

Naturland Zeichen GmbH

Wir sind Öko,
wir sind Zukunft,
wir leben Naturland.

Grundlagen der Bio- Verarbeitung





Naturland – wer wir sind

- Zahlen – Daten – Fakten
- Die 3 Säulen des Naturlands
- Unsere Standards
- Mehr als nur EU Bio



Naturland – In Kürze



Naturland
die Praxis sind das

Die Entwicklung von Richtlinien für den ökologischen Landbau und ihre Umsetzung in Herzstück der Arbeit von Naturland

- Gegründet 1982
- 140.000 Naturland Bäuerinnen und Bauern in ca. 60 Ländern, rund 4.500 davon in Deutschland
- Über 1.000 Unternehmen aus Verarbeitung und Handel weltweit
- Immer öko und sozial: Naturland Sozialrichtlinien – aus Verantwortung für Mensch & Umwelt
(Prüfung von sozialen Bedingungen im Rahmen der Öko-Kontrolle durch die Richtlinie Soziale Verantwortung.
Seit 2005 fest verankert in den Richtlinien zur Erzeugung und Verarbeitung)



(Stand: Frühjahr 2021)

Naturland im Portrait



Naturland e.V.

- gemeinnütziger Verein mit ehrenamtlichen und haupt-amtlichen Mitarbeiter:innen
- Hauptaufgaben: Qualitätssicherung, Richtlinienarbeit, Verbraucher:innenkommunikation, Politik- und Lobbyarbeit



Naturland Zeichen GmbH

- Vergabe und Lizenzierung des Naturland Zeichens
- Hauptaufgaben: Betreuung von Verarbeiter-unternehmen, Markenschutz, Rohstoffvermittlung, Marketing und Messeauftritte, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit



Beratung für Naturland

- Beratung und Unterstützung der Naturland Erzeugerbetriebe in Deutschland und Österreich zu den Themen Umstellung, Einhaltung der Naturland Richtlinien, Fragen zur Betriebsentwicklung und Vermarktung

Naturland – setzt Standards

Innovativ, wissenschaftlich fundiert, mit Bodenhaftung



Schon lange vor den ersten gesetzlichen Regelungen der EU zum ökologischen Landbau setzte Naturland Öko-Standards.

Naturland geht über EU-Öko hinaus:

- Sozialrichtlinien als Bestandteil aller Richtlinien
- Wildfisch als Zusatzzertifizierung Naturland Wildfisch
- Fair als Zusatzzertifizierung Naturland Fair
- Wald
- Textil- und Kosmetika-Herstellung
- Insekten

Weltweit gilt der gleiche Naturland Standard

Produktgruppenspezifische Verarbeitungsrichtlinien für Fleisch, Milch, Brot, Getreide, Gemüse und Obst, Futtermittel etc.



EU-Bio und Naturland im Vergleich - allgemein



EU Bio



Naturland:
Öko-Sozial plus Fair

Große Unterschiede zwischen strengen Naturland Richtlinien und der EU-Bio Verordnung

- Gesamtbetriebsumstellung
- Naturland hat zusätzliche Tierwohlkontrollen
- Verarbeitungsrichtlinien mit detaillierten Vorgaben
- Herkunft der Rohstoffe klar nach Naturland Richtlinien geregelt (Rückverfolgbarkeit)
- Naturland Mitglieder und Partnerunternehmen müssen nicht nur strengere Öko- sondern auch Sozialrichtlinien erfüllen
- seit 2010: zusätzliche Zertifizierung nach Naturland Fair Richtlinien möglich

Grundlagen



- Allgemeine Fragestellungen



Aller Anfang...



Produktionsprozess

Parallelität

Ressourcen

Verpackungen

Aufzeichnungen

Rohstoffe

Umstellungsware

Zutaten & Zusatzstoffe

Subunternehmen

Wareneinkäufe & Importe

Transportunternehmen



...ist gar nicht schwer

#1: Parallelität

Verarbeitung kann erfolgen in:
konventionell – EU Bio –
Verbandsware

#2: Zertifizierung

Gesetzlich geschützte Begriffe: "bio", "öko",
"biologisch" und "ökologisch,,



Wer Bio-Produkte herstellen/ vermarkten möchte,
muss bio-zertifiziert sein & kontrolliert werden.
EU-Rechtsvorschriften für Verarbeitung/ Handel
einhalten.

#3: Zutaten & Zusatzstoffe

95% Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus ökologischer Erzeugung.

Bio-Lebensmittel „möglichst naturbelassen“. Künstlich hergestellte Farb- und Konservierungsstoffe/ Geschmacksverstärker nicht zugelassen.

>300 Zusatzstoffe -> konventionelle Lebensmittel.

<50 Öko-Produkten.

<25 Naturland.



#4: Umstellungsware

Meist als Futtermittel. In Ausnahmen Speiseware, dann aber deutliche Kennzeichnung mit "Ware aus der Umstellung auf Ökolandbau".

...ist gar nicht schwer



#5: Rohstoffe

Für Verbandsware müssen Rohstoffe in Verbandsqualität eingesetzt werden.

Verbände unterstützen bei Versorgung.

#7: Produktionsprozess

Parallelität ist möglich. Absolute Priorität, dass es zu KEINER Vermischung/ Verwechslung/ Kontamination von Zutaten kommt.

Lagerstätten-Trennung, Zwischenreinigung
Produktionsanlagen – Maßnahmen-Dokumentation.

#6: Verpackungen

Keine Regelung über EU VO, aber über Verbände, Naturland z.B. Nano-Erklärung.
Insgesamt nachhaltige Verpackung empfohlen.

#8: Subunternehmen/ Lohnverarbeiter

Idealerweise auch EU Bio zertifiziert.

Falls nicht, gibt es Risikoeinstufung u unterziehen sich ggf. im Auftrag des Hauptunternehmens einer Kontrolle.

#9: Transport- Lagerunternehmen

Keine eigene Zertifizierung notwendig, aber Sicherstellung, dass bei Lagerung/ Transport keine Manipulationen erfolgen.

...ist gar nicht schwer



#10: Kontrolle

Jährliche Kontrolle der unabhängigen EU Bio Kontrollstellen. Verbands-Zertifizierungen können gleichzeitig mitabgeprüft werden.

#11: Aufzeichnungen

Umfangreiche Dokumentationspflichten, die bei Kontrolle vorgelegt werden müssen – z.B. Organigramm der verantwortlichen Mitarbeiter:innen, Gesamtartikelliste, Rezepturen der Bioprodukte, Lieferantenliste, Kundenliste (B2B), Grundrisspläne, Mengenflussnachweise, Etiketten der Bioprodukte, Warenflussbelege, etc.

#12: Ressourcen

Kontroll- und Zertifizierungskosten für EU Bio u ggf. für Verbands-Zertifizierungen.
Produktionsprozesse umstellen, Rezepturen entwickeln, Rohwarenbeschaffung organisieren, räumliche und/oder zeitliche Trennung ökologischer u konventioneller Waren, eigenständige Marketingstrategie u Warenpräsentation, Schulung der Mitarbeiter:innen, umfangreiches Qualitätsmanagement.

Investition in die Zukunft!

Naturland – Partner

- Verarbeitungs-Richtlinien bei uns im Verband
- Vergleich der Anforderungen EU Bio vs. Naturland
- Naturland zertifizierte Produkte
- Unser Service



Verarbeitungsrichtlinien



Unabhängige Kontrolle und konsequente Umsetzung der Naturland Richtlinien sind die Basis für die Herstellung von Produkten mit besonderer Qualität, die die ökologischen und sozialen Aspekte einschließen.

Allgemeine Verarbeitungsrichtlinien

- Basis für Ausstellung des Naturland Zertifikats
- Naturland Kontrolle durch unabhängige EU-Bio Kontrollstellen
- Prüfung von Öko- und Sozialrichtlinien

Zusätzlich produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien

- Fleisch und Fleischwaren
- Milch und Milcherzeugnisse
- Brot und Backwaren
- Getreide, Getreideerzeugnisse und Teigwaren
- Speiseöle und Speisefette
- Futtermittel
- Etc.





WESENTLICHE BEISPIELE AUS DER VERARBEITUNG

<ul style="list-style-type: none">• Herkunft der Rohstoffe ist klar geregelt und entspricht den Anforderungen der Naturland Richtlinien• Rückverfolgbarkeit über alle Handelsstufen bis zum Erzeugerbetrieb ist sichergestellt	<ul style="list-style-type: none">• Einsatz jeglicher Rohstoffe aus Quellen weltweit möglich (Orientierung an möglichst niedrigen Weltmarktpreisen) bei geringerem Richtlinieniveau, auch z.B. aus Ländern, die nur nach zur EU-Bio Verordnung äquivalenten Richtlinien arbeiten• Keine zwingende Rückverfolgbarkeit über alle Handelsstufen bis zum Erzeugerbetrieb
<ul style="list-style-type: none">• <u>Produktgruppenspezifische Verarbeitungsrichtlinien</u>, z.B. umfassende, detaillierte Verarbeitungsrichtlinien für Milch und Milchprodukte, Fleisch- und Fleischwaren, Erzeugnisse aus der Aquakultur, etc.	<ul style="list-style-type: none">• Anhang VIII der Verordnung regelt die zugelassenen Zutaten, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe. Zulassung allgemein: Die Zulassung von Zutaten, Zusatzstoffen, Hilfsstoffe ist nur vereinzelt <u>auf einzelne Produktgruppen bzw. deren Zweck beschränkt</u>
<ul style="list-style-type: none">• Ausschluss bestimmter Verarbeitungsverfahren (z.B. Ausschluss von Enzymen zur Herstellung von Brot und Backwaren, der Bierschönung durch Farbebier oder Röstmalzextrakte, der chemischen Modifikation von Fetten, etc.)	<ul style="list-style-type: none">• Keine Regelung



WESENTLICHE BEISPIELE AUS DER VERARBEITUNG

<ul style="list-style-type: none"> • Ausschluss jeglicher Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und GMO-Derivaten 	<ul style="list-style-type: none"> • Möglichkeiten zum Einsatz von GMO-Zusatzstoffen/ Verarbeitungshilfsstoffen usw. kann unter bestimmten Bedingungen gegeben sein (Art. 22 (2) g)
<ul style="list-style-type: none"> • Keine Möglichkeit der Öko-Kennzeichnung von Einzelzutaten (wenn also das eigentliche Produkt nicht „Öko“ ist, sondern nur ein kleiner Teil) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gefahr von irreführender Werbung durch die Möglichkeit der Kennzeichnung von biologischen Zutaten in der Zutatenliste in einem konventionellen Produkt mit weniger als 95% Bio-Anteil
<ul style="list-style-type: none"> • Positivliste für zulässige Lebensmittelzusatzstoffe ist deutlich enger gefasst und bzgl. spezifischem Zweck bzw. Produktgruppen formuliert. So lässt Naturland weniger als die Hälfte (23) der EU-Zusatzstoffe (54) zu 	<ul style="list-style-type: none"> • Weiter gefasste Positivliste für zulässige Lebensmittelzusatzstoffe. EU-Betriebe dürfen 54 Zusatzstoffe verwenden
<ul style="list-style-type: none"> • Restriktive, produktgruppenspezifische Genehmigung natürlicher Aromen und Enzymen 	<ul style="list-style-type: none"> • Pauschale Zulassung von natürlichen Aromen und Enzymen
<ul style="list-style-type: none"> • Die Konservierung von Garnelen (Shrimps) mit Natriummetabisulfit (kann allergie- bzw. asthmaauslösend wirken) ist verboten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Konservierung mit Natriummetabisulfit ist erlaubt.
<ul style="list-style-type: none"> • Injektionssalzung beim Räuchern von Fischen ist verboten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Injektionssalzung ist erlaubt.



WESENTLICHE BEISPIELE AUS DER VERARBEITUNG

<ul style="list-style-type: none">• Bei der Verarbeitung von Futtermitteln wird eine räumliche Trennung (Verarbeitungsanlagen, die ausschließlich Öko-Futtermittel herstellen) gegenüber der Produktion von konventionellen Futtermitteln gefordert	<ul style="list-style-type: none">• Konventionelle und biologische Futtermittel können in einer Anlage verarbeitet werden (Kontaminationsproblematik)
<ul style="list-style-type: none">• Umfangreiche Richtlinien zu Transport und Schlachtung mit detaillierten Regelungen zum Schlachtviehtransport (inkl. Ausstattung der Transportmittel), Anlieferung und Übergang zur Schlachtstätte, Unterbringung, Betäubung und Entblutung	<ul style="list-style-type: none">• Keine Regelung

Die unten aufgeführten Beispiele, stellen Situationen aus der Praxis dar, die mit der EU-Bio-VO konform, nach Naturland Richtlinien jedoch nicht möglich sind:



Verarbeitungsverfahren:

Ein EU-Bio-Betrieb stellt Bio-Produkte her und setzt dabei die folgenden Verfahren ein:

- Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat
- Backwaren mit Enzymen und Ascorbinsäure als Mehlverbesserer
- Bier unter Einsatz von Schnellgärverfahren und Schönung durch z.B.: Farbebier oder Röstmalzextrakt

Verarbeitung/ Fruchtsaftkonzentrat:

Bei der Herstellung von Fruchtsaftkonzentraten dampfen die Aromen teilweise ab. Diese werden "aufgefangen" und getrennt von dem eigentlichen Konzentrat gehandelt/vermarktet oder bei der späteren Verarbeitung des Konzentrates wieder zugesetzt. Die EU-Bio-VO lässt den Einsatz von natürlichen Aromen uneingeschränkt zu. Durch diesen Umstand ist es möglich und üblich, dass auch die abgedampften Aromen konventioneller Partien in der weiteren Verarbeitung der Bio-Konzentrate Verwendung finden.

Naturland zertifizierten Produkte

Im Handel und in der Direktvermarktung

- Komplette Wertschöpfungskette von Erzeugung bis Verarbeitung wird nach Richtlinien kontrolliert und zertifiziert, wodurch eine optimale Qualitätssicherung und Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist
- Produkte bestehen aus Naturland zertifizierten bzw. aus Naturland anerkannten Rohstoffen
- Über 8.000 Produkte sind Naturland zertifiziert, davon über 650 Naturland Fair
- Starke und vielfältige Kooperationen mit dem Handel



Unser Service - Naturland Partnerbetreuung



Beratung und Betreuung in der Verarbeitung, Hofverarbeitung und im Handel

- Qualitätssicherung für Naturland Produkte im Rahmen der Naturland Richtlinien
- Rohstoffvermittlung in Form von Vernetzung der Naturland Partner
- Etikettenfreigaben und Zeichennutzung
- Vertragswesen und Unterlizenzverträge
- Markenschutz und Markenverteidigung der Naturland Marken

Unterlagen und Kontakt für Fragen und weitere Anliegen



The screenshot shows the Naturland website interface. At the top right, there are language options: Naturland, Erzeuger, Partner, EN, ES, FR, IT. Below this is a navigation menu with links: NATURLAND ZEICHEN GMBH, SERVICE, PARTNER PORTRÄTS, VERANSTALTUNGEN, MAGAZIN N, INTERN, and a search bar labeled 'Suche'. The main content area features a large image of a woman in a black shirt and yellow apron working at a cheese counter. Overlaid on the bottom left of this image is the text 'MACHEN SIE NATURLAND ZU IHREM PARTNER.' To the right of the image, on a green background, is the text 'NATURLAND ZEICHEN GMBH' followed by contact information: 'Kleinhaderner Weg 6 · 82166 Grafelfing', 'Tel: 089/898 082-700 · Fax: -81', and 'E-Mail: naturland(at)naturland-zeichen.de'. Below this are four icons with corresponding text: a thumbs up icon for 'VORTEILE FÜR PARTNER', a speech bubble icon for 'SERVICE FÜR PARTNER', a handshake icon for 'PARTNER WERDEN', and a calendar icon for 'VERANSTALTUNGEN'.

Kontaktieren Sie uns für weitere Fragen direkt über Ihre persönliche Ansprechpartner:innen oder über netzwerk@naturland-zeichen.de

Ansprechpartner Baden-Württemberg: Debora Paulus, 089-898082-726