

## Erklärung zum gentechnischen Status von Pektinen

gemäß 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:

Weder der Rohstoff Apfeltrester noch der Rohstoff Citrusschalen für die Pektinproduktion ist gentechnisch modifiziert bzw. enthält gentechnisch modifizierte Organismen (GMO's). Citrusfrüchte und Äpfel sind in diesem Zusammenhang augenblicklich nicht problematisch. Weiterhin werden im Herstellungsprozess von Pektin keine technischen Hilfsstoffe (z. B. Enzyme) verwendet, die mit Hilfe gentechnischer Methoden gewonnen worden sind.

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 worden sind.

Abschließend können wir versichern, dass weder die Standardisierungssubstanzen noch standardisierte Pektine gentechnisch veränderte Organismen enthalten (Definition gemäß Richtlinie 2001/18/EG in der aktuellen Fassung) und keine Kennzeichnungspflicht entsprechend der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 in der aktuellen Fassung besteht.

Herbstreith & Fox KG  
Pektin-Fabriken



i. A.  
Nadine Wörtz  
Leitung Lebensmittelrecht / QB



i.A.  
Anna Schlegel  
Assistentin Lebensmittelrecht / QM

Neuenbürg, 24.03.2016