



# NATURLAND RICHTLINIEN

## VERARBEITUNG

Ergänzung für Erzeugnisse aus der Aquakultur  
und nachhaltiger Fischerei

Stand 06/2021

## VI. Verarbeitungsrichtlinien für Erzeugnisse aus der Aquakultur und nachhaltiger Fischerei

Die Verarbeitungsrichtlinie für Erzeugnisse aus der Aquakultur und nachhaltiger Fischerei 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 Erzeugnissen aus der Aquakultur und nachhaltiger Fischerei zu beachten.

### 1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich im Sinne dieser Richtlinien gehören folgende Produktgruppen:

Fisch, Fischerzeugnisse, Makroalgen, sowie Meeresfrüchte und deren Erzeugnisse. Ausgenommen sind einzellige Organismen.

### 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 (Der Einsatz muss bei Naturland beantragt werden)<sup>1</sup>

#### 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 Lebensmittelzusatzstoffe

- Rauch aus naturbelassenen heimischen Laubbäumen und Zweigen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen, sofern verfügbar, ökologischer Herkunft.
- Milchsäure (E 270)
- Zitronensäure (E 330), nur zugelassen für Krebs- und Weichtiere
- Natriumcitrat (E 331)

#### 2.6 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

#### 2.7 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Stickstoff (N<sub>2</sub>) (E 941)
- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) (E 290)
- Natürliche, pflanzliche Substanzen zur Neutralisierung unerwünschter Geschmackskomponenten nach schriftlicher Genehmigung durch Naturland

#### 2.8 Unzulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Sulfit (z.B. Natriummetabisulfit zur Farbstabilisierung)
- Phosphat (z.B. zur Schönung von Fischfilets)
- Kohlenmonoxid (CO) (z.B. zur Farbstabilisierung)

### 3. Zulässige Verarbeitungsverfahren

---

<sup>1</sup> Genehmigungen werden von Naturland auf der Grundlage eines Entscheidungskataloges erteilt.

Alle für die Behandlung von Erzeugnissen aus der Aquakultur und für deren Herstellung und Haltbarmachung üblichen Verfahren, mit den unter 4. genannten Ausnahmen.

#### **4. Unzulässige Verarbeitungsverfahren**

- Katenrauch
- Schwarzräuchern
- Behandlung mit Flüssigrauch
- Injektionssalzung

#### **5. Kennzeichnung**

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist zu kennzeichnen.

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



**Naturland**