



NATURLAND RICHTLINIEN

VERARBEITUNG

Ergänzung für Milch und Milcherzeugnisse

Stand 06/2021

II. Verarbeitungsrichtlinien für Milch und Milcherzeugnisse

Die Verarbeitungsrichtlinie für Milch und Milcherzeugnisse 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 Milch und Milcherzeugnissen zu beachten.

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Milch, Milcherzeugnisse, Butter und Käse.

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 nur für Milchprodukte, die einen Fruchtanteil enthalten, möglich. Der Einsatz muss bei Naturland beantragt werden. Genehmigungen werden von Naturland auf der Grundlage eines Entscheidungskataloges erteilt.

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 Herstellung von Milcherzeugnissen, Butter und Käse üblichen Säuerungs- und Reifungskulturen, wobei die Anzucht und Weiterführung von Starterkulturen in betriebseigener Milch erfolgen sollte. Bei der Anzucht ist auch Wasser mit Nährlösung zulässig.

2.4 Enzyme

- Lab und Labaustauschstoffe (beides ohne Konservierungsstoffe)¹
- Laktase zur Herstellung von laktosefreien Milchprodukten

2.5 Lebensmittelzusatzstoffe

Für Milcherzeugnisse:

- Pektin (E 440i), nicht amidiert
- Johannisbrotkernmehl (E 410) aus ökologischer Erzeugung
- Guarkernmehl (E 412) aus ökologischer Erzeugung
- Agar-Agar (E 406) aus ökologischer Erzeugung
- Milchsäure (E 270)

Für Käse:

- Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen
- Natriumhydrogencarbonat (E 500) oder Calciumcarbonat (E 170) (nur für Sauermilchkäse)
- Calciumchlorid (E 509) (zur Herstellung von Hartkäse, Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse und Weichkäse)
- Trinatriumcitrat (E 331) (zur Herstellung von Koch- und Schmelzkäse)
- Zitronensäure (E 330) (zur Herstellung von Mozzarella)

2.6 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

2.7 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Der Einsatz von Verarbeitungshilfsstoffen ist nicht zulässig.

¹ Bei der Öko-Kontrolle ist ein Nachweis vorzulegen, der die Verwendung von gentechnikfreien Labaustauschstoffen garantiert.

3. Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle für die Verarbeitung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse üblichen Verfahren. Davon ausgenommen sind die unter Punkt 4 angeführten Verarbeitungsverfahren.

4. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Sterilisation (mit Ausnahme zur Herstellung von Kaffeesahneprodukten)
- Herstellung von Analogkäse

5. Kennzeichnung

- Die Zutatenliste muss alle Zutaten, auch die in Fruchtzubereitungen (z.B. Zucker und Aromen), vollständig deklarieren.
- Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen.
- Milch (Konsummilch) darf nur bis zu einem Homogenisierungsgrad von 15%, gemessen mit der Homogenisierungspipette (NIZO - Methode), als „nicht homogenisiert“ deklariert werden.
- Milch und Milchprodukte, die im Fachgeschäft als lose Ware verkauft werden, müssen für den Kunden deutlich und exakt gekennzeichnet sein. Bei unverpackter 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
www.naturland.de



Naturland