NORMAS DE **NATURLAND**

PROCESAMIENTO

Complemento para Hortalizas y Frutas,
así como Especias y Hierbas

Versión 05/2023

VIII. Normas para el Procesamiento de hortalizas y frutas, así como especias y hierbas

La “Norma para el procesamiento de hortalizas y frutas, así como especias y hierbas” 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 hortalizas y frutas, así como especias y hierbas.

1. Ámbito de aplicación

Las presentes normas son aplicables a los siguientes productos:
- Hortalizas y productos a base de hortalizas, inclusive jugos de hortalizas
- Frutas y productos a base de frutas, inclusive. jugos de frutas
- Especias y mezclas de hierbas

Las bebidas elaboradas a base de productos vegetales están reguladas en la Parte D. XIX. (Normas de elaboración de alimentos de origen vegetal).

2. 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. VI.4.1).
Al respeto son válidas las siguientes reglas:

2.1 Aromatizantes

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

2.2 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)

2.3 Cultivos de microorganismos

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

2.4 Enzimas

El uso de enzimas debe ser previamente autorizado por Naturland por escrito. 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, jugo de apio y para la producción de concentrado de zumo de limón claro), al final de los cuales se inactivan las enzimas por medio del calor.

2.5 Aditivos alimenticios

- Pectina (E440i), no amidada
- Agar (E 406) de producción orgánica
- Harina de algarrobo (E 410) de producción orgánica
- Goma guar (E 412) de producción orgánica
- Ácido ascórbico (E 300) (solamente en caso de necesidad justificada y previa autorización por Naturland)
- Ácido cítrico (E 330), Citrato de calcio (E 333) (solamente en caso de necesidad justificada y previa autorización por Naturland)
- Ácido láctico (E 270) (para el procesamiento de olivas)
- Extractos de romero (E 392) de producción orgánica

2.6 Minerales, elementos traza y vitaminas

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

2.7 Auxiliares de proceso permitidos

- Filtros, que están libres de asbestos, de papel o textiles, por ejemplo, tierra de diatomeas
- Gelatina para comer en calidad ecológica para la clarificación de la gelatina
- Bentonita (E 558) para la eliminación de proteínas (solo previa autorización por parte de Naturland)
- Sílica sol como agente clarificador (solo después de la aprobación, la solicitud debe enviarse a Naturland)
- Dióxido de carbono (CO_2) (E 290), Nitrógeno (N_2) (E 941)
- Carbonato de potasio (E 501) (para el secado de pasas sultanas)

3. Procedimientos de procesamiento permitidos

En general se permiten todos los procedimientos habituales en el procesamiento de hortalizas y frutas, así como especias y hierbas y con el uso de ingredientes y auxiliares permitidos, salvo las excepciones mencionadas bajo el punto 4.

4. Procedimientos de procesamiento no permitidos

- Elaboración de jugos de frutas a partir de concentrados de frutas[1]
- Uso de intercambiadores aniónicos o de resinas absorbentes

5. Identificación

- Se debe indicar claramente el uso de sal yodada
- Todas las hortalizas y frutas, así como especias y hierbas 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)

6. Aseguramiento de la calidad

No se permite el uso de especies que hayan sido obtenidas mediante la fusión de protoplasma, o citoplasma, u otros métodos similares (a nivel del núcleo celular). Este aspecto deberá ser garantizado mediante medidas de seguridad adecuadas especialmente en aquellos casos en que se utilicen materias primas que no estén certificadas por Naturland (tomando en cuenta la lista de prioridades de Naturland).

[1] Excepciones son posible con previa autorización de Naturland y si es razonable a causa del balance ecológico.

Naturland
Asociación de agricultura orgánica
Kleinhaderner Weg 1
82166 Gräfelfing | Alemania

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

naturland@naturland.de
www.naturland.de

Naturland