



Naturland

NATURLAND RICHTLINIEN

VERARBEITUNG

Ergänzung für Getreide, Getreideerzeugnisse
und Teigwaren

Stand 06/2021

IV. Verarbeitungsrichtlinien für Getreide, Getreideerzeugnisse und Teigwaren

Die Verarbeitungsrichtlinie für Getreide, Getreideerzeugnisse und Teigwaren 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 Getreide, Getreideerzeugnissen und Teigwaren zu beachten.

1. Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören folgende Produktgruppen:

- Getreide, Getreidemahlerzeugnisse, Getreideflockenerzeugnisse sowie daraus hergestellte Produkte (z.B. native Stärke, Quellstärke, Vitalkleber, Malz)
- Teigwaren

Süßungsmittel aus Getreide-/Stärkeverzuckerung sind in Teil D. XVIII. (Verarbeitungsrichtlinien für Süßwaren und Süßungsmittel) 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

Kulturen von Mikroorganismen, die, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt wurden.

2.4 Enzyme

Der Einsatz von Enzymen ist ausschließlich bei der Getreide-/Stärkeverzuckerung zulässig: Alpha-Amylase, Cellulase, Glucoamylase.

2.5 Lebensmittelzusatzstoffe

Lebensmittelzusatzstoffe sind für die Verarbeitung bzw. Herstellung von Getreide, Getreideerzeugnissen und Teigwaren im Sinne dieser Richtlinie nicht zulässig.

2.6 Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

2.7 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe

- Stickstoff (N₂) (E 941)
- Kohlendioxid (CO₂) (E 290)
- Natriumcarbonat (Na₂CO₃ - Soda) (E 500) zur pH-Wert-Einstellung

3. Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren zum Reinigen und Vermahlen von Getreide, zur Weiterverarbeitung von Getreidemahlerzeugnissen sowie zur Herstellung und Verarbeitung von Getreideerzeugnissen und Teigwaren, mit den unter 4. genannten Ausnahmen:

4. Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Herstellung von chemisch und enzymatisch modifizierter Stärke

- Schwefeln von Malz
- Darren mit direkter Beheizung

5. Kennzeichnung

- Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist deutlich zu kennzeichnen.
- Als „eifrei“ bzw. „ohne Ei“ dürfen nur solche Teigwaren deklariert werden, die vollständig ohne Eier bzw. deren Trockenprodukte oder Bestandteile hergestellt wurden. Bei Eier-Teigwaren muss gekennzeichnet werden, ob Vollei, Eigelb oder Eiweiß verwendet wurde.
- Die Bezeichnung „Vollkorn“ darf nur für Produkte verwendet werden, die 100% Vollkornanteil (bezogen auf den Mehlannteil) enthalten.
- 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
www.naturland.de



Naturland