



Allgemeine Verarbeitungsverfahren

Es sind ausschließlich Geräte und Verfahren zu verwenden, die in den Lebensmitteln keine gesundheitsschädigenden Belastungen/ Beeinträchtigungen verursachen sowie einen möglichst schonenden Umgang mit Umwelt und Ressourcen wie Wasser, Luft und Energieträgern gewährleisten. Darüber hinaus dürfen die Verarbeitungsverfahren die Gesundheit der Beschäftigten in der Produktion nicht beeinträchtigen.

Lebensmittelzusatzstoffe

Rauch aus naturbelassenen heimischen Hölzern und Zweigen und ggf. Gewürzen; **Rauch aus gereinigtem Primärrauch-Kondensat** von naturbelassenen und, sofern verfügbar, heimischen Hölzern und Zweigen.

Unzulässige Verfahren

Raucharomen-Behandlung mit Flüssigrauch

NATURLAND RICHTLINIEN

VERARBEITUNG

Ergänzung für Fleisch und Fleischwaren

Stand 05/2022