

Eignung der GVO-Analyse für Futtermittel und Rohstoffe

Stand 21.02.2018

Pflanzliche Rohstoffe/ Lebensmittel

Spezies mit potent. gentechnischer Veränderung	Untersuchungsfähige Produkte	Nicht untersuchungsfähige Produkte ¹
Soja	Sojabohnen, Sojamehl, Sojaschrot, Sojaprotein, Tofu sowie damit hergestellte Lebensmittel (Anteil möglichst > 5%), Sojalecithin	Raffiniertes Sojaöl, Sojasauce
Mais	Maiskörner (Popcorn-Mais, Zuckermais): Maismehl, -grieß, Mais-Chips, native und ggf. auch modifizierte Maisstärke, Maisschlempe	Glukosesirup aus Mais, Maiskeimöl, Dextrose, Maltodextrin, Glucose
Raps	Raps- und Blütenhonige, Senf (botanische Verunreinigungen)	Raffiniertes Rapsöl, Margarine/Pflanzenfett aus Raps, Glycerin
Reis	Reisnudeln, Landkornreis einschl. Basmati, Reismehl	
Papaya	Papaya-Früchte, getrocknete und TK-Papaya	Alkoholische Extrakte aus Papaya (z.T. in Nahrungsergänzungsmitteln), Papaya-Saft
Leinsaat	Ganze Leinsamen, ggf. Brot mit Leinsaat, Leinschrot	raffiniertes Leinöl
Kartoffeln	Kartoffelmehl/-stärke, Chips, TK-Produkte etc.	Branntwein aus Kartoffeln
Tomaten	Tomatenmark, Tomatenketchup	

¹ Mit einer PCR-Analyse kann eine gentechnische Veränderung aufgrund technischer Beschränkungen nicht nachgewiesen werden

Spezies mit potent. gentechnischer Veränderung	Untersuchungsfähige Produkte	Nicht untersuchungsfähige Produkte ¹
Zuckerrübe	Zwischenprodukte der Zuckerraffination	Zuckerraffinat
Baumwolle	Baumwollsamensamen, -schrot	Raffiniertes Baumwollsaat-Öl
Paprika, Chili	Paprikaschote, Chilischote, Gewürze	

Kontaminationsuntersuchungen

Bei den in der Tabelle enthaltenen Rohstoffen handelt es sich um potentielle gentechnisch veränderte Organismen (GVO).

Neben der Analyse dieser Produkte wird empfohlen, Kontaminationsuntersuchungen bei Rohstoffen durchzuführen, bei deren Transport/ Lagerung und/ oder Verarbeitung die Kontaminationsgefahr mit potentiellen GVO hoch ist, obwohl für die Rohstoffe selbst kein GVO existiert.

Beispiel: Pfeffer, Senf, Weizen, Sesampaste u.a.

Tierische Rohstoffe/ Lebensmittel

Aufbereitetes, verarbeitetes Lebensmittel	Untersuchungsfähige Produkte	Nicht untersuchungsfähige Produkte ²
Fleisch, Fleischerzeugnisse	Pflanzliche Produkte (z.B. Gewürze) siehe obere Tabelle	Fleisch, Ascorbinsäure (E300), Zitronensäure (E330), Salz, Aromen, Pflanzenöl
Milch, Milchprodukte	ggf. Fruchtzubereitungen (z.B. Früchte, Stärke), Gewürze siehe obere Tabelle	Milch, Naturjoghurt, Sahne, Schmand, Crème Fraîche, (reiner) Käse, Speisequark etc., Ascorbinsäure (E300), Zitronensäure (E330), mikrobielles Lab, Aromen, Beta-Carotin (mikrobiell), Xanthan, ggf. Sorbit

Die Tabellen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit (Listung ohne Gewähr). Sie wird bei Bedarf aktualisiert.

² Mit einer PCR-Analyse kann eine gentechnische Veränderung aufgrund technischer Beschränkungen nicht nachgewiesen werden