

Natur genéissen Kriterienkatalog für nachhaltig erzeugte Lebensmittel – Verarbeitete Produkte

Version: 12.05.2026

Folgende Kriterien gelten für alle verarbeiteten Produkte, die unter <i>Natur genéissen</i> vermarktet werden. Es gelten alle aktuellen gesetzlichen Bestimmungen und Richtlinien.			
Jedes Produkt, was als <i>Natur genéissen</i> Produkt vermarktet werden soll, muss den Verantwortlichen von <i>Natur genéissen</i> vorgestellt werden und bedarf deren Zustimmung auf Basis der Zutatenlisten und Mengenangaben. Ergänzend möchten wir darauf hinweisen, dass Sie die Verantwortlichen von <i>Natur genéissen</i> informieren müssen über etwaige Änderungen in Bezug auf jegliche Produkte, die unter <i>Natur genéissen</i> vermarktet werden.			
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	Inhaltsstoffe	<i>Natur genéissen</i> Produkte dürfen nur Inhaltsstoffe (und deren benötigte Menge) beinhalten die für den Herstellungsprozess ausdrücklich benötigt werden.	Rezeptur Vor Ort Kontrolle
1.3	Zusatzstoffe	Der Einsatz von synthetischen Konservierungs- und Farbstoffen, wie auch der Einsatz von Geschmacksverstärkern ist verboten. Zugelassen sind nur Lebensmittelzusatzstoffe, welche in der biologischen Lebensmittelproduktion zulässig sind (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 die Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165, welche detaillierte Verzeichnisse („Positivlisten“) zulässiger Stoffe enthält). 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
1.4	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
1.5	Einsatz von Speisefetten	Bei Zusatz von Speisefetten muss auf qualitative Fette aus europäischer Herkunft zurückgegriffen werden. Somit ist u.a. der Zusatz von Palmöl oder palmöhlhaltigen Produkten und Zusatzstoffen verboten. Eine Verarbeitung mit Margarine oder ähnlichen streichfähigen Fetten ist untersagt.	Rechnungen Produktdatenblätter Vor Ort Kontrolle
1.6	Glukose-Fruktose Sirup	Der Einsatz von High Fructose Corn Sirup (HFCS) ist untersagt.	Rechnungen Rezeptur Lieferscheine Vor Ort Kontrolle
1.7	Fairer Handel	Zutaten, außer Gewürze, welche aus Mittel- und Südamerika, Afrika und Asien stammen, müssen den Kriterien des fairen Handels entsprechen.	Rechnungen Vor Ort Kontrolle

1.8	Gewürze	Gewürze müssen aus biologischer Landwirtschaft stammen.	Rechnungen Vor Ort Kontrolle
1.9	Ionisierende Strahlung	Die Verwendung ionisierender Strahlen ist verboten.	Vor Ort Kontrolle
1.10	Kennzeichnung von <i>Natur genießen</i> Produkten	Bei Verkauf an <i>Natur genießen</i> Kindertageseinrichtungen gilt: - Nur Produkte, welche nach den <i>Natur genießen</i> Kriterien hergestellt wurden, dürfen als solche vermarktet werden. - <i>Natur genießen</i> Produkte müssen auf Rechnungen und/oder Lieferscheinen als solche gekennzeichnet sein. <i>Empfehlung:</i> <i>Bei Verkauf über andere Absatzkanäle wird empfohlen, Natur genießen Produkte ebenfalls als solche zu kennzeichnen.</i>	Rechnungen Lieferscheine Vor Ort Kontrolle
1.11	Verarbeitungsstandort	Die Verarbeitung muss in der Großregion (Großherzogtum Luxemburg, Lothringen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Wallonie und Fédération Wallonie-Bruxelles, Deutschsprachige Gemeinschaft Belgiens) stattfinden.	Rechnungen
1.12	Lagerung	Ein Vertauschen oder ein Vermischen von <i>Natur genießen</i> Produkten mit anderen Produkten muss durch räumliche Trennung und/oder klare Kennzeichnung vermieden werden.	Vor Ort Kontrolle
1.13	Verpackungen	Für Verpackungen muss, soweit möglich, auf wiederverwendbare oder recyclingfähige Materialien zurückgegriffen werden. Verpackungsmaterial ist auf ein notwendiges Minimum zu reduzieren. Der Einsatz von Rezyklaten ist nach Möglichkeit zu bevorzugen.	Technische Datenblätter der eingesetzten Verpackungen Vor Ort Kontrolle
1.14	Nanomaterial	Es dürfen für die Herstellung von <i>Natur genießen</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
2) Kriterien für einzelne Lebensmittelgruppen			
2.1 Milchprodukte und Käse			
2.1.1	Herkunft	Sämtliche Frischmilchprodukte zur Herstellung von <i>Natur genießen</i> Joghurt, Quark, Milcheis, Käse usw. müssen zu 100% aus <i>Natur genießen</i> Produktion stammen.	Lieferscheine Rechnungen / Buchhaltung Vor Ort Kontrolle
2.1.2	Behandlung	Ultrahocherhitzte (UHT) Milch und Sahne werden nicht als <i>Natur genießen</i> Produkt zugelassen.	Rezeptur Vor Ort Kontrolle

2.1.3	Käserinde	Nur Käse mit natürlicher Rinde ist erlaubt.	Rezeptur Vor Ort Kontrolle
2.2 Mehl und Grieß			
2.2.1	Herkunft	Getreide zur Herstellung von Mehl und Grieß muss zu 100% aus <i>Natur genéissen</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	Herkunft von Mehl	Getreidemehl für die Brotwaren muss mindestens zu 75 % aus <i>Natur genéissen</i> Getreide stammen. Das übrige Mehl muss aus Getreide von luxemburgischen landwirtschaftlichen Betrieben hergestellt werden. <i>Empfehlung: Alle weiteren Zutaten sollen, falls verfügbar, aus Natur genéissen Produktion stammen.</i>	Rezeptur Rechnungen / Buchhaltung Lieferscheine Etikett Vor Ort Kontrolle
2.3.2	Getreidemehl	Es darf nur Mehl verwendet werden, welchem keine technischen Enzyme beigesetzt wurden. Es dürfen keine technischen Enzyme bei der Herstellung beigesetzt werden.	Rezeptur Rechnungen Lieferscheine Produktdatenblatt und Etikett Vor Ort Kontrolle
2.3.3	Zusatzstoffe	Die Zusatzstoffe Zuckerrübensirup und Karamellsirup dürfen in der Brotherstellung nicht benutzt werden.	Rezeptur Rechnungen Lieferscheine 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 genießen</i> Produktion auf Basis von <i>Natur genießen</i> Getreide stammen. Für die maximal 25 % nicht <i>Natur genießen</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 genießen</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 genießen</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 genießen</i> Produktion stammen.	Rezeptur Rechnungen / Buchhaltung Lieferscheine Vor Ort Kontrolle
2.5 Obst- und Gemüsesaft			
2.5.1	Herkunft	Der Saft muss aus 100 % <i>Natur genießen</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 Verarbeitete Produkte auf Basis von Obst, Gemüse und Kartoffeln			
2.6.1	Herkunft	Hauptzutaten (Obst, Gemüse oder Kartoffeln) müssen zu 100 % aus <i>Natur genießen</i> Produktion stammen. Als Hauptzutat gilt jeweils das Produkt, das mindestens 51% der Rezeptur ausmacht.	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	Herkunft	Das Fleisch für verarbeitete Fleischprodukte und Wurstwaren muss zu 100 % aus <i>Natur genießen</i> Produktion stammen.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen Vor-Ort Kontrolle
2.7.2	Pökelsalz	Die Zugabe von E250 ausgedrückt als NO ₂ -Ion ist auf eine Höchstmenge von 50 mg/kg Fleisch zu beschränken und die Rückstandshöchstmenge im Endprodukt ausgedrückt als NO ₂ -Ion darf 30 mg/kg nicht überschreiten. Die Zugabe von E252 ausgedrückt als NO ₃ -Ion ist auf eine Höchstmenge von 55 mg/kg Fleisch zu beschränken und die Rückstandshöchstmenge im Endprodukt ausgedrückt als NO ₃ -Ion darf 35 mg/kg nicht überschreiten. E252 und E250 dürfen nicht in Verbindung miteinander eingesetzt werden. (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 die Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165, welche detaillierte Verzeichnisse („Positivlisten“) zulässiger Stoffe enthält; https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02021R1165-20260101).	Rezeptur Laboranalysen
2.7.3	Darm	Därme für Wurstwaren müssen aus natürlichen Rohstoffen tierischen oder pflanzlichen Ursprungs stammen.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen Vor-Ort Kontrolle
2.8 Speiseöle			
2.8.1	Herkunft	Die Speiseöle müssen aus 100 % <i>Natur genießen</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	Die Senfkörner müssen zu 100 % aus <i>Natur genéissen</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 genéissen</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	Herkunft Fruchtsaft	Wird dem Teegetränk Fruchtsaft zugesetzt, muss dieser zu 100 % aus <i>Natur genéissen</i> Produktion stammen.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen Vor Ort Kontrolle
2.11.2	Süßungsmittel	Wird dem Teegetränk Honig zugesetzt, muss dieser zu 100 % aus Luxemburg 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
2.12 Verarbeitete Leguminosen			
2.12.1	Herkunft	Leguminosen müssen zu mindestens 75 % aus <i>Natur genéissen</i> Produktionen stammen. Für die restlichen, maximal 25 %, nicht <i>Natur genéissen</i> Leguminosen muss auf Leguminosen aus Luxemburg oder von biologischer Herkunft aus der EU zurückgegriffen werden.	Rezeptur Lieferscheine Rechnungen Vor Ort Kontrolle
2.12.2	Süßungsmittel und Zucker	Verarbeitete Leguminosen Produkte dürfen nur Süßungsmittel und/oder Zucker beinhalten, wenn diese ausdrücklich für den Herstellungsprozess benötigt werden.	Rezeptur Vor Ort Kontrolle

Auswahlkriterien für weitere, bisher nicht aufgeführte Produkte:

Für alle weiteren nicht aufgelisteten Produkte gilt: die Produkte sind bei *Natur genéissen* vorzustellen.

Die vorliegende Liste der Kriterien für verarbeitete Produkte wird fortlaufend ergänzt.

Ausnahmegenehmigungen:

- Wenn *Natur genéissen* Zutaten nicht in ausreichender Menge für die Herstellung eines Produktes zur Verfügung stehen, können die Projektverantwortlichen von *Natur genéissen* auf Antrag eines Verarbeiters die Verwendung von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, welche nicht aus einer *Natur genéissen* Produktion stammen, für die Produktion von *Natur genéissen* Lebensmitteln für einen Zeitraum von höchstens 1 Jahr vorläufig zulassen. Die Ausnahmegenehmigung muss vor dem Kauf und der Verarbeitung der Zutaten schriftlich bei den Verantwortlichen von *Natur genéissen* beantragt und genehmigt worden sein.
- Jegliche Verarbeitung muss in der Großregion stattfinden. Ausnahmen müssen jährlich mit *Natur genéissen* abgesprochen werden.