



# **NATURLAND RICHTLINIEN**

## **VERARBEITUNG**

Ergänzung für Süßwaren und Süßungsmittel

Stand 06/2021

## **XVIII. Verarbeitungsrichtlinien für Süßwaren und Süßungsmittel**

Die Verarbeitungsrichtlinie für Süßwaren und Süßungsmittel 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 Süßwaren und Süßungsmittel zu beachten.

### **1. Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören folgende Produktbereiche:

- Süßwaren, wie z.B. Gummibonbons, Kakao- und Schokoladenerzeugnisse, Eis, Sorbets
- Süßungsmittel, wie Zucker und Nebenprodukte aus der Zuckerherstellung aus Zuckerrüben oder Zuckerrrohr, Invertzucker, Ahornsirup, Getreide-/Stärkeverzuckerungsprodukte, Agavensirup, Inulin, sowie Kokosblütenzucker und Kokosblütensirup.

Die Herstellung von Obstdicksäften ist in Teil D.VIII. (Verarbeitungsrichtlinien für Gemüse und Obst) geregelt, die Honiggewinnung und -lagerung ist in der Naturland Richtlinie für die Ökologische Imkerei 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 natürlichen Aromen und Aromaextrakten ist bei Naturland zu beantragen und ist nur für Süßwaren, die einen Fruchtanteil enthalten, möglich.

#### **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 ausschließlich bei der Getreide-/Stärkeverzuckerung erlaubt:

- Für die Verzuckerung: Alpha-Amylase, Cellulase, Glucoamylase
- Für die Invertierung: Xylose-(Glucose)-Isomerase

#### **2.5 Lebensmittelzusatzstoffe**

- Agar-Agar (E 406) aus ökologischer Erzeugung
- Johannisbrotkernmehl (E 410) aus ökologischer Erzeugung
- Guarkernmehl (E 412) aus ökologischer Erzeugung
- Gummi arabicum (E 414) aus ökologischer Erzeugung als Überzugsmittel nur nach Genehmigung durch Naturland in begründeten Einzelfällen
- Pektin (E 440i), nicht amidiert
- Kaliumcarbonat (E 501) (nur zur Alkalisierung von Kakaobohnen)

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

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

#### **2.7 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) (E 290) (zur Karbonisierung bei der Zucker-Rohsaftreinigung)
- Stickstoff (N<sub>2</sub>) (E 941)
- Pflanzliche Öle aus ökologischer Erzeugung (zur Schaumverhütung)
- Zitronensäure (E 330) (zur Stärkehydrolyse und zur Inversion bei der Zuckerherstellung)

- Natriumcarbonat (E 500), Natriumhydroxid (E 524) (zur Saftreinigung bei der Zuckerherstellung)
- Calciumhydroxid (E 526) (zur Saftreinigung bei der Zuckerherstellung und zur pH-Wert-Einstellung bei der Getreide-/Stärkeverzuckerung)
- Schwefelsäure (E 513) (zur Inversion bei der Zuckerherstellung)
- Filtermaterialien wie Papier- und Cellulosefilter, sowie Aktivkohle, Kieselgur und Bentonite als Filterhilfsmittel

### **3. Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle unter Verwendung der zulässigen Ausgangsstoffe üblichen Verfahren zur Verarbeitung von Süßwaren und Süßungsmitteln sind zugelassen, mit den unter 4. genannten Ausnahmen. Explizit sind auch folgende Verfahren zugelassen:

- Thermische Hydrolyse bei der Herstellung von Agavensirup
- Desodorierung von Kakaobutter
- Alkalisierung von Kakaobohnen

### **4. Unzulässige Verarbeitungsverfahren**

Einsatz von Ionenaustauschern und Adsorberharzen.

### **5. 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](mailto:naturland@naturland.de)  
[www.naturland.de](http://www.naturland.de)



**Naturland**