

## Stellungnahme zum gentechnischen Status von Pektinen

gemäß Richtlinie 2001/18/EG, Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr.1830/2003

Bezüglich der Anwendung von Gentechnik bei der Herstellung von Pektinen bei Herbstreith & Fox kann Folgendes mitgeteilt werden:

Pektin wird aus den pflanzlichen Rohstoffen Apfeltrester und Citrusschalen gewonnen. Weder der Rohstoff Apfeltrester noch der Rohstoff Citrusschalen für die Pektinproduktion enthält gentechnisch modifizierte Organismen (GMOs) bzw. ist gentechnisch modifiziert. Weiterhin werden im Herstellungsprozess von Pektin keine technischen Hilfsstoffe (z. B. Enzyme) verwendet, die mit Hilfe gentechnischer Methoden gewonnen werden.

Um konstante rheologische Eigenschaften zu gewährleisten, können je nach Pektintype z. B. Saccharose, Dextrose und/oder Puffersalze zur Standardisierung verwendet werden. Entsprechend der Erklärung unseres Lieferanten kann nicht ausgeschlossen werden, dass im Herstellungsprozess der Standardisierungssubstanz Dextrose Enzyme eingesetzt werden, die zum Teil aus gentechnologisch optimierten Mikroorganismen gewonnen werden.

Abschließend können wir versichern, dass weder die Standardisierungssubstanzen noch standardisierte Pektine gentechnisch veränderte Organismen enthalten, daraus bestehen oder aus genetisch veränderten Organismen hergestellt werden. Somit besteht für Pektine, die bei Herbstreith & Fox hergestellt werden, keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 in den aktuellen Fassungen.

Herbstreith & Fox KG  
Pektin-Fabriken



i. A.  
Nadine Wörtz  
Leiterin Lebensmittelrecht / QB



i.A.  
Anna Schlegel  
Assistentin Lebensmittelrecht / QM

Neuenbürg, 02.01.2019