



# **NATURLAND RICHTLINIEN**

## **VERARBEITUNG**

Ergänzung für Speiseöle und Speisefette

Stand 06/2021

## **X. Verarbeitungsrichtlinien für Speiseöle und Speisefette**

Die Verarbeitungsrichtlinie für Speiseöle und Speisefette 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 Speiseölen und Speisefette zu beachten.

### **1. Geltungsbereich**

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören pflanzliche Fette und Öle, sowie tierische Fette und deren Mischungen.

### **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 für die Herstellung von Würzölen (Der Einsatz muss bei Naturland beantragt werden)

#### **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 nicht zulässig.

#### **2.5 Lebensmittelzusatzstoffe**

- Natives, nicht modifiziertes Lecithin (E 322) aus ökologischer Erzeugung (nur für die Herstellung von Margarine und Marinadenfett).

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

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

#### **2.7 Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

- Asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, Kieselgur, Perlit
- Stickstoff (N<sub>2</sub>) (E 941)
- Ethanol, nur für die Entölung von Rohstoffen mit geringen Ölgehalten (5-10 %)
- Ausschließlich für Öle und Fette zur Weiterverarbeitung:
  - Aktivkohle
  - Bentonit
  - Zitronensäure (E 330)

### **3. Zulässige Verarbeitungsverfahren**

#### **3.1 Zulässige Verarbeitungsverfahren für pflanzliche Fette und Öle**

- Alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei das Konditionieren/Vorwärmen nur bis zur max. Auslauftemperatur erfolgt.
- Mechanische Pressen mit einer Auslauftemperatur von max. 60° C
- Empfehlungen zur Begrenzung der maximalen Auslauftemperatur für einzelne Öle:
  - Olivenöl: 40° C
  - Distel- und Kürbiskernöl: 50° C
- Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren

- Emulgieren, Pasteurisieren und Kristallisieren zur Herstellung von Margarine und Marinadenfett
- Ausschließlich für Öle und Fette zur Weiterverarbeitung
  - Entschleimen
  - Entfärben/Bleichen
  - Winterisieren
  - Wasserdampfbehandlung bis 260° C
- Ausschließlich zur Herstellung von Bratöl für Endverbraucher
  - Wasserdampfbehandlung bis 160° C

### 3.2 Zulässige Verarbeitungsverfahren für tierische Fette

- Ausschmelzen

### 4. Unzulässige Verfahren

- Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
- Entschleimen<sup>1</sup>
- Entsäuern
- Entfärben/Bleichen<sup>1</sup>
- Winterisieren<sup>1</sup>
- Desodorieren<sup>2</sup>
- Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)

### 5. Kennzeichnung

Mit „nativ“ dürfen nur Speiseöle bezeichnet werden, die keinem Raffinationsschritt - auch keiner Wasserdampfbehandlung unterzogen wurden. Öle, die mit Hilfe von Ethanol gewonnen wurden, dürfen ebenfalls nicht als „nativ“ bezeichnet werden.

---

<sup>1</sup> mit Ausnahme von Ölen und Fetten zur Weiterverarbeitung

<sup>2</sup> mit Ausnahme von Wasserdampfbehandlung bis 160° C zur Herstellung von Bratöl für Endverbraucher bzw. bis 260° C für Öle und Fette zur Weiterverarbeitung

**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**