

Natur genéissen Kriterienkatalog für nachhaltig erzeugte Lebensmittel – Verarbeitete Produkte

Stand: 03.04.2025

Allgemeine Bestimmungen:			
<p>Für verarbeitete Produkte, welche über <i>Natur genéissen</i> vermarktet werden, gelten alle gesetzlichen Bestimmungen und Richtlinien bezüglich der Verarbeitung und des Inverkehrbringens von Lebensmitteln. Die gesetzlich vorgeschriebenen Hygienevorschriften müssen beachtet werden. Die Rückverfolgbarkeit des Produktes und dessen Inhaltsstoffen muss zu jedem Moment der Produktion gegeben sein. Bei der Verwendung von Zusatzstoffen, Hilfsstoffen zur Verarbeitung und anderen Stoffen und Zutaten für die Verarbeitung von Lebensmitteln sowie bei der Anwendung jeglicher Verarbeitungspraktiken, wie z.B. des Räucherns, sind die Grundsätze der guten Herstellungspraxis zu beachten, u.a. HACCP. Die Verarbeiter müssen Aufzeichnungen über alle bei der Lebensmittelproduktion verwendeten Produktionsmittel führen. Bei der Herstellung zusammengesetzter Erzeugnisse müssen vollständige Rezepturen/Formeln mit Angabe der In- und Output Mengen bereitgehalten werden. Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu diesen Richtlinien und gesetzlichen Bestimmungen an die ALVA (Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire) (info@alva.etat.lu).</p>			
<p>Ausnahmegenehmigungen: Wenn <i>Natur genéissen</i> Zutaten nicht in ausreichender Menge für die Herstellung eines Produktes zur Verfügung stehen, können die Projektverantwortlichen von <i>Natur genéissen</i> auf Antrag eines Verarbeiters die Verwendung von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, welche nicht aus einer <i>Natur genéissen</i> Produktion stammen, für die Produktion von <i>Natur genéissen</i> Lebensmitteln für einen Zeitraum von höchstens 1 Jahr vorläufig zulassen. Die Ausnahmegenehmigung muss vor dem Kauf und der Verarbeitung der Zutaten schriftlich beantragt und genehmigt worden sein.</p>			
Nr.	Kriterium	Beschreibung	Dokumentation/ Kontrolle
1) Übergreifende Kriterien für alle Lebensmittelgruppen			
1.1	Registrierung	Die Registrierung aller Lebensmittel verarbeitenden Betriebe bei der ALVA ist verpflichtend (Règlement grand-ducal du 15 janvier 2021 fixant les modalités d'enregistrement des établissements des exploitants du secteur alimentaire). Weitere Informationen hierzu finden sich unter https://securite-alimentaire.public.lu/fr.html oder auf Nachfrage bei der ALVA unter info@alva.etat.lu .	Email, dass die Registrierung übermittelt wurde
1.2	Zusatzstoffe	Der Einsatz von synthetischen Konservierungs- und Farbstoffen, wie auch der Einsatz von Geschmacksverstärkern ist verboten. Zugelassen sind nur Lebensmittelzusatzstoffe, welche in der ökologischen/biologischen Lebensmittelproduktion zulässig sind (siehe VERORDNUNG (EU) 2018/848 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 30. Mai 2018 über die biologische Produktion und die Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates). Es muss auf Stoffe und Verarbeitungsverfahren verzichtet werden, die in Bezug auf die tatsächliche Beschaffenheit des Erzeugnisses irreführend sein könnten.	Rezeptur Vor Ort Kontrolle Etiketten
1.3	Kennzeichnung von <i>Natur genéissen</i> Produkten	Bei Verkauf an <i>Natur genéissen</i> Kindertageseinrichtungen gilt: <ul style="list-style-type: none"> - Nur Produkte, welche nach den <i>Natur genéissen</i> Kriterien hergestellt wurden, dürfen als solche vermarktet werden. - <i>Natur genéissen</i> Produkte müssen auf Rechnungen und/oder Lieferscheinen als solche gekennzeichnet sein. <i>Empfehlung:</i> <i>Bei Verkauf über andere Absatzkanäle wird empfohlen, Natur genéissen Produkte ebenfalls als solche zu kennzeichnen.</i>	Rechnungen Lieferscheine Vor Ort Kontrolle
1.4	Ionisierende Strahlung	Die Verwendung ionisierender Strahlen ist verboten.	Vor Ort Kontrolle

1.5	Fairer Handel	Zutaten, welche aus Mittel- und Südamerika, Afrika und Asien stammen, müssen den Kriterien des fairen Handels entsprechen. Folgende Produkte aus oben genannten Herkunftsn sind zu 100 % aus zertifiziert fairem Handel zu beziehen: Bananen, Kakao, Koch- und Tafelschokolade, Reis, Zucker und Quinoa.	Rechnungen Vor Ort Kontrolle
1.6	Gentechnisch veränderte Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe	Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und aus oder durch GVO hergestellte Erzeugnisse dürfen nicht in Lebensmitteln, als Lebensmittel oder als Verarbeitungshilfsstoff in der Produktion verwendet werden.	Rechnungen Lieferscheine Produktdatenblätter Bescheinigung des Herstellers Vor Ort Kontrolle
1.7	Einsatz von Speisefetten	Bei Zusatz von Speisefetten muss auf Fette aus europäischer Herkunft zurückgegriffen werden. Somit ist u.a. der Zusatz von Palmöl oder palmöhlhaltigen Produkten und Zusatzstoffen verboten.	Rechnungen Produktdatenblätter Vor Ort Kontrolle
1.8	Glukose-Fruktose Sirup	Der Einsatz von High Fructose Corn Sirup (HFCS) ist untersagt.	Rechnungen Rezeptur Lieferscheine Vor Ort Kontrolle
1.9	Verpackungen	Für Verpackungen muss, soweit möglich, auf wiederverwendbare oder recyclingfähige Materialien zurückgegriffen werden. Verpackungsmaterial ist auf ein notwendiges Minimum zu reduzieren.	Technische Datenblätter der eingesetzten Verpackungen Vor Ort Kontrolle
1.10	Nanomaterial	Es dürfen für die Herstellung von <i>Natur genéissen</i> Produkten keine Zutaten verwendet werden, welche technisch hergestellte Nanomaterialien enthalten oder aus solchen bestehen. Nanomaterialien wie Nanoclays, Zinkoxid, Siliziumdioxid und Industrieruß (black carbon) dürfen nicht in Lebensmittelverpackungen verwendet werden.	Technische Datenblätter der eingesetzten Verpackungen und Zutaten Rezeptur Zutatenliste
1.11	Verarbeitungsstandort	Die Verarbeitung muss, sofern machbar, in der Großregion stattfinden. Ausnahmen müssen jährlich mit SICONA/ den Naturparks abgesprochen werden.	Rechnungen
1.12	Lagerung	Ein Vertauschen oder ein Vermischen von <i>Natur genéissen</i> Produkten mit anderen Produkten muss durch räumliche Trennung und/oder klare Kennzeichnung vermieden werden.	Vor Ort Kontrolle

2) Kriterien für einzelne Lebensmittelgruppen			
2.1 Milchprodukte und Käse			
2.1.1	Behandlung	Ultrahocherhitzte (UHT) Milch und Sahne werden nicht als <i>Natur genießen</i> Produkt zugelassen.	Rezeptur Vor Ort Kontrolle
2.1.2	Käserinde	Nur Käse mit natürlicher Rinde ist erlaubt.	Rezeptur Vor Ort Kontrolle
2.1.3	Joghurt, Quark, Käse, Milcheis	Sämtliche Frischmilch und Frischmilchprodukte zur Herstellung von <i>Natur genießen</i> Joghurt, Quark, Milcheis, Käse usw. dürfen ausschließlich aus <i>Natur genießen</i> Produktion stammen.	Lieferscheine Rechnungen / Buchhaltung Vor Ort Kontrolle
2.2 Mehl und Grieß			
2.2.1	Herkunft	Getreide zur Herstellung von Mehl und Grieß darf ausschließlich aus <i>Natur genießen</i> Produktion stammen.	Lieferscheine Rechnungen / Buchhaltung Vor Ort Kontrolle
2.2.2	Enzyme	Dem Mehl und dem Grieß dürfen keine technischen Enzyme beigesetzt werden.	Rechnungen Rezeptur Vor Ort Kontrolle
2.3 Brotwaren			
2.3.1	Zusatzstoffe	Die Zusatzstoffe Zuckerrübensirup und Karamellsirup dürfen in der Brotherstellung nicht benutzt werden.	Rezeptur Rechnungen Lieferscheine Vor Ort Kontrolle
2.3.2	Getreidemehl	Es darf nur Mehl verwendet werden, welchem keine technischen Enzyme beigesetzt wurden. Technische Enzyme werden in der Regel zugesetzt, um bei deren Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung und Behandlung einen technologischen Zweck zu erfüllen und den Verarbeitungsprozess zu beschleunigen. Es dürfen keine technischen Enzyme bei der Herstellung beigesetzt werden.	Rezeptur Rechnungen Lieferscheine Produktdatenblatt und Etikett Vor Ort Kontrolle

2.3.3	Herkunft von Mehl	Getreidemehl für die Brotwaren muss zu mindestens 75 % aus <i>Natur genéissen</i> Produktion auf Basis von <i>Natur genéissen</i> Getreide stammen. Für die maximal 25 % nicht <i>Natur genéissen</i> Mehl muss auf Mehl auf Basis von Getreide von Luxemburger landwirtschaftlichen Betrieben zurückgegriffen werden. <i>Empfehlung:</i> <i>Alle weiteren Zutaten sollen, falls verfügbar, aus Natur genéissen Produktion stammen.</i>	Rezeptur Rechnungen / Buchhaltung Lieferscheine Etikett Vor Ort Kontrolle
2.4 Nudeln und gefüllte Teigwaren			
2.4.1	Herkunft von Grieß und Mehl	Grieß und Mehl für die Nudelproduktion müssen zu mindestens 75 % aus <i>Natur genéissen</i> Produktion auf Basis von <i>Natur genéissen</i> Getreide stammen. Für die maximal 25 % nicht <i>Natur genéissen</i> Grieß und Mehl muss auf Grieß und Mehl auf Basis von Getreide von Luxemburger landwirtschaftlichen Betrieben zurückgegriffen werden.	Rezeptur Rechnungen/Buchhaltung Lieferscheine Vor Ort Kontrolle
2.4.2	Herkunft der Eier	Eier für die Nudelproduktion müssen zu 100 % aus <i>Natur genéissen</i> Produktion stammen.	Rezeptur Rechnungen / Buchhaltung Lieferscheine Vor Ort Kontrolle
2.4.3	Herkunft der Füllung	Min. 75 % der Zutaten für die Füllung müssen aus <i>Natur genéissen</i> Produktion stammen. Die restlichen Zutaten sollten aus Luxemburg oder, falls nicht möglich, aus der Großregion stammen.	Rezeptur Rechnung / Buchhaltungen Lieferscheine Vor Ort Kontrolle
2.4.4	Herkunft der Kartoffeln	Kartoffeln für die Herstellung von Teigwaren müssen zu 100 % aus <i>Natur genéissen</i> Produktion stammen.	Rezeptur Rechnungen / Buchhaltung Lieferscheine Vor Ort Kontrolle
2.5 Obst- und Gemüsesaft			
2.5.1	Herkunft Obst und Gemüse	Der Saft muss aus 100 % <i>Natur genéissen</i> Obst und/oder Gemüse bestehen.	Rezeptur Rechnungen Lieferscheine Vor Ort Kontrolle
2.5.2	Obst- /Gemüsesaft	Beim Saft darf es sich nur um Direktsaft handeln.	Rezeptur Vor Ort Kontrolle



2.5.3.	Enzyme	Für die Herstellung von Saft dürfen keine Enzyme eingesetzt werden.	Rezeptur Vor Ort Kontrolle
2.6 Verarbeitetes Obst, Gemüse und Kartoffeln			
2.6.1	Zutaten	Obst, Gemüse oder Kartoffeln, welche für die Herstellung des Produktes verarbeitet werden, müssen zu mind. 75 % aus einer <i>Natur genéissen</i> Produktion stammen. Produkte, welche nur aus einer landwirtschaftlichen Zutat bestehen, müssen zu 100 % aus <i>Natur genéissen</i> Produktion stammen (z.B. geschälte Kartoffeln).	Rechnung Vor Ort Kontrolle
2.6.2	Sulfite	Die Zugabe von Sulfiten für die Haltbarmachung von verarbeiteten Obst-, Gemüse- und Kartoffelprodukten ist untersagt.	Rezeptur Etiketten
2.7 Verarbeitete Fleischprodukte und Wurstwaren			
2.7.1	Pökelsalz	Die Zugabe von NaNO ₂ (E250) und KNO ₃ (E252) ist auf eine Höchstmenge von 50 mg/kg Fleisch zu beschränken. Die Rückstandshöchstmenge im Endprodukt darf 50 mg/kg nicht überschreiten. E252 und E250 dürfen nicht in Verbindung miteinander eingesetzt werden.	Rezeptur Laboranalysen
2.7.2	Darm	Därme für Wurstwaren müssen aus natürlichen Rohstoffen tierischen oder pflanzlichen Ursprungs stammen.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen Vor-Ort Kontrolle
2.7.3	Fleisch	Das Fleisch für verarbeitete Fleischprodukte und Wurstwaren muss zu 100 % aus <i>Natur genéissen</i> Produktion stammen.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen Vor-Ort Kontrolle
2.8 Speiseöle			
2.8.1	Herkunft	Die Speiseöle müssen aus 100 % <i>Natur genéissen</i> Ölsaaten hergestellt werden.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen / Buchhaltung Vor Ort Kontrolle

2.8.2	Herstellung	Die Ölsaaten müssen kalt gepresst werden. Eine Ausnahme ist das Kürbiskernöl, welches bei seiner traditionellen Produktion erhitzt wird.	Rezeptur Vor Ort Kontrolle
2.9 Senf			
2.9.1	Herkunft Senfkörner	Die Senfkörner müssen zu 100 % aus <i>Natur genießen</i> Produktion stammen.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen / Buchhaltung Vor Ort Kontrolle
2.9.2	Honig	Wird dem Senf Honig zugesetzt, muss dieser zu 100 % aus Luxemburg stammen.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen Vor Ort Kontrolle
2.10 Kräuter- und Früchtetee			
2.10.1	Herkunft	Der Tee muss zu 100 % aus <i>Natur genießen</i> Produktion stammen.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen Vor Ort Kontrolle
2.10.2	Aromastoffe	Aromastoffe sind im Tee nicht erlaubt, auch wenn diese natürlichen Ursprungs sind.	Rezeptur Vor Ort Kontrolle
2.11 Teegetränk			
2.11.1	Süßungsmittel	Wird dem Teegetränk Honig zugesetzt, muss dieser zu 100 % aus Luxemburg stammen.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen Vor Ort Kontrolle
2.11.2	Fruchtsaft	Wird dem Teegetränk Fruchtsaft zugesetzt, muss dieser zu 100 % aus <i>Natur genießen</i> Produktion stammen.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen Vor Ort Kontrolle



2.11.3	Aromastoffe	Aromastoffe sind im Teegetränk nicht erlaubt, auch wenn diese natürlichen Ursprungs sind.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen Vor Ort Kontrolle
2.11.4	Kräuter- und Früchtetee	Der Kräuter- und Früchtetee muss aus biologischem Anbau oder von einem <i>Natur genéissen</i> Betrieb stammen.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen Vor Ort Kontrolle

Auswahlkriterien für weitere, bisher nicht aufgeführte Produkte:

Für alle weiteren nicht aufgelisteten Produkte gilt: die Produkte sind bei SICONA oder den luxemburgischen Naturparks vorzustellen.
 Die vorliegende Liste der Kriterien für verarbeitete Produkte wird fortlaufend ergänzt.