



**Naturland**



# NORMAS DE **NATURLAND**

## **PROCESAMIENTO**

Complemento para Productos de la Acuicultura  
y la Pesca sostenible

Versión 05/2024

## VI. Normas para el Procesamiento de Productos de la Acuicultura y la Pesca sostenible

La “Norma para el procesamiento de productos de la acuicultura y la pesca sostenible” es un complemento a las “Normas Naturland para el procesamiento - Parte general” inclusive los anexos.

Las últimas son obligatorias en la misma forma como para todas las normas de productos específicos y por eso también se tiene que tomarles en cuenta para el procesamiento de productos de la acuicultura y la pesca sostenible.

### 1. Validez

Estas normas tienen validez para los siguientes grupos de productos:

Pescado, productos de pescado, macroalgas, así como mariscos y sus derivados. No están considerados organismos unicelulares.

### 2. Ingredientes de producción agrícola y no agrícola

Están permitidos todos los ingredientes de producción agrícola que cumplan los requerimientos de la lista de prioridades de las Normas de Naturland (ver parte C.VI. 4.1).

Al respecto son válidas las siguientes reglas:

#### 2.1 Aromas

- Extractos aromáticos orgánicos (previa autorización de Naturland)

#### 2.2 Agua y sal

- Agua en calidad de agua potable
- Sal comestible, sal comestible yodada (se permite el uso de carbonato de calcio (E 170) como antiaglutinante)

#### 2.3 Cultivos de microorganismos

De estar disponibles, se debe usar microorganismos, que hayan sido reproducidos en sustrato orgánico.

#### 2.4 Enzimas

El uso de enzimas no está permitido.

#### 2.5 Aditivos para alimentos

- Humo producido a partir de maderas y ramitas autóctonas no tratadas y, en su caso, especias, así como humo producido a partir de condensado de humo primario purificado de maderas y ramitas autóctonas, si están disponibles;
- Ácido láctico (E 270);
- Ácido cítrico (E 330) (está permitido solamente para cangrejos y animales blandos);
- Citratos de sodio (E 331).

#### 2.6 Minerales, microelementos, vitaminas

El uso de minerales, microelementos, vitaminas no está permitido.

#### 2.7 Sustancias coadyuvantes permitidas para el procesamiento

- Nitrógeno (N<sub>2</sub>) (E 941);
- Dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) (E 290);
- Sustancias vegetales naturales para neutralizar componentes de sabor no deseados, solo con previa autorización por Naturland por escrito.

#### 2.8 Sustancias coadyuvantes no permitidas para el procesamiento

- Sulfito (p.ej. metabisulfito de sodio para estabilizar los colores);
- Fosfato (p.ej. para mejorar la apariencia de filetes de pescado);
- Monóxido de carbono (CO) (p.ej. para estabilizar los colores).

### 3. Procedimientos de procesamiento permitidos

Todos los procedimientos para el tratamiento de productos de la acuicultura y para su elaboración y conservación, salvo las excepciones mencionadas bajo el punto 4.

#### **4. Procedimientos de procesamiento no permitidos**

- Ahumar sobre fuegos caseros
- Ahumado negro
- Tratamiento con humo líquido
- Salar por inyección

#### **5. Etiquetado**

El uso de sal yodada debe ser marcado claramente.

En el caso de productos no embalados, se debe asegurar que el cliente se puede informar en el lugar mismo sobre todos los ingredientes (recetas) usados.

## **Naturland**

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

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)

Comité: Hubert Heigl\*, Hans Bartelme\*, Peter Wärllich\*, Marlon Bohner, Frauke Weissang (\* Comité de acuerdo con § 26 BGB)  
registrado como organización sin fines de lucro · Vereinsregister AG München VR10697, Sitz: München · USt-ID-Nr: DE152124581



**Naturland**