

Wien, im April 2004

Impressum: Greenpeace CEE, 1050 Siebenbrunnengasse 44, 1050 Wien; Tel: 01/545 45 80, Fax: 01/545 45 80-98,

Email: office@greenpeace.at, Internet: www.greenpeace.at