

Zusicherungserklärung zur Einhaltung des „Gentechnikverbotes“ gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 2018/848 idgF

Diese Zusicherungserklärung erfüllt auch die Bestimmungen zur Einhaltung des Gentechnikverbotes der Schweizerischen Bio-Verordnung (SR 910.18).

Hersteller / Lieferant:

Name: HBLFA Tirol Tel/Fax: +43 5244 62262 600 / +43 5244 64731 77
 Straße: Rotholz 50 Email: kulturenbestellung@hblfa-tirol.at
 PLZ/Ort: 6200 / Strass im Zillertal Land: Österreich

Wir sichern für folgende Produkte zu:

Produktbezeichnung	Letzter vermehrungsfähiger 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 www.hblfa-tirol.at/forschung-und-service/rotholzer-kulturen/downloads	Laut jeweiliger Produktspezifikation 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>diacetyllactis</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 GE02	<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>		

- (a) dass dieses Produkt weder selbst ein gentechnisch veränderter Organismus (GVO) ist bzw. einen solchen enthält,
 (b) sowie dass dieses Produkt weder „aus“ noch „durch“ einen GVO hergestellt wurde. Auch haben wir keine Informationen, die auf die Unrichtigkeit dieser Aussage hindeuten könnten (Betrachtungstiefe: im Herstellungsprozess retour bis zum letzten vermehrungsfähigen Organismus).
 (c) Für alle im oben genannten Produkt enthaltenen Komponenten bei denen man sich nicht auf die VO (EG) 1829/2003 (CH: SR 817.022.51) verlassen kann (weil von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen), liegen uns schriftliche Zusicherungserklärungen der Erzeuger mit gleicher Reichweite und gleichen Inhaltes wie (a) und (b) vor. Dies betrifft Mikroorganismen, Enzyme, Aromen, organische Säuren und andere organische Verbindungen.

Keine Erklärungen sind notwendig für Stoffe, die zur Herstellung des Produktes bzw. der Komponenten verwendet werden, und technisch unvermeidbare Rückstände aus dem Herstellungsprozess. Dies betrifft z.B. Nährmedien, Verarbeitungshilfsstoffe, Enzyme, Pflanzenschutzmittel, Futtermittel und andere Hilfsmittel, die zur Herstellung des Produktes bzw. der Komponenten verwendet werden, aber selbst nicht als Komponente im Produkt enthalten sind.

Somit entspricht oben genanntes Produkt hinsichtlich „Gentechnikverbot“ den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 2018/848 idgF (Auszug aus den Bestimmungen siehe Rückseite) und der Schweiz SR 910.18. Eine Spezifikation des oben angeführten Produktes liegt dieser Zusicherungserklärung bei.

Der Unterzeichner verpflichtet sich, seinem Kunden und der für ihn zuständigen Kontrollstelle oder 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.

Der Unterzeichner ermächtigt die für die Kontrolle des Kunden zuständige Kontrollstelle / Kontrollbehörde im Sinne von Artikel 3, 55. und 56. der Verordnung (EU) Nr. 2018/848 (CH: SR 910.18. Art. 24 – 26), die Richtigkeit dieser Bestätigung im Rahmen eines Audits zu prüfen und erforderlichenfalls Proben für den analytischen Nachweis zu ziehen. Diese Aufgabe kann auch von einer unabhängigen Stelle vorgenommen werden, die von der Kontrollstelle schriftlich benannt wurde. Der Unterzeichner bestätigt die Richtigkeit der Angaben dieser Erklärung.

Michael Huber, MSc – Abteilungsleitung Kulturen

Name, Funktion

Rotholz, 01.01.2023

Huber M.

HBLFA Tirol
Forschung und Service
Rotholz 50
6200 Strass im Zillertal

Land/Ort/Datum

Unterschrift

Firmenstempel

Auszug aus den Bestimmungen VO (EU) Nr. 2018/848 idgF über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/ biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates

Artikel 3: Begriffsbestimmungen

58. „genetisch veränderter Organismus“ oder „GVO“: ein genetisch veränderter Organismus im Sinne des Artikels 2 Nummer 2 der Richtlinie 2001/18/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (1), der nicht aus einem der in Anhang I.B der genannten Richtlinie aufgeführten Verfahren der genetischen Veränderung hervorgegangen ist;
59. „aus GVO hergestellt“: ganz oder teilweise von GVO stammend, jedoch nicht aus GVO bestehend oder GVO enthaltend;
60. „durch GVO hergestellt“: unter Verwendung eines GVO als letztem lebenden Organismus im Produktionsverfahren produziert, jedoch nicht aus GVO bestehend, GVO enthaltend oder aus GVO hergestellt;

Artikel 11: Verbot der Verwendung von GVO

- (1) GVO und aus oder durch GVO hergestellte Erzeugnisse dürfen nicht als Lebensmittel, Futtermittel, Verarbeitungshilfsstoff, Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, Bodenverbesserer, Saatgut, vegetatives Vermehrungsmaterial, Mikroorganismus oder Tier in der ökologischen / biologischen Produktion verwendet werden.
- (2) Für die Zwecke des Verbots nach Absatz 1 betreffend GVO oder aus GVO hergestellte Erzeugnisse in Zusammenhang mit Lebensmitteln und Futtermitteln können sich Unternehmer auf das Etikett auf dem Erzeugnis oder auf die Begleitpapiere verlassen, die gemäß der Richtlinie 2001/18/EG, der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel oder der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln an ihm angebracht sind oder mit ihm bereitgestellt werden.
- (3) Die Unternehmer können davon ausgehen, dass keine GVO oder aus GVO hergestellte Erzeugnisse bei der Herstellung gekaufter Lebensmittel und Futtermittel verwendet wurden, wenn diese nicht gemäß den genannten Verordnungen gekennzeichnet oder mit einem Begleitpapier versehen sind, es sei denn, den Unternehmern liegen Informationen vor, die darauf hindeuten, dass die Kennzeichnung der betreffenden Erzeugnisse nicht mit den genannten Verordnungen im Einklang stehen.
- (4) Für die Zwecke des Verbots nach Absatz 1 bezüglich anderer Erzeugnisse als Lebensmittel und Futtermittel oder durch GVO hergestellte Erzeugnisse haben Unternehmer vom Verkäufer eine Bestätigung zu verlangen, dass die gelieferten Erzeugnisse nicht aus oder durch GVO hergestellt wurden, wenn sie solche nichtökologischen/nicht-biologischen Erzeugnisse von Dritten beziehen und verwenden.

Artikel 16: Produktionsvorschriften für verarbeitete Lebensmittel

Aromastoffe oder Aromaextrakte müssen natürlich im Sinne von Artikel 16 Absätze 2-4 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 sein (siehe Auszug) oder aus biologischer/ökologischer Produktion stammen.

- (2) Der Begriff „natürlich“ darf zur Bezeichnung eines Aromas nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich Aromaextrakte und/oder natürliche Aromastoffe enthält.
- (3) Der Begriff „natürliche(r) Aromastoff(e)“ darf nur zur Bezeichnung von Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschließlich natürliche Aromastoffe enthält.
- (4) Der Begriff „natürlich“ darf in Verbindung mit einer Bezugnahme auf ein Lebensmittel, eine Lebensmittelkategorie oder einen pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschließlich oder mindestens zu 95 Gew.-% aus dem in Bezug genommenen Ausgangsstoff gewonnen wurde.