



Naturland

Normas de Naturland Procesamiento

Complemento para Productos Acuícolas

Naturland – Asociación para la agricultura orgánica
Kleinhaderner Weg 1, D-82166 Gräfelfing, ALEMANIA
Telf: +49 (0)89 / 89 80 82-0, Fax: +49 (0)89 / 89 80 82-90
naturland@naturland.de
www.naturland.de

VI. Normas para el Procesamiento de Productos Acuícolas

Validez

Estas normas tienen validez para los siguientes grupos de productos:

Pescado, productos de pescado, otros mariscos y sus derivados. No están considerados organismos unicelulares.

1. Ingredientes de producción agrícola y no agrícola

Están permitidos todos los ingredientes de producción agrícola que cumplan los requerimientos de la lista de prioridades de las Normas de Naturland (ver parte C.III. 2.2).

Al respecto son válidas las siguientes reglas:

1.1 Aromas

- El uso de aromas no está permitido.

1.2 Agua y sal

- Agua en calidad de agua potable
- Sal comestible, sal comestible yodada (se permite el uso de carbonato de calcio (E 170) como antiaglutinante)

1.3 Cultivos de microorganismos

- De estar disponibles, se debe usar microorganismos, que hayan sido reproducidos en sustrato orgánico.

1.4 Enzimas

- El uso de enzimas no está permitido.

1.5 Aditivos para alimentos

- Humo producido a partir de maderas autóctonas sin tratamiento, pudiendo añadir condimentos, de estar disponibles de calidad orgánica;
- Ácido láctico (E 270);
- Ácido cítrico (E 330) (sólo para cangrejos y animales blandos);
- Sódico de citrato (E 331).

1.6 Minerales, microelementos, vitaminas

- El uso de minerales, microelementos, vitaminas no está permitido.

2. Sustancias coadyuvantes permitidas para el procesamiento

- Nitrógeno (N₂) (E 941);
- Dióxido de carbono (CO₂) (E 290);
- Sustancias vegetales naturales para neutralizar componentes de sabor no deseados, solo con previa autorización por Naturland por escrito.

3. Sustancias coadyuvantes no permitidas para el procesamiento

- Sulfito (p.ej. metabisulfito de sodio para estabilizar los colores);
- Fosfato (p.ej. para mejorar la apariencia de filetes de pescado);
- Monóxido de carbono (CO) (p.ej. para estabilizar los colores).

4. Procedimientos de procesamiento permitidos

- Todos los procedimientos para el tratamiento de productos de la acuicultura y para su elaboración y conservación, salvo las siguientes excepciones:

5. Procedimientos no permitidos

- Ahumar sobre fuegos caseros
- Ahumado negro
- Tratamiento con humo líquido
- Salar por inyección

6. Etiquetado

El uso de sal yodada debe ser marcado claramente.

En el caso de productos no embalados, se debe asegurar que el cliente se puede informar en el lugar mismo sobre todos los ingredientes (recetas) usados.