

VLOG Standard Anhang 1	Bescheinigung über GVO-Freiheit nach VLOG „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandard/ EGGenTDurchfG Lebensmittelzutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe	Version: 01.09.22 Verpflichtend ab: 01.01.23
---	---	--

Hersteller/Lieferant

Name: HBLFA Tirol

Tel.: +43 (0)5244 62262-600

Straße: Rotholz 50

E-Mail: kulturenbestellung@hblfa-tirol.at

PLZ/Ort: 6200, Strass im Zillertal

Land: Österreich

Wir sichern für folgende Produkte und alle Bestandteile zu:

Produktbezeichnung	Letzte/r lebende(r) Organismus(en)**	Stand/Version der gültigen Produktspezifikation*	Mit den beinhalteten Komponenten
Streptokokkenkultur SA, S2, SR5, SR7	<i>Streptococcus thermophilus</i>	Abrufbar auf der Homepage unter http://www.hblfa-tirol.at/forschung-und-service/rotholzer-kulturen/downloads	Laut jeweiliger Produktspezifikation http://www.hblfa-tirol.at/forschung-und-service/rotholzer-kulturen/downloads
Laktobazillenkultur KK1	<i>Lactobacillus helveticus</i>		
Laktobazillenkultur KK2	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i>		
Laktobazillenkultur KK3	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactobacillus helveticus</i>		
Mischkultur MKR	<i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i>		
Mischkultur MKB	<i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactobacillus helveticus</i>		
Säurewecker SW	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> spp.		
Viskositätserhöhende Kultur LF7	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>		
Viskositätserhöhende Kultur EP27	<i>Streptococcus thermophilus</i>		
Propionsäurebakterienkulturen P1, P4	<i>Propionibacterium freudenreichii</i>		
Hefekultur GEO2	<i>Geotrichum candidum</i>		
Hefekultur DH1	<i>Debaryomyces hansenii</i>		
Hefekultur GKR1	<i>Debaryomyces hansenii</i> <i>Geotrichum candidum</i>		
Rotkultur RK	<i>Brevibacterium aurantiacum</i>		
Rotkultur RK+	<i>Brevibacterium aurantiacum</i> <i>Debaryomyces hansenii</i>		

* Diese Bescheinigung gilt als Bestandteil der genannten Spezifikationen. Die genannte Spezifikation liegt dem Kunden vor.

** bitte für alle im Produkt vorhandenen Stoffe den letzten im Herstellungsprozess verwendeten lebenden Organismus aufführen.

- (a) Das Produkt und die zur Herstellung verwendeten Lebensmittel und Lebensmittelzutaten enthalten keine genetisch veränderten Organismen (GVO), sie bestehen nicht aus GVO und sind nicht aus GVO hergestellt. Verschleppungen von GVO werden nur toleriert, wenn der GVO in der EU zugelassen ist und den Bestimmungsgrenzwert von i.d.R. 0,1% je Zutat nicht überschreitet. Bei Imkereiprodukten wurden im Umkreis von 10 km von den Bienenständen keine GVO angebaut oder freigesetzt. Alternativ liegt für die Charge ein Analyseergebnis vor, dass nach den Vorgaben des VLOG ermittelt wurde und keine genetische Veränderung nachweist.
- (b) Für Zutaten tierischen Ursprungs liegt eine Zertifizierung nach VLOG-Standard, EU-Öko-Verordnung oder einem anderen als gleichwertig anerkanntem Standard vor.
- (c) Zum Zubereiten, Bearbeiten, Verarbeiten oder Mischen des Lebensmittels oder der Lebensmittelzutaten sind keine durch einen GVO hergestellten Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Verarbeitungshilfsstoffe sowie sonstige Stoffe im Sinne des § 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG (siehe Glossar) verwendet worden (Betrachtungstiefe: im Herstellungsprozess retour bis zum letzten lebenden Organismus). Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe im Sinne des § 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG sind auch dann nicht zu den vorgenannten Zwecken verwendet worden, wenn sie oder ihre Bestandteile als aus GVO bestehend, GVO enthaltend oder aus GVO hergestellt nach VO (EG) Nr. 1829/2003 oder 1830/2003 gekennzeichnet waren oder, soweit sie in den Verkehr gebracht worden wären, zu kennzeichnen gewesen wären.

VLOG Standard Anhang 1	Bescheinigung über GVO-Freiheit nach VLOG „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandard/ EGGenTDurchfG Lebensmittelzutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe	Version: 01.09.22 Verpflichtend ab: 01.01.23
-----------------------------------	---	--

Für alle im oben genannten Produkt enthaltenen bzw. verwendeten Komponenten liegen uns geeignete Nachweise vor, dass die Anforderungen (a) bis (c) eingehalten sind. Aktuelle Erklärungen befinden sich in unseren Unterlagen. Uns liegen keine Anhaltspunkte vor, die Zweifel an der Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen an die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ begründen. Wir verpflichten uns, unserem Kunden /Abnehmer und seiner Zertifizierungs- oder Lizenzierungsstelle unverzüglich eine Änderung-/ Korrekturmeldung zu machen, wenn diese Erklärung widerrufen oder geändert wird, oder wenn Informationen bekannt werden, die Zweifel an der gesetzlichen Einhaltung der Anforderungen an die Kennzeichnung begründen.

Die für die Kontrolle des Kunden zuständige Zertifizierungs- oder Lizenzierungsstelle ist berechtigt, die Richtigkeit dieser Bestätigung zu prüfen und Proben für den analytischen Nachweis zu ziehen.

Wir haften für die Richtigkeit der Angaben dieser Erklärung.

Michael Huber, MSc – Abteilungsleitung Kulturen

Name, Funktion

Rotholz, 01.01.2023

Ort/Datum

Unterschrift

Firmenstempel

Huber M.

HBLFA Tirol
Forschung und Service
Rotholz 50
6200 Strass im Zillertal

Glossar

Begriff	Erläuterung
EGGenTDurchfG	EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz: Gesetz zur Durchführung der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union auf dem Gebiet der Gentechnik und über die Kennzeichnung ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel. Die relevanten Anforderungen der §§ 3a und 3b dieses Gesetzes für die eingesetzten Zutaten und sonstige Stoffe sind in dieser Bescheinigung abgebildet.
GVO- „genetisch veränderter Organismus“	Ein Organismus, dessen genetisches Material so verändert worden ist, wie es auf natürliche Weise durch Kreuzen und/oder natürliche Rekombination nicht möglich ist, mit Ausnahme von Organismen, bei denen eine genetische Veränderung durch den Einsatz der in Anhang 1B der Richtlinie 2001/18/EG aufgeführten Verfahren herbeigeführt wurde (Art. 2 Abs. 1 Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003).
„aus GVO hergestellt“	Vollständig oder teilweise aus GVO abgeleitet, jedoch nicht aus GVO bestehend oder GVO enthaltend (Art. 2 Abs. 1 Nr. 10 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003).
„durch GVO hergestellt“	Unter Verwendung eines GVO als letzten lebenden Organismus im Produktionsverfahren gewonnen, jedoch nicht aus GVO bestehend, GVO enthaltend oder aus GVO hergestellt (Art. 3 Nr. 60 der Verordnung (EU) Nr. 2018/848).
„lebender Organismus“	Jede biologische Einheit, die fähig ist, sich zu vermehren oder genetisches Material zu übertragen (Art. 2 Nr. 1 der Richtlinie 2001/18/EG, z.B. Maiskorn; Kartoffel). Die Fähigkeit zur Vermehrung kann z.B. durch Zerkleinerung, Trocknung oder Erhitzen verloren gehen (z.B. Maisstärke; Kartoffelstärke).
Verarbeitungshilfsstoffe	Stoffe, die nicht selbst als Lebensmittelzutaten verzehrt werden, jedoch bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet werden und unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände oder Rückstandsderivate im Enderzeugnis hinterlassen können, unter der Bedingung, dass diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken (Art. 3 Nr. 65 der Verordnung (EU) Nr. 2018/848).
„sonstige Stoffe im Sinne des § 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG“	Stoffe im Sinne des § 5 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) in der Fassung der Verordnung vom 18.12.2007. Dazu gehören <ul style="list-style-type: none"> Bestandteile einer Zutat, die während der Herstellung vorübergehend entfernt und dann dem Lebensmittel wieder hinzugefügt werden, ohne dass sie mengenmäßig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten, Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme und Mikroorganismenkulturen, die in einer oder mehreren Zutaten eines Lebensmittels enthalten waren, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben, Lösungsmittel und Trägerstoffe für Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme und Mikroorganismenkulturen, sofern sie in nicht mehr als technologisch erforderlichen Mengen verwendet werden, Extraktionslösungsmittel und Stoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden und – auch in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind.
Gleichwertig anerkannter Standard	Alle vom VLOG als gleichwertig anerkannten Standards finden Sie unter folgendem Link: https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/user_upload/01_unternehmen/e_standards/e1_der_vlog_standard/Weitere_Dokumente/Gleichwertig_anerkannte_Standards.pdf