



NATURLAND RICHTLINIEN

VERARBEITUNG

Ergänzung für Gemüse und Obst
sowie Gewürze und Kräuter

Stand 05/2025

VIII. Verarbeitungsrichtlinien für Gemüse und Obst sowie Gewürze und Kräuter

Die Verarbeitungsrichtlinie für Gemüse und Obst sowie Gewürze und Kräuter 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 Gemüse und Obst sowie Gewürzen und Kräutern zu beachten.

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören folgende Produktbereiche:

- Gemüse und Gemüseerzeugnisse, inkl. Gemüsesäfte
- Obst und Obsterzeugnisse, inkl. Obstsäfte
- Gewürze und Kräutermischungen

Aus pflanzlichen Erzeugnissen hergestellte Drinks sind in Teil D. XIX. (Verarbeitungsrichtlinien für pflanzenbasierte Lebensmittel) geregelt.

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 oder natürliche Öko-Aromen für Fruchtzubereitungen und Tees (nach Genehmigung durch Naturland)

2.2 Wasser und Salz

- Wasser in Trinkwasserqualität
- Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel ist Calciumcarbonat (E 170) zulässig)

2.3 Kulturen von Mikroorganismen

- Starterkulturen (alle für die Verarbeitung von Gemüse und Obst üblichen Kulturen von Mikroorganismen)
- Hefeextrakt aus ökologischer Erzeugung

2.4 Enzyme

Der Einsatz von Enzymen muss vorher von Naturland schriftlich genehmigt werden. Nur bei schwierigen Pressungen (z.B. Beerenfrüchte, rote Trauben sowie die Herstellung von Dicksäften, Gemüsemark und Selleriesaft und die Herstellung von klarem Zitronensaftkonzentrat) dürfen Enzyme (amylolytisch, pektolytisch, proteolytisch) eingesetzt werden; die Enzyme sind anschließend durch Erhitzen zu inaktivieren.

2.5 Lebensmittelzusatzstoffe

- Pektin (E 440i), nicht amidiert
- Agar-Agar (E 406) aus ökologischer Erzeugung
- Johannisbrotkernmehl (E 410) aus ökologischer Erzeugung
- Guarkernmehl (E 412) aus ökologischer Erzeugung (nur nach Genehmigung durch Naturland in begründeten Einzelfällen)
- Ascorbinsäure (E 300) (nur nach Genehmigung durch Naturland in begründeten Einzelfällen)
- Zitronensäure (E 330), Calciumsalz der Zitronensäure (E 333) (nur nach Genehmigung durch Naturland in begründeten Einzelfällen).
- Milchsäure (E 270)
- Rosmarinextrakt (E 392) aus ökologischer Erzeugung
- Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen und ggf. Gewürzen; Rauch aus gereinigtem Primärrauch-Kondensat von naturbelassenen und, sofern verfügbar, heimischen Hölzern und Zweigen

2.6 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

2.7 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter und Kieselgur
- Speisegelatine aus ökologischer Erzeugung zur Gelatineschönung.
- Bentonite (E 558) für die Eiweißeliminierung (nur nach Genehmigung, Antrag ist bei Naturland zu stellen)
- Kieselöl als Klärhilfsmittel (nur nach Genehmigung, Antrag ist bei Naturland zu stellen)
- Kohlendioxid (CO₂) (E 290), Stickstoff (N₂) (E 941)
- Kaliumcarbonat (E 501) (für den Trocknungsprozess von Sultaninen)

3. Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der zulässigen Ausgangsstoffe üblichen Verfahren zur Verarbeitung von Gemüse und Obst sowie Gewürzen und Kräutern, mit den unter 4. genannten Ausnahmen; dazu gehört auch der Einsatz von Ethylen zum Reifen von Bananen sowie zur Keimhemmung bei Kartoffeln.

4. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Fruchtsaftherstellung aus Fruchtsaftkonzentrat¹
- Einsatz von Ionenaustauschern oder Adsorberharzen

5. Kennzeichnung

- Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen.
- Gemüse- und Obsterzeugnisse sowie Gewürze und Kräuter, die mit dem Naturland Zeichen ausgelobt werden und die im Fachgeschäft als lose Ware und als Sortiment verkauft werden, müssen für den Kunden deutlich lesbar und exakt gekennzeichnet sein.

6. Qualitätssicherung

Die Verwendung von Sorten, die aus Protoplasten- oder Cytoplastenfusion bzw. vergleichbaren Methoden (auf Ebene des Zellkerns) hervorgegangen sind, ist nicht zugelassen. Insbesondere beim Einsatz von nicht Naturland zertifizierten Rohstoffen (unter Beachtung der Prioritätenliste) ist dies durch geeignete Qualitätssicherungsmaßnahmen sicherzustellen.

¹ Ausnahmen sind nach Genehmigung durch Naturland möglich, wenn es aufgrund der Ökobilanz sinnvoll ist.

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
www.naturland.de

Präsidium:

Eberhard Räder*, Moritz Reimer*, Udo Rumpel*, Jörg Hansen, Isabell von Oertzen, Zeno Platti-Fünfkirchen (* Vorstand i. S. d. § 26 BGB)
als gemeinnützig anerkannt · Vereinsregister AG München VR10697, Sitz: München · USt-ID-Nr. DE152124581



Naturland