



Normas Naturland para el procesamiento

Complemento para Hortalizas y Frutas

Naturland – Asociación para la agricultura orgánica
Kleinhaderner Weg 1, D-82166 Gräfelfing, ALEMANIA
Telf: +49 (0)89 / 89 80 82-0, Fax: +49 (0)89 / 89 80 82-90
naturland@naturland.de
www.naturland.de

VIII. Normas para el procesamiento de hortalizas y frutas

Ambito de aplicación

Las presentes normas son aplicables a los siguientes productos:

- Hortalizas y productos a base de hortalizas
- Frutas y productos a base de frutas
- Leguminosas y productos a base de leguminosas

1. Ingredientes de origen agrícola y no agrícola

Están permitidos todos aquellos ingredientes de origen agrícola que cumplen los requisitos indicados en la lista indicada en la norma Naturland (ver Parte C III.2.2).

Al respecto son válidas las siguientes reglas:

1.1 Aromatizantes

Es necesario solicitar la autorización de Naturland para poder utilizar aromatizantes o extractos aromatizantes naturales. Naturland autorizará el uso de estas sustancias para el procesamiento de frutas sobre la base de un catálogo de decisiones.

1.2 Agua y sal

- Agua potable
- Sal de mesa y sal yodada de mesa (como agente anticoagulante se permite el uso de Carbonato de calcio E 170)

1.3 Cultivos de microorganismos

- Cultivos impulsores (cultivos de microorganismos habitualmente utilizados para el procesamiento de hortalizas y frutas)
- Extracto de levaduras de producción orgánica

1.4 Enzimas

- Enzimas (amilasa, pectinasa, proteasa). Solo se pueden utilizar en procesos sometidos a alta presión (por ejemplo para el proceso de frutas de baya, uvas rojas, elaboración de jugos concentrados, pulpa de hortalizas y jugo de apio), al final de los cuales se inactivan las enzimas por medio del calor. El uso de enzimas debe ser previamente autorizado por Naturland.

1.5 Aditivos alimenticios

- Pectina (E440)
- Agar-Agar (E 406) de producción orgánica
- Harina de algarrobo (E 410) de producción orgánica
- Acido ascórbico (E 300) (solamente en caso de necesidad justificada y previa autorización por Naturland)
- Acido cítrico (E 330), Citrato de calcio (E 333) (solamente en caso de necesidad justificada y previa autorización por Naturland)
- Acido láctico (E 270) (para el procesamiento de olivas)
- Humo de madera de troncos y ramas de especies nativas, también con uso de especias (para el proceso de leguminosas)

1.6 Minerales, elementos traza y vitaminas

No se permite el uso de minerales, elementos traza ni vitaminas.

2. Auxiliares de proceso permitidos

- Filtros de materiales libres de asbesto, como papel y filtro de arenas no activadas
- Gelatina alimenticia para el acabado de productos: se debe solicitar autorización de Naturland antes del uso. Gelatina de cerdo o gelatina de vaca: usar en calidad ecológica si la misma esta disponible.
- Bentonita (E 558) para la eliminación de proteínas (solo previa autorización por parte de Naturland).
- Dioxido de carbono (CO2) (E 290), Nitrógeno (N2) (E 941)
- Cloruro de magnesio (E511/ Nigari) (como agente coagulante para derivados de leguminosas)
- Sulfato de calcio (E516) (como agente coagulante para derivados de leguminosas)
- Carbonato de potasio (E 501) (para el secado de pasas sultanas)

3. Procedimientos permitidos

En general se permiten todos los procedimientos habituales en el procesamiento de hortalizas y frutas y con el uso de ingredientes y auxiliares permitidos, con las siguientes excepciones:

4. Procedimientos no permitidos

- Elaboración de jugos de frutas a partir de concentrados de frutas¹
- Uso de intercambiadores aniónicos o de resinas absorbentes

5. Identificación

Se debe indicar claramente el uso de sal yodada

Todas las hortalizas y frutas y sus productos derivados que serán vendidos a granel o al por mayor y que lleven la etiqueta de Naturland deben estar claramente identificados (de manera legible y precisa)

¹ Excepciones son posible con previa autorización de Naturland y si es razonable a causa de la balance ecológica