



## **Naturland Richtlinien Verarbeitung**

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

Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V.  
Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfelfing, Germany  
Tel: +49 (0)89 / 89 80 82-0, Fax: +49 (0)89 / 89 80 82-90  
Naturland@Naturland.de  
[www.naturland.de](http://www.naturland.de)

## **XV. Richtlinien für das Herstellen und Anbieten von Speisen und Getränken in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen**

### **Geltungsbereich**

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

### **Definitionen**

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

Speisen (auch Gericht oder Gang). Beispiele für Speisen sind „Lasagne“, „Pizza Margherita“, „Möhrensuppe“, „Schokopudding“, „Szegediner Gulasch“. Ein Menü ist eine Speisenfolge, die aus mindestens drei Gängen besteht, nämlich aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert.

Speisenkomponenten (einzeln zubereitete Komponenten eines zusammengesetzten Gerichtes). Als Komponente wird jeder Bestandteil eines Gerichts bezeichnet, der von anderen Komponenten desselben Gerichts getrennt zubereitet wird, trennbar ist und aus Verbrauchersicht (Gästesicht) abgrenzbar ist. Übliche Komponenten sind beispielsweise Hauptkomponenten wie Fleisch und Fisch oder Stärkebeilagen wie Kartoffeln und Reis.

Getränke (zubereitete Heiß- und Kaltgetränke). Beispiele für zubereitete Kaltgetränke sind Mixgetränke wie Cocktails und Mixmilchgetränke. Beispiele für zubereitete Heißgetränke sind „Milchkaffee“, „Cappuccino“ und „Latte Macchiato“.

„Zutaten einer Art“ und „landwirtschaftliche Ausgangsstoffe“. Mit diesen Begriffen soll eine unter kontrolltechnischen Gesichtspunkten und für den Verbraucher bzw. Gast eindeutig abgrenzbare Zutat oder Zutatengruppe klar, wahr und kontrollierbar umschrieben werden.

„Zutat einer Art“ können beispielsweise „Frühstückseier“ sein.

„Landwirtschaftlicher Ausgangsstoff“ umschreibt unverarbeitete landwirtschaftliche Produkte, die in einer Rezeptur üblicherweise nicht als einzelne Zutat genannt werden. Dieser Begriff gibt die Möglichkeit, eine Gruppe von Erzeugnissen knapper zu bezeichnen, als durch die Aufzählung einzelner Zutaten, z. B. „Gemüse“ statt „Karotten, Gurken, Tomaten, ...“.

### **Allgemeine Anforderungen**

Naturland Partner aus Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie

- pflegen eine natürliche, saisonale Küche, die vor allem auf regionale und einheimische Produkte setzt,
- setzen wann immer möglich auf die frische Zubereitung der Speisen und die Anwendung möglichst schonender Zubereitungsverfahren,
- gehen mit mindestens einem Naturland Erzeugerbetrieb eine Partnerschaft ein (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 Rohstoffe und Zutaten, die direkt von Naturland zertifiziert sind bzw. deren Zertifizierung von Naturland als gleichwertig anerkannt ist.

### **Anforderungen an das Speisen- und Getränkeangebot**

Mindestens ein landwirtschaftlicher Ausgangsstoff aus pflanzlicher Erzeugung (z.B. Kartoffeln, Feldgemüse, Getreide) und mindestens ein landwirtschaftlicher Ausgangsstoff aus tierischer Erzeugung (z.B. Rindfleisch, Kuhmilch, Hühnereier) werden ausschließlich in Naturland Qualität eingekauft und verarbeitet.

Mindestens zwei Hauptgetränke (z.B. Apfelsaft, Bier, Kaffee) werden in Naturland Qualität eingekauft und angeboten.

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

### **Anforderungen an Speisen, Speisekomponenten und Getränke, die als Produkt mit Naturland zertifizierten Zutaten gekennzeichnet werden**

#### **Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung**

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den Zertifizierungsansprüchen der Prioritätenliste, Naturland Richtlinie (siehe Teil C. III. 2.2) entsprechen. Für vorverarbeitete Zutaten bzw. Fertig- und Teilfertigprodukte sind die produktgruppenspezifischen Verarbeitungsrichtlinien von Naturland bindend, liegen diese nicht vor, gelten die Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien.

#### **Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs**

##### Aromen

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

- Gewürzextrakte aus ökologischer Erzeugung<sup>1</sup>

##### Wasser und Salz

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

##### 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, Speisekomponenten und Getränken keine weiteren Kulturen von Mikroorganismen zulässig.

##### Enzyme

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

##### Lebensmittelzusatzstoffe

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

- Speisegelatine ohne Zusätze (nur für sahnähnliche Massen)
- Pektin (E 440 )
- Agar-Agar (E 406)

##### Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine

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

#### **Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe**

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

- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) (E 290)

---

<sup>1</sup> Die Extraktionsmethoden müssen den Naturland Vorgaben für Aromaextrakte entsprechen (Entscheidungskatalog).

*Teil D.; XV. Richtlinien für das Herstellen und Anbieten von Speisen und Getränken in gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen*

- Stickstoff (N<sub>2</sub>) (E 941)

**Zulässige Verarbeitungsverfahren**

Alle für das Herstellen, Zubereiten und Haltbarmachen üblichen gastronomischen Verfahren, mit folgenden Ausnahmen:

**Unzulässige Verfahren**

- Erhitzen mit der Mikrowelle
- Sterilisieren

**Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen**

Über die in den produktspezifischen Verarbeitungsrichtlinien D.I – XI für die jeweilige Produktgruppe zulässigen Packstoffe, Packmittel und Verpackungen hinaus sind für Speisen und Speisekomponenten zulässig:

- Papier, gewachstes Papier, mit PE oder PP beschichtetes Papier
- Kartonverpackungen und Pappbecher, auch einseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), als Behälter oder Folie, einzeln oder im Verbund
- Glas
- Aluminiumfolie
- Holz, Blätter

**Kennzeichnung**

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist zu kennzeichnen.

Neben der Kennzeichnung von Naturland zertifizierten Speisen, Speisekomponenten und Getränken ist es möglich, „Zutaten einer Art“ und „landwirtschaftliche Ausgangsstoffe“, die ausschließlich in Naturland Qualität eingekauft werden, als Naturland zertifiziertes Produkt zu kennzeichnen. Die Auslobung der Naturland Qualität erfolgt in diesem Fall grundsätzlich nur in allgemeiner Form (z.B. „Wir verwenden ausschließlich Naturland zertifizierte Kartoffeln“).

Beispiele für die Auslobung von „Zutaten einer Art“ sind:

- „Wir verwenden ausschließlich Naturland zertifizierten Pfeffer.“
- „Unsere Blattsalate sind ausschließlich in Naturland Qualität.“
- „Unsere Frühstückseier stammen immer von Naturland Betrieben.“

Beispiele für die Kennzeichnung „landwirtschaftlicher Ausgangsstoffe“ sind:

- „Wir verwenden Gemüse und Salate ausschließlich in Naturland Qualität.“
- „Wir verwenden ausschließlich Naturland zertifizierte Milch.“
- „Unser Rindfleisch stammt ausschließlich von Naturland Betrieben.“