



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

Spurenkontamination mit allergenen Stoffen nach EG Einstufungen

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 Kräuter-Allergenen nicht auszuschließen. Für Senf und Sellerie verfügen wir über geeignete Reinigungspläne, die eine Kontamination weitestgehend ausschließen. Glutenfreiheit kann nicht garantiert werden, da in den landwirtschaftlichen Zulieferbetrieben auch Getreide verarbeitet wird und der Grenzwert der Zöliakie-Gesellschaft dadurch leicht erreicht werden kann.

Zusicherungserklärung zur Einhaltung des 'Gentechnikverbotes' gemäß der Bestimmung der Verordnung (EWG) Nr. 834/2007

Wir sichern zu:

- a) dass dieses Produkt weder selbst ein gentechnisches veränderter Organismus (GVO) ist, bzw. einen solchen enthält
- b) sowie dieses Produkt weder 'aus' noch 'durch' eine GMO hergestellt wurde. Auch haben wir keine Informationen, die auf die Unrichtigkeit dieser Aussage hindeuten könnte.
- c) Für alle im obigen Produkt enthaltenen Risikostoffe*) liegen uns schriftliche Zusicherungserklärungen der Erzeuger mit gleicher Reichweite und gleichen Inhaltes wie a) und b) vor. Diese Erklärungen befinden sich in unseren Unterlagen und sind weder abgelaufen noch widerrufen. Siehe auch untenstehende Erklärung.

Sollten sich Abweichungen vom Sachverhalt dieser Erklärung oder den Erklärungen unserer Lieferanten eintreten, verpflichten wir uns, unsere Kunden zu informieren. Wir werden jährlich nach EG-VO 834/2007 (neue EG-Bio-Verordnung) geprüft, und sind Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (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 GMO-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 GMO-Produkten bei uns im Betrieb auszuschließen, da wir zur Zeit keine Produkte, bei denen eine GMO-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.

Die VO 1829/2003 / 1830/2003 regeln die Kennzeichnung und umfassen unter anderem die Regel, dass Produkte, die weniger als 0,9

Prozent gentechnisch veränderte Bestandteile enthalten, von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen sind, sofern die Verunreinigung "zufällig oder technisch nicht zu vermeiden" war. Derzeit ist es in der Öko-VO so geregelt, dass Bio-Lebensmittel nicht GVO-kennzeichnungspflichtig sein dürfen.

EU-Verordnung 178/2002 (Lebensmittelverordnung): Erklärung Sorgfaltspflicht, Rückverfolgbarkeit

Ein HACCP-Konzept ist in unserem Betrieb seit 1997 vorhanden, zunächst unter EN ISO 9001, seit 2000 wegen der kleinen Betriebsgröße selbständig ohne Zertifizierung fortgeführt. Unser HACCP-Konzept wird regelmäßig von unserer Ökokontrollstelle begutachtet und validiert. Alle Abläufe und Überprüfungsinstrumente beginnend mit dem Einkauf sind so gestaltet, dass Verunreinigungen, Befall, Belastungen oder Fremdbestandteile bestmöglich ausgeschlossen werden.

Beim Wareneingang werden Rückstellmuster gezogen und geprüft. Bei Beanstandungen gelangt die Ware nicht in den Verkehr. Wir arbeiten als Manufaktur ohne geschlossene Anlagen, was ein hohes Maß an Sichtkontrolle gewährleistet.

Bei groben Produkten können trotzdem in Einzelfällen Fremdbestandteile der Sichtkontrolle entgehen, die eine ähnliche Größe und/oder Farbe oder Gewicht haben, und sich im Produkt verhakt haben.

Gegen Befall entwesen wir bei Wareneingang und regelmäßig zwischendurch durch CO² oder durch Tieffrieren. Da Insekteneier extrem widerstandsfähig sind, raten wir unseren Kunden, bei längerer Lagerzeit regelmäßig zu kontrollieren und ggfs. (prophylaktisch) zu entwesen. Für Ware, die unser Lager länger als 3 Monate verlassen hat, können wir keine Gewährleistung mehr übernehmen.

Aus diesem Grund möchten wir auf die Sorgfaltspflicht jeder Verarbeitungs- und Vertriebsstufe aufmerksam machen, und bitten Sie, die eingehende Ware beim Konfektionieren in jedem Fall auf Qualitätsmängel zu prüfen, und bei Beanstandungen nicht einzusetzen, sondern uns umgehend zu informieren. Verarbeiter, die (Wild-)pflanzen unerhitzt verarbeiten, sollten noch einmal besonders prüfen, ob die Ware für ihre Zwecke geeignet ist.

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.

Erklärung zur Nanotechnologie (Stand 1/2015)

Laut LMIV 1169/2011 müssen Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien vorhanden sind, im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden.

Die EU-Bioverordnung schließt die Nanotechnologie weder aus, noch beabsichtigt sie, dies zu tun. Alle Produkte aus Anhang VIII B (Hilfs- und Trennmittel) dürften theoretisch auch in Nano-Größe eingesetzt werden. Die Meinung sowohl in der Lebensmittelbranche als auch in der Naturkostbranche ist geteilt: die NK-Branche lehnt den Einsatz im LM komplett ab, möchte jedoch andere Einsatzgebiete wie Verpackungen und Küchengeräte nicht gänzlich ausschließen. Der BÖLW mahnt an: "Ein Verbot aller anthropogener Nanostrukturen in Bio-Lebensmitteln sollte daher explizit in die EU-Öko-Verordnung 834/2007 aufgenommen werden", und „Zudem muss unbedingt die Mobilität von Nanostrukturen untersucht werden, damit geklärt ist, ob die in den Arbeitsgeräten enthaltenen Nanomaterialien in die Lebensmittel übergehen oder nicht und welche Auswirkungen dies hat. (...)“ (Vgl. neue BÖLW-Stellungnahme, siehe link unten).

Auf der anderen Seite bekommen wir bereits Anforderungen von Verarbeiterkunden, zu garantieren, dass gezielt und bewusst eingesetzte Nanotechnologie bei uns ausgeschlossen ist.

1) Wir können dies für unsere Produkte garantieren, da Nanotechnologie bei landwirtschaftlicher Rohware kein Thema ist, und wir unsere Ware bei uns im Haus handwerklich weiterverarbeiten ohne Verwendung von Fließ-, Trenn- und Hilfsstoffen. Zur Aromatisierung verwenden wir ausschließlich reine natürliche ätherische Öle sowie Vanilletinktur aus kbA.

2) Unbeabsichtigte natürliche Nanopartikel können im Staub beim Verarbeiten von Kräutern, Gewürzen und Tee entstehen – dies kann natürlicherweise nicht ausgeschlossen werden.

3) Die Verpackungsindustrie und ihre Material-Vorlieferer sind so globalisiert und intransparent, dass wir trotz aller Bemühungen unserer bewusst in Deutschland ausgewählten Hersteller von Säcken, Tüten und Streudosen keine Garantie geben. Unsere Hersteller für Verpackungen aus Papier und Pappe, sowie aus PE, sagen aus, dass Nanotechnologie bei ihren Produkten kein Thema sei.

Link BÖLW: http://www.boelw.de/uploads/media/pdf/Dokumentation/Stellungnahmen/Nanotechnologie_Stellungnahme_110623.pdf

Bei PC-Übertragung ohne Unterschrift gültig

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
Amtsgericht Siegburg HRB 6058, Geschäftsführer: Heinz Gasper
Ansprechpartner: Heinz Dieter Gasper - 39726-16 gasperhd@heuschrecke.com
Ursula Stübner – 39726-0 stuebner@heuschrecke.com
Ferdinand Ysenburg 39726-0 ysenburg@heuschrecke.com

DE-ÖKO-013
Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V. (BNN)