



Lebensmittel, die unter dem Standard FREE FROM hergestellt werden, beinhalten grundsätzlich weder künstliche noch natürliche Zusätze.

Diese Anforderungen sind weit strenger als die üblichen Qualitäts-Spezifikationen, die allgemein als Gute Herstellpraxis GHP bezeichnet werden.



Reinheit

Lebensmittel mit hoher Produkte-Reinheit:

- Es werden nur Produkte ausgezeichnet, die eine hohe Produkte-Reinheit aufweisen.

Keine Kompromisse bezüglich:

- Qualität
- Zusammensetzung



Unbehandelt

Das Lebensmittel ist:

- völlig unbehandelt und ohne Additive

Das Lebensmittel enthält keine:

- Hilfsstoffe, Zusatzstoffe
- Farbstoffe oder chemische Mittel
- keine Bestrahlung
- keine GVO



Keine Zutaten

Das Lebensmittel weist keine art-fremde Zutaten auf:

- Kompletter Verzicht auf weitere Zutaten als das reine Produkt

Verarbeitete Lebensmittel:

- Bei Convenience-Produkten sind nur bekömmliche Zutaten erlaubt.

Keine Veränderung:

- des Geschmacks durch fremde Zutaten
- Verzicht auf Zutaten um die natürlichen Eigenschaften oder die Optik des Produktes zu manipulieren



Naturlassen

Lebensmittel bleiben naturlassen, soweit als möglich:

- Es sind keine zusätzlichen Manipulation erlaubt.

Zulässige Verarbeitungs-Formen sind:

- Filettieren, Trimmen, Portionieren
- Entgräten, Haut entfernen, schälen

Zustand ändern möglich:

- Kochen, garen
- Braten, backen
- Einfrieren, pasteurisieren

Lebensmittel-Verordnung

Es wird auch auf ausdrücklich erlaubte Behandlungstoffe - die z.B. in der Schweiz die SLV unter der ZUV (Zusatz- und Inhaltsstoffverordnung) oder in den entsprechenden Verordnungen der AVS (Amt für Verbraucherschutz) geregelt sind - weitestgehend verzichtet.