



# NATURLAND RICHTLINIEN

## VERARBEITUNG

Ergänzung für pflanzenbasierte Lebensmittel

Stand 05/2023

## **XIX. Verarbeitungsrichtlinien für pflanzenbasierte Lebensmittel**

Die Verarbeitungsrichtlinie für pflanzenbasierte Lebensmittel 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 pflanzenbasierten Lebensmitteln zu beachten.

### **1. Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören folgende Produktbereiche:

- Aus pflanzlichen Erzeugnissen hergestellte Drinks, Joghurts und ähnliche Erzeugnisse (z.B. aus Getreide, Leguminosen, Kokos, Hanf)
- Verarbeitungserzeugnisse aus Soja und anderen Leguminosen (z.B. Tofu, Sojasauce)
- Proteinhaltige Verarbeitungserzeugnisse aus anderen pflanzlichen Quellen (z.B. Seitan)

Konserven (z.B. Grüne Erbsen in der Dose) sind in Teil D. VIII. (Verarbeitungsrichtlinien für Obst und Gemüse) 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 Aromen ist nicht zulässig.

#### **2.2 Wasser und Salz**

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

#### **2.3 Kulturen von Mikroorganismen**

Alle für die Verarbeitung von pflanzlichen Erzeugnissen üblichen Kulturen von Mikroorganismen, die, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt wurden.

#### **2.4 Enzyme**

Der Einsatz von Enzymen ist ausschließlich bei der Herstellung von Drinks, Joghurts und ähnlichen Erzeugnissen zulässig: Amylasen, Cellulase.

Der Einsatz von Enzymen muss vorher von Naturland schriftlich genehmigt werden.

#### **2.5 Lebensmittelzusatzstoffe**

- Pektin (E 440i), nicht amidiert
- Agar-Agar (E 406) aus ökologischer Erzeugung
- Johannisbrotkernmehl (E 410) aus ökologischer Erzeugung
- Guarkernmehl (E 412) aus ökologischer Erzeugung
- Rauch aus naturbelassenen heimischen Hölzern und Zweigen und ggf. Gewürzen; Rauch aus gereinigtem Primärrauch-Kondensat von naturbelassenen und, sofern verfügbar, heimischen Hölzern und Zweigen

#### **2.6 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine**

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

#### **2.7 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

- Kohlenstoffdioxid (CO<sub>2</sub>) (E 290)
- Stickstoff (N<sub>2</sub>) (E 941)
- Magnesiumchlorid (E 511/ Nigari) (als Gerinnungsmittel für Leguminosenerzeugnisse)
- Calciumsulfat (E 516) (als Gerinnungsmittel für Leguminosenerzeugnisse)

- Natriumcarbonat ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$  - Soda) (E 500), Natriumhydroxid (NaOH) (E 524) zur pH-Wert-Einstellung

### **3. Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle unter Verwendung der zulässigen Ausgangsstoffe üblichen Verfahren zur Verarbeitung von pflanzlichen Erzeugnissen.

### **4. 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](mailto:naturland@naturland.de)  
[www.naturland.de](http://www.naturland.de)



**Naturland**