



NATURLAND RICHTLINIEN

VERARBEITUNG

Ergänzung für das Herstellen und Anbieten von Speisen und Getränken in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen

Stand 05/2020

XVI. Richtlinien für das Herstellen und Anbieten von Speisen und Getränken in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen

Die Verarbeitungsrichtlinie für das Herstellen und Anbieten von Speisen und Getränken in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen 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 für das Herstellen und Anbieten von Speisen und Getränken in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen zu beachten.

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich im Sinne dieser Richtlinie gehören gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen sowie die in diesen Einrichtungen angebotenen Speisen und Getränke.

2. Mehrwert für gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen

Durch die Naturland Zertifizierung im Bereich der gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen ist es möglich Zutaten, Speisekomponenten oder Gerichte in Speisekarten, auf Veranstaltungen und in Informationsmaterialien mit dem Naturland Zeichen zu kennzeichnen. Naturland zertifizierte Partner können sich als solche mit Hilfe von Werbemitteln und Partner-Schildern präsentieren.

Verpflegungseinrichtungen können somit den Einsatz von qualitativ hochwertigen Naturland Erzeugnissen aus Landwirtschaft und Verarbeitung bewerben. Dem Verbraucher wird durch die Auslobung die Möglichkeit geboten, sich neben der Inner-Haus-Verpflegung auch im Außer-Haus-Bereich bewusst ökologisch zu ernähren.

3. Definitionen

3.1 Gemeinschaftliche Verpflegungseinrichtungen

Sammelbegriff für alle Einrichtungen aus Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Dazu gehören beispielsweise Betriebskantinen, Kliniken und Heime, Schulen und Studentenwerke, Hotels und Restaurants, Food Trucks sowie Einrichtungen der Marken- und System-Gastronomie.

3.2 Speisen (auch Gericht oder Gang)

Bei einer Speise handelt es sich um eine zubereitete Nahrung, die üblicherweise aus mehreren Zutaten besteht. Beispiele für Speisen sind Möhrensuppe, Schokoladenpudding oder Szegediner Gulasch. Ein Menü ist eine Speisenfolge, die aus mindestens drei Gängen besteht (Vorspeise, Hauptgericht und Dessert).

3.3 Speisekomponenten (einzeln zubereitete Komponenten eines zusammengesetzten Gerichtes)

Als Komponente wird jeder Bestandteil eines Gerichts bezeichnet, der von anderen Komponenten desselben Gerichts getrennt zubereitet wird und aus Verbrauchersicht (Gästesicht) abgrenzbar ist. Übliche Komponenten sind beispielsweise Fleisch und Fisch oder Stärkebeilagen wie Kartoffeln und Reis, aber auch zusammengesetzte Komponente wie Saucen und Dressings.

3.4 Getränke (zubereitete Heiß- und Kaltgetränke)

Beispiele für zubereitete Kaltgetränke sind Mixgetränke wie Cocktails und Mixmilchgetränke. Beispiele für zubereitete Heißgetränke sind Milchkaffee, Tee und Latte Macchiato.

3.5 Zutaten

Mit diesem Begriff soll eine unter kontrolltechnischen Gesichtspunkten und für den Verbraucher bzw. Gast eindeutig abgrenzbare Rohware oder Zutat klar und kontrollierbar umschrieben werden.

Zutaten können beispielsweise Frühstückseier, Mehl, Kartoffeln oder eine Gewürzmischung sein.

4. Allgemeine Anforderungen

Naturland Partner aus Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie

- setzen wann immer möglich auf die frische Zubereitung der Speisen und die Anwendung möglichst schonender Zubereitungsverfahren,

- sollten mit mindestens einem Naturland Erzeugerbetrieb eine Partnerschaft eingehen (z.B. langfristige Kooperation, Aktionen/Informationsveranstaltungen für Gäste, etc.),
- bieten neben fleischhaltigen immer auch vegetarische Gerichte an,
- streben eine kontinuierliche Erweiterung des Öko-Angebotes an und bevorzugen bei Öko-Produkten Zutaten, die direkt von Naturland zertifiziert sind bzw. deren Zertifizierung von Naturland als gleichwertig anerkannt ist.

5. Anforderungen an das Speisen- und Getränkeangebot

Ganzjährig oder veranstaltungsbezogen wird mindestens eine Zutat in Naturland Qualität eingekauft und eingesetzt.

Es besteht keine Verpflichtung zum Angebot von Speisen und Speisenkomponenten mit ausschließlich Naturland zertifizierten Zutaten.

5.1 Anforderungen an Speisen, Speisenkomponenten und Getränke, mit Hinweis auf Naturland gekennzeichnet werden

5.1.1 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:

5.1.2 Aromen

Über die in den produktspezifischen Verarbeitungsrichtlinien D. I.-XI. für die jeweilige Produktgruppe zulässigen Aromen hinaus sind für die Herstellung von Speisen, Speisenkomponenten und Getränken allgemein zulässig:

- Öko-Aromaextrakte (Der Einsatz muss bei Naturland beantragt werden)

5.1.3 Wasser und Salz

- Wasser in Trinkwasserqualität
- Speisesalz, jodiertes Speisesalz (als Rieselhilfsmittel ist Calciumcarbonat (E 170) zulässig)

5.1.4 Kulturen von Mikroorganismen

Über die in den produktspezifischen Verarbeitungsrichtlinien D. I.-XI. für die jeweilige Produktgruppe zulässigen Kulturen von Mikroorganismen hinaus sind für die Herstellung von Speisen, Speisenkomponenten und Getränken keine weiteren Kulturen von Mikroorganismen zulässig.

5.1.5 Enzyme

Über die in den produktspezifischen Verarbeitungsrichtlinien D. I.-XI. für die jeweilige Produktgruppe zulässigen Enzyme hinaus sind für die Herstellung von Speisen, Speisenkomponenten und Getränken keine weiteren Enzyme zulässig.

5.1.6 Lebensmittelzusatzstoffe

Über die in den produktspezifischen Verarbeitungsrichtlinien D. I.-XI. für die jeweilige Produktgruppe zulässigen Lebensmittelzusatzstoffe hinaus sind für die Herstellung von Speisen, Speisenkomponenten und Getränken allgemein zulässig:

- Speisegelatine ohne Zusätze (nur für sahnähnliche Massen) aus ökologischer Erzeugung
- Pektin (E 440i), nicht amidiert
- Agar-Agar (E 406) aus ökologischer Erzeugung

5.1.7 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

5.1.8 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

Über die in den produktspezifischen Verarbeitungsrichtlinien D. I.-XI. für die jeweilige Produktgruppe zulässigen Verarbeitungshilfsstoffe hinaus sind für die Herstellung von Speisen, Speisenkomponenten und Getränken allgemein zulässig:

- Kohlendioxid (CO₂) (E 290)
- Stickstoff (N₂) (E 941)

5.1.9 Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle für das Herstellen, Zubereiten und Haltbarmachen üblichen gastronomischen Verfahren. Der Einsatz von Mikrowellen muss bei Naturland beantragt werden.

6. Kennzeichnung

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist zu kennzeichnen.

Neben der Kennzeichnung von Naturland zertifizierten Speisen, Speisenkomponenten und Getränken ist es möglich, Zutaten, die ausschließlich in Naturland Qualität eingekauft werden, als Naturland zertifiziert zu kennzeichnen. Die Auslobung der Naturland Qualität erfolgt in diesem Fall grundsätzlich nur in allgemeiner Form.

Beispiele für die Auslobung von Zutaten sind:

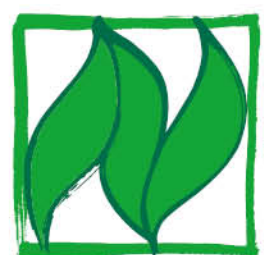
- „Wir verwenden ausschließlich Naturland zertifizierte Gewürze.“
- „Couscous verwenden wir ausschließlich in Naturland Qualität.“
- „Unsere Frühstückseier stammen immer von Naturland Betrieben.“
- „Wir verwenden Gemüse und Salate ausschließlich in Naturland Qualität.“
- „Wir verwenden ausschließlich Naturland zertifizierte Milch.“
- „Unser Rindfleisch stammt ausschließlich von Naturland Betrieben.“

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