



**Naturland**

# STANDARD **NATURLAND**

## **TRASFORMAZIONE**

Supplemento per verdure e frutta,  
spezie ed erbe aromatiche

Versione 06/2021

Questa versione è una traduzione delle linee guida Naturland dal tedesco all'italiano. In caso di dubbi o controversie si prega di considerare le versioni delle linee guida Naturland in tedesco, inglese e spagnolo.

## VIII. Standard di trasformazione per frutta, verdura, spezie ed erbe aromatiche

Gli standard di trasformazione per verdure, verdura, spezie ed erbe aromatiche sono un'aggiunta agli standard Naturland "Trasformazione – parte generale", inclusi gli allegati.

Questi sono vincolanti per tutti gli standard di trasformazione degli specifici gruppi di prodotti e per questo anche da rispettare nella trasformazione di verdura, frutta, spezie ed erbe aromatiche.

### 1. Ambito di applicazione

I seguenti gruppi specifici di prodotti fanno parte dell'ambito di applicazione di questo standard:

- Verdura e prodotti di verdure, inclusi i succhi di verdure
- Frutta e prodotti di frutta, inclusi i succhi di frutta
- Leguminose e prodotti di leguminose
- Spezie e erbe aromatiche inclusi i mix di erbe aromatiche e spezie

### 2. Ingredienti di origine agricola e non-agricola

Sono ammessi tutti gli ingredienti derivanti dalla produzione agricola, che corrispondono ai requisiti di certificazione della lista prioritaria, standard Naturland (vedi parte C VI.4.1). Sono inoltre in vigore i seguenti standard:

#### 2.1 Aromi

L'utilizzo di aromi naturali o di estratti di aromi deve essere richiesto a Naturland. I permessi, disponibili solo per il settore della preparazione di frutta, vengono dati da Naturland basandosi sul catalogo di decisione.

#### 2.2 Acqua e sale

- Acqua in qualità di acqua potabile
- Sale alimentare, sale iodato (come antiagglomerante è ammesso il carbonato di calcio (E170))

#### 2.3 Colture di microorganismi

- Colture di partenza (tutte le colture di microorganismi usuali nella preparazione di frutta e verdura)
- Estratto di lievito da produzione biologica

#### 2.4 Enzimi

L'utilizzo di enzimi è ammesso solo previo consenso scritto da parte di Naturland. L'utilizzo di enzimi (amiliolitici, pectolitici, protolitici) e' di regola ammesso solo nel caso della pressatura di alcuni prodotti particolari (piccoli frutti, uva rossa, produzione di succhi con polpa, passate di verdura e succo di sedano) non è ammesso. A fine processo gli enzimi devono essere disattivati tramite trattamento termico.

#### 2.5 Additivi alimentari

- Pectina (E 440i), non amidata
- Agar-agar (E 406) da produzione biologica
- Farina di semi di carruba (E 410) da produzione biologica
- Gomma di guar (E 412) da produzione biologica
- Acido ascorbico (E 300) (permessi da Naturland solo in casi singoli ben fondati)
- Acido citrico (E 330) citrato di calcio dell'acido citrico (E 333) (permessi da Naturland solo in casi singoli ben fondati)
- Acido lattico (E 270) (per la trasformazione di olive)
- Estratto di rosmarino (E 392) da produzione biologica
- Fumo di legname e ramaglia locale non trattato, anche sottoutilizzo congiunto di spezie (per la trasformazione di leguminose)

#### 2.6 Minerali, microelementi, vitamine

L'utilizzo di minerali, microelementi e vitamine non è ammesso.

### 2.7 Agenti di trasformazione ammessi

- Materiali filtranti liberi da amianto, come filtri di carta o stoffa e terre diatomacee Gelatina alimentare da produzione biologica per lo schiarimento del vino
- Bentonite (E 558) per l'eliminazione di proteine (solo dopo approvazione; richiesta da presentare a Naturland)
- Sol Silice come clarificatore (solo dopo approvazione; richiesta da presentare a Naturland)
- Anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) (E 290), azoto (N<sub>2</sub>) (E 941)
- Cloruro di magnesio (E 511/Nigari) (come coagulante per prodotti di leguminose)
- Solfato di calcio (E 516) (come coagulante per prodotti di leguminose)
- Carbonato di potassio (E 501) (nell'essiccazione di sultanine)

### 3. Processi di trasformazione autorizzati

Tutti i processi abituali di trasformazione di frutta, verdura, spezie ed erbe aromatiche che utilizzano materie di partenza ammesse; le eccezioni sono elencate nel punto 4.

### 4. Processi di trasformazione non autorizzati

- Produzione di succhi di frutta da succo di frutta concentrato<sup>1</sup>
- Utilizzo di scambiatori di ioni o resine assorbenti

### 5. Etichettatura

- L'utilizzo di sale iodato e' da riportare in etichetta in modo chiaro.
- Prodotti a base di frutta, verdura, spezie ed erbe aromatiche che vengono etichettati con il marchio Naturland e che in negozio vengono venduti come merce singola, devono avere un'etichetta chiara e leggibile per il cliente, e devono essere etichettati in modo preciso.

### 6. Gestione della qualità

L'uso di varietà che derivano dalla fusione dei protoplasti oppure Citoplasti oppure tecniche simili (a livello del nucleo cellulare), non è ammesso. Soprattutto quando si usa materia prima non certificata da Naturland (in accordo con le priorità definite dagli statuti di Naturland) devono essere applicati tutti i provvedimenti adatti per garantire questi requisiti qualitativi.

---

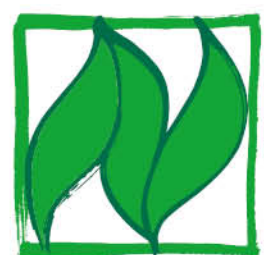
<sup>1</sup> Sono possibili eccezioni autorizzate da Naturland, se questo risulta utile dal punto di vista del bilancio ecologico.

**Naturland**

Associazione regolarmente registrata per l'agricoltura biologica  
Kleinhaderner Weg 1  
82166 Gräfelfing | Germania

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**