



**Naturland**

# **NATURLAND RICHTLINIEN**

## **VERARBEITUNG**

Ergänzung für Mikroalgen und Mikroalgen-  
produkte als Lebensmittel

Stand 06/2021

## **XII. Verarbeitungsrichtlinien für Mikroalgen und Mikroalgenprodukte als Lebensmittel**

Die Verarbeitungsrichtlinie für Mikroalgen und Mikroalgenprodukte 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 Herstellung von Mikroalgen und Mikroalgenprodukten zu beachten.

### **1. Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Mikroalgen (z.B. Spirulina, Chlorella) und Mikroalgenprodukte zur Verwendung als Lebensmittel.

### **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, die, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt wurden.

#### **2.4 Enzyme**

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

#### **2.5 Presshilfs- und Hüllstoffe**

- Calciumcarbonat (E 170)

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

Der Einsatz von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen ist nicht zulässig. Ausgenommen sind Mineralstoffe natürlichen Ursprungs (z.B. Kalkalgen).

### **3. Zulässige Verarbeitungsverfahren**

- Filtration: muss von Naturland freigegeben werden
- Mechanische und/oder thermische Trocknung: Der Trocknungsprozess muss über einen Wärmetauscher erfolgen, der den direkten Kontakt mit den Flammen oder mit schädlichem Rauch und Gasen verhindert.

### **4. Qualitätssicherung**

Durch entsprechende Analysen des Endproduktes muss sichergestellt werden, dass die Naturland Qualitätskriterien für Mikroalgen eingehalten werden. Beim Verarbeiter/Händler müssen für jede Lieferung von Mikroalgen entsprechende Analyseergebnisse vorliegen (ggf. vom Produzenten/Vorlieferanten/Direktimporteur), die den Vorgaben von Naturland entsprechen.

### **5. Kennzeichnung**

Der Einsatz 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**