



NATURLAND RICHTLINIEN

VERARBEITUNG

Ergänzung für Speiseöle und Speisefette

Stand 05/2025

X. Verarbeitungsrichtlinien für Speiseöle und Speisefette

Die Verarbeitungsrichtlinie für Speiseöle und Speisefette 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 Speiseölen und Speisefette zu beachten.

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören pflanzliche Fette und Öle, sowie tierische Fette und deren Mischungen.

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 für die Herstellung von Würzölen (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

Der Einsatz von Mikroorganismen ist nicht zulässig.

2.4 Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist nicht zulässig.

2.5 Lebensmittelzusatzstoffe

- Natives, nicht modifiziertes Lecithin (E 322) aus ökologischer Erzeugung (nur für die Herstellung von Margarine und Marinadenfett).

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, Kieselgur, Perlit
- Stickstoff (N₂) (E 941), Argon (Ar) (E 938)
- Ethanol, nur für die Entölung von Rohstoffen mit geringen Ölgehalten (5-10 %)
- Ausschließlich für Öle und Fette zur Weiterverarbeitung:
 - Aktivkohle
 - Bentonit
 - Zitronensäure (E 330)

3. Zulässige Verarbeitungsverfahren

3.1 Zulässige Verarbeitungsverfahren für pflanzliche Fette und Öle

- Alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei das Konditionieren/Vorwärmen nur bis zur max. Auslauftemperatur erfolgt.
- Mechanische Pressen mit einer Auslauftemperatur von max. 60° C
- Empfehlungen zur Begrenzung der maximalen Auslauftemperatur für einzelne Öle:
 - Olivenöl: 40° C
 - Distel- und Kürbiskernöl: 50° C
- Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren

- Emulgieren, Pasteurisieren und Kristallisieren zur Herstellung von Margarine und Marinadenfett
- Winterisieren
- Ausschließlich für Öle und Fette zur Weiterverarbeitung
 - Entschleimen
 - Entfärben/Bleichen
 - Wasserdampfbehandlung bis 260° C
- Ausschließlich zur Herstellung von Bratöl für Endverbraucher
 - Wasserdampfbehandlung bis 160° C

3.2 Zulässige Verarbeitungsverfahren für tierische Fette

- Ausschmelzen

4. Unzulässige Verfahren

- Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
- Entschleimen¹
- Entsäuern
- Entfärben/Bleichen²
- Desodorieren³
- Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)

5. Kennzeichnung

Mit „nativ“ dürfen nur Speiseöle bezeichnet werden, die keinem Raffinationsschritt - auch keiner Wasserdampfbehandlung unterzogen wurden. Öle, die mit Hilfe von Ethanol gewonnen wurden, dürfen ebenfalls nicht als „nativ“ bezeichnet werden.

¹ mit Ausnahme von Ölen und Fetten zur Weiterverarbeitung

² mit Ausnahme von Ölen und Fetten zur Weiterverarbeitung

³ mit Ausnahme von Wasserdampfbehandlung bis 160° C zur Herstellung von Bratöl für Endverbraucher bzw. bis 260° C für Öle und Fette zur Weiterverarbeitung

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 Plattl-Fünfkirchen (* Vorstand i. S. d. § 26 BGB)
als gemeinnützig anerkannt · Vereinsregister AG München VR10697, Sitz: München · USt-ID-Nr. DE152124581



Naturland