



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 (LMIV 1169/2011 Anhang II)
- Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen (GVO und Bestrahlung, (EWG) Nr. 2018/848)
- 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)

Allergen-Kontaminationen: mögl. Spurenkontamination mit allergenen Stoffen nach EG Einstufungen

In unseren Betriebsräumen und Produktion: 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. Als einzige Allergene nach LMIV Anh.II Stand 2011 lagern in unserer Betriebstätte Senf und Sellerie, die auch teilweise durch unsere Stand-Mühlen gehen.

Für Senf und Sellerie verfügen wir über geeignete Reinigungspläne, die eine Kontamination weitestgehend ausschließen. Dies wurde durch stichprobenartigen Analysen bestätigt.

Hinweis zu möglichen Kontaminationen aus der zuliefernden Landwirtschaft: Glutenfreiheit kann nicht garantiert werden, da in vielen landwirtschaftlichen Zulieferbetrieben auch Getreide verarbeitet wird und der Grenzwert der Zöliakie-Gesellschaft durch Spurenkontaminationen erfahrungsgemäß leicht erreicht bzw. überschritten werden kann. Wir selbst lagern und verarbeiten kein Getreide in unserem Betrieb.

Zusicherungserklärung zur Einhaltung des 'Gentechnikverbotes' gemäß der Bestimmung der Verordnung (EWG) Nr. 2018/848

Wir sichern zu (Vorlage AÖL):

(a) dass dieses Produkt weder selbst ein gentechnisch veränderter Organismus (GVO) ist, noch einen solchen enthält (Dies umfasst im wesentlichen Saatgut, vegetatives Vermehrungsgut, Futtermittel, Mikroorganismen oder Tiere).

(b) Wir sichern zu, dass dieses Produkt weder „aus“ noch „durch“ einen GMO hergestellt wurde (gemäß Artikel 11 VO (EU) 2018/848)

(Dies umfasst im wesentlichen Lebensmittel, Futtermittel, Verarbeitungshilfsstoffe, Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, Bodenverbesserer und Tier. Auch haben wir keine Informationen, die auf die Unrichtigkeit dieser Aussage hindeuten würden.)

(c) Wir sichern zu, dass in allen Prozessstufen nötige Vorkehrungen getroffen wurden, um eine mögliche Kontamination mit GMO zu vermeiden (siehe hierzu Lieferantenauskunft für landwirtschaftliche Betriebe).

Für alle im oben genannten Produkt enthaltenen Stoffe, sowie für das oben genannte Produkt als Ganzes, sichern wir zu, dass „GVO-Kontamination“ unterhalb der Nachweisgrenze liegt.

Sollten sich Abweichungen vom Sachverhalt dieser Erklärung oder den Erklärungen unserer Lieferanten eintreten, verpflichten wir uns, unsere Kunden zu informieren. Wir werden jährlich nach VO (EU) 2018/848 (neue EG-Bio-Verordnung) geprüft, und sind seit 1.1.2021

Mitglied im AÖL sowie Gründungsmitglied im BNN-Trockenmonitoring (zuvor Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN bis 12/2020)). 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 Gewürzmühlen, die ebenfalls bio-zertifiziert sind, oder bei uns im eigenen Betrieb, sodass Verunreinigungen mit anderen Produkten ausgeschlossen werden können.

Ebenfalls ist eine unbeabsichtigte Kontamination 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.

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 Tiefrieren. 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 1/2022)

Laut LMIV 1169/2011 Art.18 müssen Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien vorhanden sind, im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden.

Erst die neue EU-Bioverordnung 2018/848 schließt technisch hergestelltes Nanomaterial in Bio-Lebensmitteln bzw. allen Zutaten aus. Ausnahmen ergeben sich aus LMIV Art.20: Technische Hilfsstoffe und andere Nicht-Zutaten dürften theoretisch auch in Nano-Größe eingesetzt werden. Art. 20 beinhaltet die Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht. Diese sollten in Nanoskalierung dann kennzeichnungspflichtig sein.

Dazu kommen unbeabsichtigte entstehende nanoskalige Partikel durch die Produktionsprozesse.

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: Verbot von technisch hergestelltem Nanomaterial in Bio-Lebensmitteln in der Öko-Verordnung (EU) 2018/848 (AÖL Information v. 20.12.21)

<https://www.heuschrecke.com/download/4419/>

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-methylendioxybenzol/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. Es ist für Lebensmittelhersteller jedoch empfehlenswert, hier dann die Werte des fertigen Produkts analysieren zu lassen.

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)