



Naturland

NATURLAND RICHTLINIEN

VERARBEITUNG

Ergänzung für Mikroalgen und Mikroalgen-
produkte als Lebensmittel

Stand 05/2024

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.

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
www.naturland.de

Präsidium: Hubert Heigl* · Hans Bartelme* · Peter Warlich* · Marion Bohner · Frauke Weissang (* Vorstand i. S. d. § 26 BGB)
als gemeinnützig anerkannt · Vereinsregister AG München VR10697, Sitz: München · USt-ID-Nr. DE152124581



Naturland