



NATURLAND RICHTLINIEN

VERARBEITUNG

Ergänzung für Süßwaren und Süßungsmittel

Stand 05/2023

XVIII. Verarbeitungsrichtlinien für Süßwaren und Süßungsmittel

Die Verarbeitungsrichtlinie für Süßwaren und Süßungsmittel ist eine Ergänzung zu den Naturland Richtlinien „Verarbeitung - Allgemeiner Teil“ inklusive der Anhänge.

Letztere sind für alle produktgruppenspezifischen Verarbeitungsrichtlinien in gleicher Weise bindend und sind deshalb auch bei der Verarbeitung von Süßwaren und Süßungsmittel zu beachten.

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören folgende Produktbereiche:

- Süßwaren, wie z.B. Gummibonbons, Kakao- und Schokoladenerzeugnisse, Eis, Sorbets
- Süßungsmittel, wie Zucker und Nebenprodukte aus der Zuckerherstellung aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr, Invertzucker, Ahornsirup, Getreide-/Stärkeverzuckerungsprodukte, Agavensirup, Inulin, sowie Kokosblütenzucker und Kokosblütensirup.

Die Herstellung von Obstdicksäften ist in Teil D.VIII. (Verarbeitungsrichtlinien für Gemüse und Obst) geregelt, die Honiggewinnung und -lagerung ist in der Naturland Richtlinie für die Ökologische Imkerei geregelt.

2. Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den Zertifizierungsansprüchen der Prioritätenliste, Naturland Richtlinie (siehe Teil C. VI. 4.1) entsprechen.

Darüber hinaus gelten folgende Regelungen:

2.1 Aromen

Der Einsatz von natürlichen Aromen und Aromaextrakten ist bei Naturland zu beantragen und ist nur für Süßwaren, die einen Fruchtanteil enthalten, möglich.

2.2 Wasser und Salz

- Wasser in Trinkwasserqualität
- Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel ist Calciumcarbonat (E 170) zulässig)

2.3 Kulturen von Mikroorganismen

Der Einsatz von Mikroorganismen ist nicht zulässig.

2.4 Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist ausschließlich bei der Getreide-/Stärkeverzuckerung erlaubt:

- Für die Verzuckerung: Alpha-Amylase, Cellulase, Glucoamylase
- Für die Invertierung: Xylose-(Glucose)-Isomerase

2.5 Lebensmittelzusatzstoffe

- Agar-Agar (E 406) aus ökologischer Erzeugung
- Johannisbrotkernmehl (E 410) aus ökologischer Erzeugung
- Guarkernmehl (E 412) aus ökologischer Erzeugung
- Gummi arabicum (E 414) aus ökologischer Erzeugung als Überzugsmittel nur nach Genehmigung durch Naturland in begründeten Einzelfällen
- Pektin (E 440i), nicht amidiert
- Kaliumcarbonat (E 501) (nur zur Alkalisierung von Kakaobohnen)

2.6 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig.

2.7 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂) (E 290) (zur Karbonisierung bei der Zucker-Rohsaftreinigung)
- Stickstoff (N₂) (E 941)
- Pflanzliche Öle aus ökologischer Erzeugung (zur Schaumverhütung)
- Zitronensäure (E 330) (zur Stärkehydrolyse und zur Inversion bei der Zuckerherstellung)

- Natriumcarbonat (E 500), Natriumhydroxid (E 524) (zur Saftreinigung bei der Zuckerherstellung)
- Calciumhydroxid (E 526) (zur Saftreinigung bei der Zuckerherstellung und zur pH-Wert-Einstellung bei der Getreide-/Stärkeverzuckerung)
- Schwefelsäure (E 513) (zur Inversion bei der Zuckerherstellung)
- Filtermaterialien wie Papier- und Cellulosefilter, sowie Aktivkohle, Kieselgur und Bentonite als Filterhilfsmittel

3. Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der zulässigen Ausgangsstoffe üblichen Verfahren zur Verarbeitung von Süßwaren und Süßungsmitteln sind zugelassen, mit den unter 4. genannten Ausnahmen. Explizit sind auch folgende Verfahren zugelassen:

- Thermische Hydrolyse bei der Herstellung von Agavensirup
- Desodorierung von Kakaobutter
- Alkalisierung von Kakaobohnen

4. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

Einsatz von Ionenaustauschern und Adsorberharzen.

5. Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen.

Naturland

Verband für ökologischen Landbau e.V.
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing

Tel. +49 (0)89-898082 - 0
Fax +49 (0)89-898082 - 90

naturland@naturland.de
www.naturland.de



Naturland