



NATURLAND RICHTLINIEN

VERARBEITUNG

Ergänzung für pflanzenbasierte Lebensmittel

Stand 05/2022

XIX. Verarbeitungsrichtlinien für pflanzenbasierte Lebensmittel

Die Verarbeitungsrichtlinie für pflanzenbasierte Lebensmittel 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 pflanzenbasierten Lebensmitteln zu beachten.

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören folgende Produktbereiche:

- Aus pflanzlichen Erzeugnissen hergestellte Drinks, Joghurts und ähnliche Erzeugnisse (z.B. aus Getreide, Leguminosen, Kokos, Hanf)
- Verarbeitungserzeugnisse aus Soja und anderen Leguminosen (z.B. Tofu, Sojasauce)
- Proteinhaltige Verarbeitungserzeugnisse aus anderen pflanzlichen Quellen (z.B. Seitan)

Konserven (z.B. Grüne Erbsen in der Dose) sind in Teil D. VIII. (Verarbeitungsrichtlinien für Obst und Gemüse) geregelt.

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

Alle für die Verarbeitung von pflanzlichen Erzeugnissen üblichen Kulturen von Mikroorganismen, die, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt wurden.

2.4 Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist ausschließlich bei der Herstellung von Drinks, Joghurts und ähnlichen Erzeugnissen zulässig: Amylasen, Cellulase.

Der Einsatz von Enzymen muss vorher von Naturland schriftlich genehmigt werden.

2.5 Lebensmittelzusatzstoffe

- Pektin (E 440i), nicht amidiert
- Agar-Agar (E 406) aus ökologischer Erzeugung
- Johannisbrotkernmehl (E 410) aus ökologischer Erzeugung
- Guarkernmehl (E 412) aus ökologischer Erzeugung
- Rauch aus naturbelassenen heimischen Hölzern und Zweigen und ggf. Gewürzen; Rauch aus gereinigtem Primärrauch-Kondensat von naturbelassenen und, sofern verfügbar, heimischen Hölzern und Zweigen

2.6 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

2.7 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Kohlenstoffdioxid (CO₂) (E 290)
- Stickstoff (N₂) (E 941)
- Magnesiumchlorid (E 511/ Nigari) (als Gerinnungsmittel für Leguminosenerzeugnisse)
- Calciumsulfat (E 516) (als Gerinnungsmittel für Leguminosenerzeugnisse)

- Natriumcarbonat (Na_2CO_3 - Soda) (E 500), Natriumhydroxid (NaOH) (E 524) zur pH-Wert-Einstellung

3. Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der zulässigen Ausgangsstoffe üblichen Verfahren zur Verarbeitung von pflanzlichen Erzeugnissen.

4. 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
www.naturland.de



Naturland