



Heuschrecke Naturkost GmbH • Redcarstr. 50a • 53842 Troisdorf-Spich

Heuschrecke Naturkost GmbH  
Redcarstr. 50a  
D-53842 Troisdorf-Spich  
Tel. 02241 / 3 97 26-0  
Fax 02241 / 3 97 26-99

- Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen (GVO und Bestrahlung)
- Erklärung zur Kennzeichnung potentiell allergener Zutaten (Richtlinie 2003/89/EU)
- Erklärung zur Rückverfolgbarkeit (Richtlinie 178/2002/EU)
- Erklärung zu Nanotechnologie
- Erklärung zur neuen AromaVO 1334/2008 Anhang 3B (sog. Active Principles)

## **Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und Bestrahlung**

### Darstellung unserer Qualitätssicherung bezüglich GMO

Wir werden jährlich nach EG-VO 834/2007 (neue EG-Bio-Verordnung) geprüft, und sind Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren Herstellung und Handel (BNN). So werden wir zuverlässig und umgehend über alle Neuigkeiten bezüglich Gentechnik in Nahrungsmitteln informiert.

Der Einsatz von Gentechnik ist bei Gewürzpflanzen und Kräutern bis heute kein Thema. Im ökologischen Landbau ist der Einsatz von Gentechnik verboten, und deshalb ein Nachweis nicht zu erwarten. Dies wird uns aktuell bestätigt von unserer Kontrollstelle QC&I, Köln. Da bisher keine Gefährdung bei Kräutern und Gewürzpflanzen bekannt ist, ist eine analytische Überprüfung aktuell nicht notwendig und würde unverhältnismäßig hohe Kosten verursachen, da ein GVO-Befund aktuell ausgeschlossen werden kann. Um die Gefahr der Kontaminierung von gelbem Senf durch konventionellen Gen-Raps in USA/Kanada auszuschließen, handeln wir nur mit deutscher Senfsaat aus gentechnikfreier Zone.

Unsere Standard-Gewürzmischungen der Marke Heuschrecke enthalten keine weiteren Zusatzstoffe. Die Verarbeitung erfolgt bei den Gewürz-Anbauern, bei reinen Gewürzmöhlen, die ebenfalls bio-zertifiziert sind, oder bei uns im eigenen Betrieb, sodass Verunreinigungen mit anderen Produkten ausgeschlossen werden können.

Ebenfalls ist eine unbeabsichtigte Kontaminierung mit anderen GVO-Produkten bei uns im Betrieb auszuschließen, da wir zur Zeit keine Produkte, bei denen eine GVO-Gefährdung bekannt ist, im Haus haben oder verarbeiten. Wir verarbeiten ausschließlich Gewürze, Kräuter und Tee aus kontrolliert biologischem Anbau. Zur Aromatisierung von Tees verwenden wir keine sogenannten Aromastoffe, sondern ausschließlich reine ätherische Öle sowie Vanilletinktur kbA. Zusatzstoffe und/oder Enzyme sowie Hilfsstoffe, die nicht mehr im Endprodukt enthalten sind, werden nicht eingesetzt – weder von uns noch von unseren Vorlieferanten. Des weiteren werden unsere Produkte keiner ionisierenden Bestrahlung ausgesetzt.

Erklärungstext allg.: Wir bestätigen, dass die von uns gelieferten Produkte nach den europäischen Verordnungen zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (EG-VO Nr. 1829/2003, EG VO NR: 1830/2003 und Richtlinie 2001/18/EG) nicht kennzeichnungspflichtig sind.

Erklärungstext nach EG-Bio-VO: Wir bestätigen, dass unsere Erzeugnisse weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verwendung dieser Begriffe in den Artikeln 2 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hergestellt wurde, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.

Wir bestätigen, dass unsere Erzeugnisse die Anforderungen von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hinsichtlich des Verbots der Verwendung von GVO erfüllen.

Wir verpflichten uns, unseren Kunden und der für uns zuständigen Kontrollstelle/Kontrollbehörde unverzüglich Mitteilung zu machen, wenn

diese Bestätigung widerrufen oder geändert wird oder wenn Informationen bekannt werden, die die Richtigkeit der Bestätigung in Frage stellen.

Wir ermächtigen die für die Kontrolle des Kunden zuständige Kontrollstelle/Kontrollbehörde im Sinne von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007, die Richtigkeit dieser Bestätigung zu prüfen und erforderlichenfalls Proben für den analytischen Nachweis zu ziehen. Ferner stimmen wir zu, dass diese Aufgabe von einer unabhängigen Stelle vorgenommen werden kann, die von der Kontrollstelle schriftlich benannt wurde.

Der Unterzeichnete haftet für die Richtigkeit der Angaben dieser Bestätigung.

### **Erklärung zur Kennzeichnung potentiell allergener Zutaten (Richtlinie 2003/89/EU)**

Wir bestätigen, dass alle Zutatenangaben zu unseren Gewürz-, Kräuter- und Teemischungen auf unseren Produktverpackungen bzw. in unseren Zutatenlisten Volldeklarationen sind. Auch Zutaten von weniger als 1 % werden angegeben.

Da wir alle unsere Gewürze und Kräuter in unseren Räumen lagern und auch mischen, mahlen und verarbeiten, sind Spurenkontaminationen von Gewürz- und Kräuterallergenen nicht auszuschließen.

Für Senf und Sellerie verfügen wir über geeignete Reinigungspläne, die eine Kontamination weitestgehend ausschließen.

### **Erklärung zur neuen AromaVO 1334/2008 Anhang 3B (sog. Active Principles)**

Diese VO betrifft Höchstmengen bestimmter Stoffe (z.Zt. Beta-Asaron, 1-Allyl-4-methoxybenzol/Estragol (\*), Blausäure, Menthofuran, 4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol/Methyleugenol (\*), Pulegon, Quassin, 1-Allyl-3,4-methylenedioxybenzol/Safrol (\*), Teucrin A, Thujon (alpha- und beta-), Cumarin), die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in bestimmten zusammengesetzten Lebensmitteln, denen Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt worden sind. Für den Handel selbst, mit Gewürzen und Kräutern als Lebensmittel, sind die sogenannten Active Principles nicht relevant.

Für die meisten üblichen Gewürze aus unserem Sortiment (betrifft die Stoffe Estragol, Methyleugenol, betrifft z.B. Anis, Basilikum, Estragon, Fenchel, Muskat, Sternanis, Piment, Lemongras) gilt folgende Ausnahme: „Die Höchstwerte gelten nicht, wenn ein zusammengesetztes Lebensmittel keine hinzugefügten Aromen enthält und die einzigen Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die hinzugefügt wurden, frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind.“

Aus der aktuellen Liste bezüglich Gewürze / Kräuter ist hauptsächlich relevant: Cumarin in Zimt. Da der Umgang mit Cumarin in Zimt gut durchdekliniert ist, und die Mengen relevant sind, können wir in unseren Spezifikationen für Zimt jeweils die Cumarinwerte als sog. Active Principles angeben.

Für alle weiteren Stoffe der Liste und weiteren Gewürze können chargenbezogene Werte nur gegen Übernahme der Analysekosten zur Verfügung gestellt werden. Zur Zeit laufen diesbezüglich Anfragen zu den Kosten und der Handhabung bei unseren akkreditierten Laboren. Es ist für Lebensmittelhersteller jedoch empfehlenswert, hier dann die Werte des fertigen Produkts analysieren zu lassen.

### **Erklärung zur Rückverfolgbarkeit (Richtlinie 178/2002/EU)**

Mit Hilfe der von uns vergebenen Eingangs-Chargennummer und des MHDs (Mindesthaltbarkeitsdatum) können wir jeweils jedes Produkt zum Vorlieferanten zurückverfolgen. Bei Verarbeitung und/oder Vermischung wird jeweils eine neue Verarbeitungs-Chargennummer vergeben. Jede Zutat wird dabei mit ihrer Eingangs-Chargennummer erfasst.

Seit April 2005 wird die Ausgangschargennummer auch jeweils auf Lieferschein und Rechnung des Kunden dokumentiert. In der Zeit davor jeweils nur für den internen Ablauf.

### **Erklärung zur Nanotechnologie**

Im Food-Bereich werden wir zur Zeit von der neuen Thematik Nanotechnologie überrollt. Eine kritische Auseinandersetzung findet noch nicht richtig statt, es gibt wenig Informationen. Etwas erschreckt – aber nicht wirklich überrascht – stellen wir nach Gesprächen mit unserer Kontrollstelle und dem BNN fest, dass die EU-Bioverordnung die Nanotechnologie weder ausschließt, noch beabsichtigt, dies zu tun. Alle Produkte aus Anhang 6 (Hilfs- und Trennmittel) dürfen auch in Nano-Größe eingesetzt werden. Die Meinung sowohl in der Lebensmittelbranche als auch in der Naturkostbranche ist geteilt: es werden auch die Vorteile begrüßt, dadurch Lebensmittel schöner, moderner, wirksamer (functional Food), haltbarer und damit vermeintlich sicherer zu machen.

Auf der anderen Seite bekommen wir bereits Anforderungen von Verarbeiterkunden, zu garantieren, dass Nanotechnologie bei uns ausgeschlossen ist. Wir können dies für unsere Produkte garantieren, da Nanotechnologie bei landwirtschaftlicher Rohware kein Thema ist,

und wir unsere Ware bei uns im Haus weiterverarbeiten ohne Verwendung von Trenn- und Hilfsstoffen. Zur Aromatisierung verwenden wir ausschließlich reine natürliche ätherische Öle sowie Vanilletinktur aus kbA.

Die Risiken der Nanotechnologie, die für die Naturkostbranche schwer wiegen sollten, sind die erhöhte Reaktivität der Kleinstpartikel. Erhöhte Reaktivität bedeutet erhöhtes allergenes Reizpotential bis hin zur Toxizität. Viele erinnern sich bestimmt an die Diskussion aus den 80er Jahren, ob es homogenisierte Bio-Milch geben darf. Das Gegenargument war, dass die Kleinst-Fettpartikel die Darmwände passieren. Nanopartikel überwinden alle biologischen Schranken im Körper.

Bisher fehlt sowohl eine Klarheit über die Definition von Nanotechnologie, als auch ein Überblick, wo sie in Lebensmitteln bereits eingesetzt wird. Es fehlt eine gesetzliche Regelung zu Anwendung und Deklaration, und Handhabungen zu deren Überprüfbarkeit.

Der BNN empfiehlt zur Zeit folgende links als Info:

[www.bund.net/bundnet/themen\\_und\\_projekte/chemie/nanotechnologie/](http://www.bund.net/bundnet/themen_und_projekte/chemie/nanotechnologie/)

[www.bfr.bund.de/cd/8552](http://www.bfr.bund.de/cd/8552)

---

Heuschrecke Naturkost GmbH

Redcarstr. 50 a

D – 53842 Troisdorf-Spich

Tel : ++49 (0)2241 39726-0; Fax: ++49 (0)2241 39726-99, [www.heuschrecke.com](http://www.heuschrecke.com)

Amtsgericht Siegburg HRB 6058, Geschäftsführer: Heinz Gasper

Ansprechpartner: Petra Prescher - 39726-0 [p.prescher@heuschrecke.com](mailto:p.prescher@heuschrecke.com)

Heinz Dieter Gasper - 39726-16 [gasperhd@heuschrecke.com](mailto:gasperhd@heuschrecke.com)

Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) Herstellung und Handel