



**Naturland**

# **NATURLAND RICHTLINIEN**

## **VERARBEITUNG**

Ergänzung für Hefe, Hefeerzeugnisse, Sauerteig  
und Backferment

Stand 06/2021

## **XI. Verarbeitungsrichtlinien für Hefe, Hefeerzeugnisse, Sauerteig und Backferment**

Die Verarbeitungsrichtlinie für Hefe, Hefeerzeugnisse, Sauerteig und Backferment 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 Hefe, Hefeerzeugnisse, Sauerteig und Backferment zu beachten.

### **1. Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Hefe (z.B. Backhefe, Bierhefe, Trockenhefe aktiv) und Hefeerzeugnisse (z.B. Hefeextrakt und Hefeautolysat) sowie Sauerteig und Backferment.

### **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**

Der Einsatz von Aromen ist nicht zulässig.

#### **2.2 Wasser und Salz**

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

#### **2.3 Kulturen von Mikroorganismen**

Kulturen von Mikroorganismen und Autolysate, die, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt wurden. Der Anteil konventioneller Hefe am Endprodukt darf maximal 5 % betragen.

#### **2.4 Enzyme**

Zum Aufschluss von organischen Kohlenstoff- und Stickstoffquellen sind Enzyme auf Antrag zulässig.

#### **2.5 Lebensmittelzusatzstoffe**

- Natives, nicht modifiziertes Lecithin (E 322) aus ökologischer Erzeugung als Emulgator für aktive Trockenhefe

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

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

#### **2.7 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

- Filterhilfsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Kartoffelstärke)
- Stationäre Textilfilter
- Entschäumungsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Kartoffelstärke)
- Zitronensäure (E 330) zur Regulierung des pH-Werts
- Natriumcarbonat ( $\text{Na}_2\text{CO}_2$  – Soda) (E 500) zur Regulierung des pH-Werts

### **3. Zulässige Verarbeitungsverfahren**

- Fermentation
- Entschäumen ausschließlich mechanisch oder mit zulässigen Verarbeitungshilfsstoffen
- Filtration mit Filterhilfsmitteln aus ökologischer Erzeugung (z.B. Kartoffelstärke)
- Thermolyse, Plasmolyse, Autolyse (zur Herstellung von Hefeextrakt)
- Trocknung für Hefeflocken und aktive Trockenhefe

### **4. Unzulässige Verarbeitungsverfahren**

Die Herstellung von Hefe unter Verwendung anorganischer Stickstoffquellen z.B. Ammoniumcarbonat ist nicht zulässig.

## **5. Kennzeichnung**

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen.

**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**