



NATURLAND RICHTLINIEN

VERARBEITUNG

Ergänzung für Hefe, Hefeerzeugnisse, Sauerteig
und Backferment

Stand 05/2023

XI. Verarbeitungsrichtlinien für Hefe, Hefeerzeugnisse, Sauerteig und Backferment

Die Verarbeitungsrichtlinie für Hefe, Hefeerzeugnisse, Sauerteig und Backferment 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 Hefe, Hefeerzeugnisse, Sauerteig und Backferment zu beachten.

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören Hefe (z.B. Backhefe, Bierhefe, Trockenhefe aktiv) und Hefeerzeugnisse (z.B. Hefeextrakt und Hefeautolysat) sowie Sauerteig und Backferment.

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

Kulturen von Mikroorganismen und Autolysate, die, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt wurden. Der Anteil konventioneller Hefe am Endprodukt darf maximal 5 % betragen.

2.4 Enzyme

Zum Aufschluss von organischen Kohlenstoff- und Stickstoffquellen sind Enzyme auf Antrag zulässig.

2.5 Lebensmittelzusatzstoffe

- Natives, nicht modifiziertes Lecithin (E 322) aus ökologischer Erzeugung als Emulgator für aktive Trockenhefe

2.6 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

2.7 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Filterhilfsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Kartoffelstärke)
- Stationäre Textilfilter
- Entschäumungsmittel aus ökologischer Erzeugung (z.B. Kartoffelstärke)
- Zitronensäure (E 330) zur Regulierung des pH-Werts
- Natriumcarbonat (Na_2CO_2 – Soda) (E 500) zur Regulierung des pH-Werts

3. Zulässige Verarbeitungsverfahren

- Fermentation
- Entschäumen ausschließlich mechanisch oder mit zulässigen Verarbeitungshilfsstoffen
- Filtration mit Filterhilfsmitteln aus ökologischer Erzeugung (z.B. Kartoffelstärke)
- Thermolyse, Plasmolyse, Autolyse (zur Herstellung von Hefeextrakt)
- Trocknung für Hefeflocken und aktive Trockenhefe

4. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

Die Herstellung von Hefe unter Verwendung anorganischer Stickstoffquellen z.B. Ammoniumcarbonat ist nicht zulässig.

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
www.naturland.de



Naturland