

**Bundesamt für Gesundheit (BAG) bewilligt ein Protein aus gentechnisch veränderter Hefe**  
**Gentechnik: In welchen Glacés ist das Protein ISP enthalten?**

Das Protein ISP, welches mit Hilfe von gentechnisch veränderter Hefe hergestellt wird, darf nun auch in der Schweiz angewendet werden: Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) hat ein entsprechendes Gesuch von Unilever bewilligt. Die Verwendung dieses Proteins muss nicht deklariert werden, Unilever informiert über <http://www.sharehappy.com/ISP/>, in welchen Glacésorten das Protein zur Anwendung kommt.

In der Schweiz dürfen Erzeugnisse aus gentechnisch veränderten Organismen in der Lebensmittelherstellung nur mit einer Ausnahmegewilligung des Bundes verwendet werden. Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) hat nun das Bewilligungsgesuch der Firma Unilever für die Verwendung eines Proteins, das aus gentechnisch veränderter Hefe gewonnen wird, gutgeheissen. Das Eis-strukturierende Protein wird als Verarbeitungshilfsstoff bei der Herstellung von Glacé eingesetzt. Dadurch bilden sich beim Gefrieren sehr feine Eiskristalle, die laut dem Hersteller die geschmackliche Qualität des Produktes verbessern und Einsparungen von Fett und Zucker bewirken. Das Protein ist in zahlreichen Ländern bereits zugelassen. In der Europäischen Union darf es seit 2009 in der Glacéfabrikation verwendet werden.

**Wie kann man feststellen, ob in einer Glacé das Protein verwendet wurde?**

Speiseeis, das unter Verwendung des genannten Verarbeitungshilfsstoffes hergestellt wurde, muss auf der Verpackung keinen entsprechenden Hinweis tragen: Verarbeitungshilfsstoffe müssen nach geltendem Lebensmittelrecht ganz allgemein nicht gekennzeichnet werden, unabhängig davon, ob es sich dabei um ein konventionelles oder ein gentechnisch verändertes Erzeugnis handelt.

Der Hersteller Unilever gibt auf der Verpackung der Glacéprodukte an, dass Eis-strukturierendes Protein verwendet wurde. Dieser Hinweis ist mit einem Link auf eine Website des Herstellers versehen. Auf dieser Website wird aufgeführt, in welchen Glacé-Sorten das Protein zur Anwendung kommt. In den meisten aufgeführten Ländern sind es zurzeit die Sorten Solero und Twister.

Für die Schweiz existiert zur Zeit noch kein entsprechender Link, da das Protein erst vor kurzem bewilligt wurde und momentan in der Schweiz noch nicht eingesetzt wird.

Mehr Informationen, in welchen Ländern das Protein bereits verwendet wird und welche Glacés betroffen sind, finden sie auf der Website [www.sharehappy.com/ISP/](http://www.sharehappy.com/ISP/).