



**Naturland**

# **NATURLAND RICHTLINIEN**

## **VERARBEITUNG**

Ergänzung für Fleisch und Fleischwaren

Stand 06/2021

## I. Verarbeitungsrichtlinien für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Die Verarbeitungsrichtlinie für Fleisch und Fleischerzeugnisse 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 Fleisch und Fleischerzeugnissen zu beachten.

### 1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich im Sinne dieser Richtlinie gehören Fleisch und Fleischerzeugnisse. Bei Produkten mit einem Zusatz von Fleisch und Fleischerzeugnissen beziehen sich diese Richtlinien auf den Anteil an Fleisch und Fleischerzeugnissen.

Für den Transport und die Schlachtung der Tiere ist Teil D. XVII. (Verarbeitungsrichtlinien für Transport und Schlachtung) zu beachten.

### 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

- Öko-Aromaextrakte (Der Einsatz muss bei Naturland beantragt werden)

#### 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 Fleisch und Fleischerzeugnissen üblichen Kulturen von Mikroorganismen, die, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt wurden.

#### 2.4 Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

#### 2.5 Lebensmittelzusatzstoffe

- Milchsäure (E 270) (nur für Rohwursthalbfabrikate)
- Natriumcitrat (E 331) (als Kutterhilfsmittel für die Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch und zur Verhinderung der Blutgerinnung)
- Rosmarinextrakt (E 392) aus ökologischer Erzeugung
- Rauch aus naturbelassenen heimischen Hölzern und Zweigen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen
- Natriumnitrit (E 250)/Nitritpökelsalz:

Bei Produkten, die Nitritpökelsalz enthalten, muss die Verwendung von Nitritpökelsalz gekennzeichnet werden. Die Verwendung von Nitritpökelsalz ist in begrenzter Menge für erhitzte und nicht erhitzte Fleischerzeugnisse unter den nachstehend aufgeführten Einschränkungen zugelassen:

- Die Zugabemenge an (auch jodiertem) Nitritpökelsalz ist bei Rohwurst und -schinken auf 80 mg Natriumnitrit/kg Fleischbrät und bei erhitzter Wurst und erhitzten Fleischerzeugnissen auf 40 mg Natriumnitrit/kg Fleischbrät begrenzt (bezogen auf die Gesamtmenge des Fleischbräts).
- Zur Herstellung von Rohwürsten, die länger als 4 Wochen bei Temperaturen von unter 18° C reifen, ist auch die Verwendung von Kaliumnitrat (E 252) (Salpeter) in einer Menge von max. 80 mg Kaliumnitrat/kg zulässig.
- Zur optimalen Ausnutzung des Nitrits kann Nitritpökelsalz in Kombination mit Ascorbinsäure (E 300) oder Natriumascorbat (E 301) (300-500 mg/kg freie Ascorbinsäure) verwendet werden<sup>1</sup>. Die Vorteile der Verwendung von Ascorbinsäure bzw. Natriumascorbat sind eine schnellere und gleichmäßigere Umrötung, das Einsparen von Nitrit sowie geringere Rest-Nitritgehalte im Endprodukt.
- Die Verwendung von Isoascorbinsäure (E 315) oder Natriumisoascorbat (E 316) ist nicht zulässig.

<sup>1</sup> In begründeten Einzelfällen ist auf Antrag der Einsatz von Ascorbinsäure (E 300) ohne Kombination mit Nitritpökelsalz möglich.

- Die Restriktionen der derzeit gültigen Zusatzstoffzulassungs-Verordnung (ZZuV) sind zu beachten. Darüber hinaus ist die Verwendung von Nitritpökelsalz bei Produkten, die zum Braten bestimmt sind oder von denen anzunehmen ist, dass sie oft gebraten verzehrt werden (z.B. Speck, durchwachsener Speck, Leberkäse) nicht zulässig.

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

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

## **2.7 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

- Kohlendioxid (E 290)
- Stickstoff (N<sub>2</sub>) (E 941)

## **3. Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle für die Fleischbehandlung und für das Herstellen und Haltbarmachen von Fleisch und Fleischerzeugnissen üblichen Verfahren, mit den unter 4. genannten Ausnahmen.

Der Einsatz des MicrowaveCut-Verfahrens zum berührungslosen Trennen der Wurstkette muss bei Naturland beantragt werden.

## **4. Unzulässige Verfahren**

- Schwarzräuchern
- Verwendung von Separatorenfleisch
- Herstellung von Formfleischerzeugnissen unter Zuhilfenahme von Eiweiß lösenden Verarbeitungshilfsstoffen (z.B. Enzyme, etc.)
- Druck- bzw. Hochdruckbehandlung mit Sauerstoff

## **5. Kennzeichnung**

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz, Alkohol und Gelatine und insbesondere Nitritpökelsalz ist zu kennzeichnen.

Fleisch und Fleischerzeugnisse, die im Fachgeschäft als lose Ware verkauft werden, müssen für den Kunden deutlich und exakt gekennzeichnet sein. Bei unverbundener Ware ist sicher zu stellen, dass sich der Kunde vor Ort über alle verwendeten Zutaten (Rezepturen) informieren kann.

**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**