

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

Darstellung unserer Qualitätssicherung bezüglich GVO Stand 14.2.2008

Wir werden jährlich nach EG-VO 2092/91 geprüft, und sind Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren Herstellung und Handel. 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 (Gültigkeit aktuelles Zertifikat bis 31.12.2008). Da bisher keine Gefährdung 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.

Unsere Gewürze 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.

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.

Wir verpflichten uns, unsere Kunden unverzüglich eine Änderungs-/Korrektur- bzw. Widerrufsmittelteilung zu machen, sobald Abweichungen vom Sachverhalt dieser Erklärung oder den Erklärungen unserer Vorlieferanten bzw. Dienstleister eintreten.

## **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.

## **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.

alle Erklärungen im Internet:

[www.heuschrecke.com/pdf/GVO\\_Erklarungen\\_GM.pdf](http://www.heuschrecke.com/pdf/GVO_Erklarungen_GM.pdf)

## Erklärung zur Nanotechnologie Stand 19.3.08

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 – stellten 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 (auch ohne Aromastoffe).

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.

Wir rechnen bald mit vermehrten Endverbraucher-Anfragen, da die Berichte in den Tageszeitungen verunsichernd wirken – es fehlt sowohl 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