



Dammstrasse 36 4142 Münchenstein
Fon 061 302 93 93 Fax 061 302 93 02

AKTUELLE INFORMATION

Datum: 10. Juni 2016

Rücknahme mehrerer Sorten Gasparini-Glace aus dem Verkauf

Gelati Gasparini nimmt mehrere Glace-Sorten ab dem 8. Juni 2016 aus dem Verkauf. Die betroffenen Produkte beinhalten Lebensmittelfarbstoffe, die in der Schweiz seit dem 1. Januar 2014 für Speiseeis nicht mehr zugelassen sind.

Das Basler Traditionsunternehmen Gelati Gasparini nimmt mehrere Glace-Sorten ab dem 8. Juni 2016 aus dem Verkauf. Das Unternehmen hat Anfang Juni 2016 festgestellt, dass in diesen Glaces Lebensmittelfarbstoffe verwendet werden, die in der Schweiz als Zusatzstoffe für verschiedene Lebensmittel zwar zugelassen sind, für Speiseeis seit dem 1. Januar 2014 aber nicht mehr.

Betroffen sind u.a. die beliebten Zolli-Cornets (Vanille und Erdbeere) sowie diverse Lutscher (Banane – Chocolat; Vanille – Chocolat, Vanille – Himbeer; Citron – Orange; Pepita). Nicht betroffen sind rund 50% der Produkte (u.a. sämtliche Bio-Glaces, die Neuheiten 2015/2016 und alle Café- und Schoggiplaces).

Als Sofortmassnahme hat sich Gelati Gasparini in Absprache mit dem Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Basel-Landschaft entschieden, sämtliche betroffenen Artikel ab sofort aus dem Verkauf zu nehmen, sie in dieser Rezeptur nicht mehr zu produzieren und auszuliefern. Konsumenten, welche zu Hause noch Restbestände der betroffenen Glace-Sorten besitzen, können diese bei der Verkaufsstelle zurückgeben, wo sie das Produkt gekauft haben.

Gelati Gasparini ist eine regionale Glace-Manufaktur, die Produkte von hoher Qualität herstellt. Deshalb ist Gelati Gasparini ausgesprochen betroffen und bedauert sehr, dass in mehreren Glace-Sorten nicht mehr zugelassene Farbstoffe verwendet wurden. Zurzeit klärt das Unternehmen ab, wie es dazu kam, damit künftig ein solcher Fall nicht mehr passieren kann.

Gelati Gasparini hat mit der Überarbeitung sämtlicher betroffenen Rezepturen begonnen mit dem Ziel, den Kundinnen und Kunden diese Produkte baldmöglichst mit ausschliesslich natürlichen Farbstoffen wieder anbieten zu können. Voraussichtlich werden bereits ab Mitte Juni 2016 die ersten Produkte verfügbar sein. Dennoch werden nicht sämtliche betroffenen Sorten bis zum Sommer ersetzt werden können.

Gelati Gasparini verzichtet seit 2015 in den Neuentwicklungen auf künstliche Farbstoffe. Ab der Saison 2017 sollen sämtliche Gasparini Glaces ausschliesslich natürliche Farbstoffe enthalten.

[Link zur Liste der betroffenen Produkte](#)

[Link zur Liste der nicht betroffenen Produkte](#)

Kontakt: Martin Müller, Geschäftsführer gaw
Tel.: 061 / 317 66 77
Mail: martin.mueller@gaw.ch

Giacinto Serrano, Leiter Detailhandel+Produktion gaw / Gelati Gasparini
Tel.: 061 / 317 66 33
Mail: giacinto.serrano@gaw.ch

Gelati Gasparini

Gelati Gasparini ist eine kleine, regionale Glace-Manufaktur mit Sitz in Münchenstein / BL. In viel Handarbeit stellt sie Lutscher, Cornets, Becher, Frucht-Givrées und Eistorten in den verschiedensten Aromen her.

70% ihrer Produktion tätigt sie mit Eigenartikeln (Produkte Gasparini), die vor allem regional, aber auch in den grösseren Deutschschweizer Städten vertrieben werden. Die restlichen 30% produziert sie als Eigenmarken im Kundenauftrag.

Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw)

Gelati Gasparini ist ein Betrieb der Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw) mit Sitz in Basel. Die gaw ist eine privatwirtschaftliche Unternehmung mit sozialer Zielsetzung. Sie bietet Lösungen für die Arbeits- und Wohnintegration von Menschen mit Beeinträchtigungen der Arbeitsleistung und der Alltagsbewältigung an und betreibt zu diesem Zweck professionelle und marktorientierte Betriebe in den Bereichen Detailhandel, Gastronomie, Hauswirtschaft, Versand/Verpackung, Lebensmittelproduktion und Wohnen.