

**Richtlinien
für die Zertifizierung
„Demeter“
und
„Biodynamisch“

Verarbeitung**

Stand Dezember 2009

5. Auflage

Hrsg.: Demeter e. V.
Brandschneise 1, 64295 Darmstadt
Tel. 06155 8469-0, Fax 06155 8469-11

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
I	Übersicht	Stand: 12.09 Rvisionsdatum: 07.12.09

		Stand
I	Übersicht	siehe oben
II	Vorwort	12.09
III.1	Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung	12.09
III.2	Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen	12.09
III.3	Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen	12.09
III.4	Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter-Erzeugnissen	12.09
IV.1	Richtlinie für die Anerkennung von verarbeiteten Demeter-Obst- und -Gemüseerzeugnissen	12.09
IV.2	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Brot und –Backwaren	12.09
IV.3	Richtlinie für die Anerkennung von verarbeiteten Demeter-Kräutern und –Gewürzen	12.09
IV.4	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Fleisch- und -Wurstwaren	12.09
IV.5	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Milch und -Milcherzeugnissen	12.09
IV.6	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Speiseölen und –Speisefetten	12.09
IV.7	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Getreide, -Getreide-erzeugnissen und –Teigwaren	12.09
IV.8	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Eiprodukten	12.09
IV.9	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Süßungsmitteln	12.09
IV.10	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Bier	12.09
IV.11	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Sojaerzeugnissen	12.09
IV.12	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Wein, -Sekt und -Schaumwein	07.09
V	(in Vorbereitung: Futtermittel)	
VI.1	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Kosmetika	12.09
VI.2	Richtlinie für die Anerkennung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. aus Demeter-Fasern	12.09
VII	(in Vorbereitung: Leitlinien)	
VIII	Adressverzeichnis	12.09

Erstellt und herausgegeben von:

Demeter e. V.
 Brandschneise 1 • D - 64295 Darmstadt
 Telefon: 06155 8469-0; Telefax: 06155 8469-11
Info@demeter.de

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
II	Vorwort	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Die Grundlage für jedes Demeter-Produkt sind Erzeugnisse aus anerkannt biologisch-dynamischem Anbau bzw. Tierhaltung. In der Biologisch-Dynamischen Wirtschaftsweise wird von der Erkenntnis ausgegangen, dass Leben nicht nur aus Stoffgeschehen besteht, sondern dass es eine über die Materie hinausgehende Wirklichkeit ist und die Stoffe Träger des Lebens werden müssen. Die einzelne Landwirtschaft wird weitgehend so eingerichtet, dass sie ihre Produktionsmittel selbst aus ihrem eigenen Leben hervorbringt, wie es den natürlichen Ökosystemen entspricht. Alles wird auf die Erhaltung und Förderung der Lebensprozesse ausgerichtet. Die einzelnen Glieder einer Landwirtschaft werden einander zugeordnet, wie Organe in einem Organismus. Dabei ist die Tierhaltung mit dem eigenen Futterbau und der betriebseigenen Düngerezeugung ein wesentlicher Bestandteil dieses Organismus.

Besondere, aus Naturstoffen von den Landwirten selbst hergestellte Präparate dienen der Aktivierung und Harmonisierung der Lebensvorgänge in Boden, Pflanzen und Tieren. Die Gesundheit des Ganzen und im Einzelnen ist ein wesentliches Ziel aller Maßnahmen. Sie ist kein selbstverständlicher Zustand, sondern eine vom Leben ständig erzeugte Leistung.

Biologisch-dynamisch zu wirtschaften heisst, aus dem Bewusstsein um die Eigenkräfte des Lebendigen ohne chemisch-synthetische Bekämpfungsmittel gegen Unkräuter und Schädlinge sowie leichtlösliche Mineraldünger zu arbeiten. Dies ist nur mit einem Mehraufwand an Arbeit und einem höheren Ernterisiko zu leisten. Das Ziel ist, mit den so entstandenen Lebensmitteln dem Leben des Menschen im bestmöglichen Sinne zu dienen, die Landwirtschaft dabei in ihrer lebendigen Produktivität zu erhalten oder zu verbessern und einer Vielfalt von Lebewesen in einer reich strukturierten Landschaft Lebensmöglichkeiten zu bieten.

Die *"Erzeugungs-Richtlinien für die Anerkennung der Demeter-Qualität"* stecken den verpflichtenden Rahmen der Maßnahmen für die Demeter-Anerkennung der in Feld und Stall erzeugten Lebensmittel ab. Sie sind im Hinblick auf das Warenzeichenrecht ein wesentlicher Bestandteil zur Sicherung und Erhaltung der Rechte an den geschützten Namen und Zeichen für alle ehrlichen und verantwortungsvollen Benutzer.

In der *Weiterverarbeitung* dieser land-, garten- und obstbaulichen Erzeugnisse wie Getreide, Obst und Gemüse, Kräuter, Gewürze, Milch, Fleisch u. a. stellt sich die besondere Aufgabe, die bestehende hohe Demeter-Qualität zu erhalten, und, wo möglich, im Sinne der menschlichen Gesundheit weiterzuentwickeln. Es ist von großer Bedeutung, die Lebensmittel so zu behandeln, dass sie eine auf die unterschiedlichen berechtigten Bedürfnisse der verschiedenen Menschen zugeschnittene Aufarbeitung erfahren, ohne ihren inneren Wert zu verlieren. Sie sind aus Lebensprozessen hervorgegangen, sind häufig selbst noch lebendig und empfindlich. Relativ grobe und problematische Methoden des Haltbar- und Gefügemachens müssen in der Verarbeitung unterbleiben. Die Produkte erhalten ihren Wert dadurch, dass sie dem Leben des Menschen wirklich dienen. Um der selbstgestellten biologisch-dynamischen Aufgabe gerecht zu werden, müssen sowohl Landwirte als auch Verarbeiter sich selbst besonders bemühen.

Besondere Aufmerksamkeit verlangt auch das Schlachten von Tieren. Man muss sich bewusst machen, dass zu Beginn der Fleischverarbeitung der Tod eines beseelten Wesens steht. Ethische und moralische Einsichten gebieten es, das jeweilige Tier vom Transport bis zur Schlachtung in einer solchen Weise zu behandeln, dass Angst, Stress, Durst und Schmerzen des Tieres soweit wie irgend möglich vermieden werden. Transportwege sollen so kurz wie möglich sein und deshalb die Tiere aus der Umgebung beschafft werden. Es scheint derzeit nicht angemessen, die Schlachtung von Tieren besonders zu reglementieren. Dies setzt aber voraus, dass alle Beteiligten im Sinne der hier beschriebenen Kriterien verantwortungsbewusst handeln.

Letzten Endes kommt es darauf an, dass jeder Verarbeiter in der Lage ist, auf der Grundlage der nachstehenden Richtlinien aus eigener Erkenntnis verantwortlich zu handeln. Jeder einzelne verdankt einen Teil seiner Existenz und seines Erfolges als das Biologisch-Dynamische Gestaltender der übergeordneten gemeinsamen Sache, und jede örtliche Arbeit, auch wenn sie im Verborgenen geschieht, trägt zum Ganzen bei. Daher sollte jeder stets so handeln, dass das Vertrauen der Verbraucher in die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise und in die Demeter-Produkte gerechtfertigt und gefestigt wird.

In der Erzeugung und Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten entsteht Qualität ausschließlich durch verantwortungsvolles Handeln der Tätigen. Auf Dauer ist die vom Verbraucher erfahrene stets erstklassige Qualität die beste und wichtigste Werbung. Jede einzelne Enttäuschung hat bei ihm größere und nachhaltigere Wirkung als regelmäßige Zufriedenheit. Die Folgen hat nicht das einzelne Produkt oder die einzelne Firma zu tragen, sondern alle Erzeuger und Verarbeiter von Demeter-Lebensmitteln.

Als rechtliche Grundlage dieser Richtlinien gelten in erster Linie die Bestimmungen des allgemeinen Lebensmittelrechts und im Besonderen die der VO (EG) 834/2007 und Durchführungsbestimmungen VO 889/2008 und deren Anhänge in ihrer jeweils aktuellen Fassung.

Die Einführung neuer Verfahren aufgrund technischer Entwicklung sind mit dem Demeter e.V. abzustimmen. Die Verarbeiter sind verpflichtet, bei Unklarheiten oder Zweifelsfällen mit Demeter Rücksprache zu halten. Nur durch ein gemeinsames Vorgehen können die Richtlinien den Erfordernissen der Zeit angepasst werden.

Anregungen und Eingaben, Änderungsvorschläge sowie Ausnahmeanträge bitte einreichen über den Demeter e. V., Brandschneise 1, 64295 Darmstadt, Tel: 06155 8469-0, Fax: 06155 8469-11.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
III.1	Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 03.12.09

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 GELTUNGSBEREICH DER RICHTLINIEN	1
2 GRUNDSÄTZLICHES ZUR ZUSAMMENSETZUNG UND GESTALTUNG VON PRODUKTEN AUS DEMETER-ROHSTOFFEN.....	2
2.1 Genehmigung und Richtlinienkonformität von Demeter-Produkten	2
2.2 Deklaration von Demeter-Produkten	2
2.3 Berechnung des Demeter-Anteils in Demeter-Produkten	2
3 BEANTRAGUNG VON NEUEN PRODUKTEN UND GENEHMIGUNGSVERFAHREN.....	2
4 ÄNDERUNGEN VON BESTEHENDEN REGELUNGEN	2
5 ANHANG.....	3
5.1 Anhang 1: Übersicht über vorhandene Regelungen im Bereich der Verarbeitung	3
5.2 Anhang 2: Liste der grundsätzlich untersagten Verfahren	3
5.3 Anhang 3: Von der Berechnung der Anteile für die Kennzeichnung ausgenommene Lebensmittel.....	3
5.4 Anhang 4: Liste der generell für Demeter-Lebensmittel zugelassenen Zusatzstoffe.....	4
5.5 Anhang 5: Liste der insgesamt für Demeter-Lebensmittel zugelassenen Hilfsstoffe	5

1 GELTUNGSBEREICH DER RICHTLINIEN

Die älteren Verarbeitungsrichtlinien und Änderungen wurden vom Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise verabschiedet, die neueren ab 2008 wurden von der Delegiertenversammlung des Demeter e.V. verabschiedet und vom Forschungsring ratifiziert. Sie sind Bestandteil des zwischen dem Nutzer des Warenzeichens "Demeter", also dem Verarbeiter (z.B. Bäcker, Metzger, ...) und der für die Vertragsvergabe verantwortlichen Organisation (z.B. Demeter e.V. die Verwendung des Zeichens Demeter abzuschließenden Vertrages.

Diesen Richtlinien vorgelagert sind neben den gesetzlichen Bestimmungen (insbesondere EG-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008) folgende Regelwerke in ihrer jeweilig neuesten Fassung:

- IFOAM Verarbeitungsstandards
- internationale Demeter-Verarbeitungsrichtlinien

Die Richtlinien gelten für alle verarbeitenden Vertragspartner des Demeter e. V., welche Produkte in den Verkehr bringen, die unter den Regelungsbereich der produktspezifischen Richtlinien fallen, oder die in einer Form mit dem "Demeter"-Zeichen, oder andere durch den Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise geschützte Zeichen gekennzeichnet sind. Jede Verwendung der geschützten Namen und Zeichen ohne Vertrag mit dem Demeter e. V. ist verboten und wird gegebenenfalls gerichtlich verfolgt.

2 GRUNDSÄTZLICHES ZUR ZUSAMMENSETZUNG UND GESTALTUNG VON PRODUKTEN AUS DEMETER-ROHSTOFFEN

Für die meisten Verarbeitungsprodukte sind produktspezifische Richtlinien in Zusammenarbeit mit den Vertragspartnern (z.B. Fachgruppe Metzger) erarbeitet worden. Sie bilden für diese Produkte den Rahmen, innerhalb dessen Produkte der jeweiligen Produktgruppe entwickelt werden können.

Immer wieder und natürlich erfreulicherweise werden neue Produkte entwickelt, welche sich nicht eindeutig einer Produktgruppe zuordnen lassen, aber dennoch an den Maßstäben, die für andere Demeter-Produkte gelten, gemessen werden. Die hier vorgestellte übergreifende Richtlinie stellt mit ihren Anhängen 1-4 eine grundlegende Regelung dar. Dies gibt die Möglichkeit, sich zu orientieren, welche Regelungen in anderen Produktbereichen getroffen wurden. Sie dienen den Entscheidungsgremien als Grundlage für die Beurteilung von nicht klar zuzuordnenden Produkten.

In den Verarbeitungsrichtlinien sind primär die Fragen der Zusammensetzung und Herstellung der Produkte geregelt. Es geht um Verarbeitungsverfahren, Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe. Die in diesen Regelwerken für Demeter-Lebensmittel zugelassenen Zusatzstoffe und Hilfsstoffe sind aufgeführt in Anhang 4 und 5, eine Aufstellung der grundsätzlich verbotenen Bearbeitungsverfahren in Anhang 2.

Grundsätzlich können als Zutaten alle Rohstoffe, die konform mit der EG-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008 sind, in Demeter-Produkten Verwendung finden. Es gilt aber der Grundsatz, dass, wo immer die Zutat in Demeter-Qualität erhältlich ist, diese als Zutat genutzt werden muss. Sollte es zur Verwendung von Lebensmitteln aus anderen ökologischen Qualitäten kommen, sind die Kennzeichnungsbestimmungen zu beachten. Halbfertigprodukte dürfen keine Zusatzstoffe beinhalten, die von den Demeter-Richtlinien abweichen und nur mit den in der Demeter-Richtlinie zugelassenen Hilfsstoffen hergestellt sein. Die von den Richtlinien abweichenden konventionellen Produkte dürfen maximal in dem von der EG-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008 vorgegebenen Umfang Verwendung finden.

2.1 Genehmigung und Richtlinienkonformität von Demeter-Produkten

Die Produkte, bei denen das Demeter-Warenzeichen verwendet wird, müssen grundsätzlich immer den Demeter-Verarbeitungsrichtlinien entsprechen und von den Demeter-Organisationen genehmigt sein.

2.2 Deklaration von Demeter-Produkten

In der Zutatenliste soll eine Volldeklaration erfolgen. Hierbei ist auf Zutaten und Halbfertigprodukte zu achten.

2.3 Berechnung des Demeter-Anteils in Demeter-Produkten

Zur Berechnung des Anteiles an Zutaten wird immer der Gewichtsanteil der Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung berücksichtigt. Wasser und Salz werden bei der Berechnung der Anteile von Zutaten nicht mitgerechnet (vgl. Anhang 3).

3 BEANTRAGUNG VON NEUEN PRODUKTEN UND GENEHMIGUNGSVERFAHREN

Neue Produkte müssen vom Demeter e.V. genehmigt werden. Antragsformulare zur zügigen Abwicklung sind dort erhältlich.

4 ÄNDERUNGEN VON BESTEHENDEN REGELUNGEN

Grundsätzlich muss betont werden, dass die in den übergreifenden und in den spezifischen Richtlinien getroffenen Regelungen nicht unveränderbar sind. Sollte es sinnvoller oder notwendiger Veränderungen bedürfen, sind diese schriftlich mit Begründung über Demeter e.V. zu beantragen.

5 **ANHANG**

5.1 **Anhang 1: Übersicht über vorhandene Regelungen im Bereich der Verarbeitung**

lfd. Nr.	
III.1	Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung
III.2	Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen
III.3	Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen
III.4	Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter-Erzeugnissen
IV.1	Richtlinie für die Anerkennung von verarbeiteten Demeter-Obst- und -Gemüseerzeugnissen
IV.2	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Brot und –Backwaren
IV.3	Richtlinie für die Anerkennung von verarbeiteten Demeter-Kräutern und –Gewürzen
IV.4	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Fleisch- und -Wurstwaren
IV.5	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Milch und -Milcherzeugnissen
IV.6	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Speiseölen und –Speisefetten
IV.7	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Getreide, -Getreideerzeugnissen und – Teigwaren
IV.8	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Eiprodukten
IV.9	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Süßungsmitteln
IV.10	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Bier
IV.11	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Sojaerzeugnissen
V	(in Vorbereitung: Futtermittel)
VI.1	Richtlinie zur Anerkennung von Demeter-Kosmetika und -Körperpflegeprodukten
VI.2	Richtlinie zur Anerkennung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. aus Demeter-Fasern

5.2 **Anhang 2: Liste der grundsätzlich untersagten Verfahren**

- **Ionisierende Bestrahlung** von Demeter-Lebensmitteln bzw. von Zutaten für Demeter-Lebensmittel.
- Herstellung von Demeter-Lebensmitteln (Rohstoffen) mit Hilfe von **gentechnisch veränderten Pflanzen** und Tieren oder mit Hilfe von Zusatzstoffen und/oder Hilfsstoffen, die aus gentechnisch manipulierten Lebewesen bestehen, oder mit deren Hilfe hergestellt werden.
- **Begasen** von Demeter-Lebensmitteln zum Zwecke der Entkeimung bzw. Entwesung oder die Verwendung von begasten oder entwesten Lebensmitteln bei Demeter-Produkten (hierzu zählen nicht die CO₂- oder die N₂-Behandlungen.)
- Über die Wirkung von **Nanotechnologie** auf die Gesundheit von Menschen ist noch wenig Wissen vorhanden. Deshalb wird die Anwendung von Nanotechnologie und die Verwendung von Betriebsmitteln, Zutaten, Stoffen, und Hilfsmitteln, die mit Hilfe von Nanotechnologie hergestellt sind, in der Verarbeitung von Demeter-Produkten vorsorglich ausgeschlossen.

5.3 **Anhang 3: Von der Berechnung der Anteile für die Kennzeichnung ausgenommene Lebensmittel**

- Wasser
- Salz
- Mikroorganismen und Kulturen soweit nach Demeter-Richtlinien zugelassen.

5.4 Anhang 4: Liste der generell für Demeter-Lebensmittel zugelassenen Zusatzstoffe

Zusatzstoff		Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkungen
Guarmehl/Guarkernmehl	E 412	MI	nur für Speiseeis
Calciumcarbonat	E 170	MI alle	nur für Sauermilchkäse Rieselhilfsstoff für Salz
weinsteinsaures Backpulver		BB	nur mit Getreidestärke
Natriumcitrat	E 331	FW	nur für Brühwurstherstellung, wenn Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist
Natriumtartrat	E 335		als Trägerstoff
Kaliumtartrat	E 336		
Natriumcarbonat	E 500		
Agar-Agar	E 406	OG MI	nur für Brotaufstriche nur für Süßmilcherzeugnisse
Johannisbrotkernmehl	E 410	MI, OG	
Pektin	E 440i	BB, MI, OG	ohne Phosphat, Calciumsulfat, raffinierten Zucker oder SO ₂
Pottasche	E 501	BB	nur Lebkuchen und Honigkuchen
Kaliumcarbonate	E 501	OG	nur zur Entfernung der Wachsschicht bei Trauben für "Türkische Sultanas" sowie bei Trauben aus anderen Regionen, in denen klimatisch bedingt die Trocknung anders nicht möglich ist
Natronlauge	E 524	BB	nur Laugengebäck
		KOS	für die Verseifung
Kalilauge	E 525	KOS	für die Verseifung
Speisegelatine		BB	nur für sahnehaltige Massen
native Stärke, Quellstärke		OG	sofern nicht in ökologischer Qualität erhältlich
Rauch		MI FW	von einheimischen Hartholzarten (ohne Behandlung), Heidekraut, Wachholderzweigen, Nadelholz-Samenständen, Gewürze
Aromaextrakte		alle	bevorzugt in Demeter-Qualität

*** Produktgruppen:**

BB: Brot und Backwaren

FW: Fleisch und Wurstwaren

KG: Kräuter und Gewürze

MI: Milch und Milcherzeugnisse

OG: Obst u. Gemüseerzeugnisse

KOS Kosmetika

5.5 Anhang 5: Liste der generell für Demeter-Lebensmittel zugelassenen Hilfsstoffe

Hilfsstoff	Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkungen
Trennmittel: - Bienenwachs - Carnaubawachs - pflanzliche Öle	BB	
Lab	MI	auch chemisch konserviert
Überzugsmassen: - Bienenwachs - Natürliche Hartparaffine	MI	nur für Käse (ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butylkautschuk, Cyclokautschuk)
- Mikrokristalline Wachse	MI	nicht gefärbte Wachse, nur für Käse
Kunststoffdispersionen	MI	ohne Fungizide als Überzugsmasse bei Käse
Milchsäure	FW	nur zur Behandlung von Natur-Därmen
Starterkulturen	FW, MI, BB, OG	keine gentechnisch veränderten Kulturen
Ethylen	OG	nur zur Bananenreife auf Antrag
CO ₂ Kohlendioxid	KG	nur zum Kaltmahlen und Entwesen
	OG	nur zum Kühlen mit siedenden Gasen, CA Lagerung
	Alle Produktgrupp.	Verpackung unter Schutzgas
	GT	
	SM	Zur Ausfällung überschüssigen Kalkes
N ₂ Stickstoff	KG	nur zum Kaltmahlen und Entwesen
	OG	nur zum Kühlen mit siedenden Gasen, CA Lagerung
	ÖF, GT	
	Alle Produktgrupp.	Verpackung unter Schutzgas
Enzyme	OG	keine chemisch konservierten Enzyme nur anzuwenden bei schwierigen Pressungen (nicht gentechnisch verändert)
Kalkmilch	SM	zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe
Öle	SM	zur Schaumverhütung
Filtermaterialien	OG, ÖF	asbestfreie Materialien
Kieselgur	OG	nur mit besonderer Genehmigung
	ÖF	nicht aktiviert
Speisegelatine	OG	nur mit besonderer Genehmigung
Bentonite	OG	nur mit besonderer Genehmigung

*** Produktgruppen:**

BB: Brot und Backwaren

MI: Milch und Milcherzeugnisse

ÖF: Speiseöle und -fette

FW: Fleisch und Wurstwaren

OG: Obst u. Gemüseerzeugnisse

SM: Süßungsmittel

KG: Kräuter und Gewürze

GT: Getreideerzeugnisse, Teigwaren

Inhaltsverzeichnis		Seite
1	DEMETER-MARKEN	2
1.1	Grundsätzliches.....	2
1.2	Gesetzliche Rahmenbedingungen für die Kennzeichnung.....	2
2	BEGRIFFSBESTIMMUNGEN UND ERLÄUTERUNGEN.....	2
3	DEMETER-MARKENBILD.....	2
3.1	Standardplatzierung auf Produkten.....	3
3.2	Farbvorgabe Demeter-Markenbild	3
3.2.1	Reguläre Verwendung.....	3
3.2.2	Sonderverwendung	3
3.3	Textzusätze zum Demeter-Markenbild	3
3.4	Schreibweise der Marke „Demeter“	4
4	KENNZEICHNUNG VON DEMETER-ERZEUGNISSEN	4
4.1	Allgemeine Kennzeichnung von Erzeugnissen mit dem neuen Demeter-Markenbild ..	5
4.1.1	Reguläre Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen (mindestens 90% Demeter-Zutaten)	5
4.1.2	Ausnahmeregelung zur Kennzeichnung von Erzeugnissen mit mindestens 66 % Demeter-Zutaten	5
4.1.3	Ausnahmeregelung zur Kennzeichnung von Erzeugnissen mit Zutaten aus Wildsammlung oder Seefisch.....	5
4.1.4	Kennzeichnung von Erzeugnissen mit mindestens 10 % Demeter-Zutaten	6
4.2	Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel.....	6
4.2.1	Verwendung der Demeter-Marke „Blume“	7
4.3	Kennzeichnung mit der Demeter-Marke „Biodyn“	7
4.4	Besondere Formen der Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen.....	7
4.4.1	Kennzeichnung von Erzeugnissen „In Umstellung auf demeter“	7
4.4.1.1	Kennzeichnung von Erzeugnissen mit ökologischer Umstellungszertifizierung	8
4.4.1.2	Kennzeichnung von Erzeugnissen mit ökologischer Zertifizierung	8
4.4.2	Produkte mit besonderen rechtlichen Auflagen.....	8
4.5	Gesonderte Kennzeichnungsregelungen einzelner Produktgruppen	9
4.5.1	Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Demeter-Bienenhaltung	9
4.5.2	Kennzeichnung alkoholhaltiger Erzeugnisse.....	9
4.5.2.1	Kennzeichnung mit dem neuen Demeter-Markenbild	9
4.5.2.2	Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel.....	9
4.5.2.3	Kennzeichnung als Rohstoffhinweis mit dem alten Demeter-Schriftzug (optional)	9
4.5.3	Kennzeichnung von Demeter-Kosmetika	9
4.5.3.1	Kennzeichnung mit neuem Demeter-Markenbild	9
4.5.4	Kennzeichnung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. aus Demeter-Fasern	10
4.5.4.1	Kennzeichnung mit dem neuen Demeter-Markenbild	10
4.5.4.2	Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel.....	10
4.5.4.3	Kennzeichnung als Rohstoffhinweis mit dem alten Demeter-Schriftzug.....	10

1 **DEMETER-MARKEN**

1.1 **Grundsätzliches**

Eigentümer eingetragener Marken sind durch Gesetz und Markensatzung verpflichtet, ihre Marken vor Mißbrauch zu schützen. Der Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise, als Eigentümer, hat den Demeter e.V. mit dem Schutz der eingetragenen Demeter-Marken beauftragt. Die Demeter-Marken dürfen nur von Betrieben/Unternehmen genutzt werden, die mit dem Demeter e.V. oder mit von ihm hierzu autorisierten Organisationen in einem gültigen Vertragsverhältnis stehen oder über eine gültige Vereinbarung zur Ausübung mitgliedschaftlicher Rechte zur Nutzung des Markenzeichens (z. B. Erzeuger mit Landesarbeitsgemeinschaften) verfügen.

Als Markennutzung ist jeder Gebrauch des Wortes Demeter und/oder eines oder mehrerer der eingetragenen Demeter-Marken in jedweder Form anzusehen. Von einem Gebrauch ist auszugehen, wenn in der Öffentlichkeit (bei den Kunden) der Eindruck entstehen kann, es handelt sich um ein Demeter-Erzeugnis.

1.2 **Gesetzliche Rahmenbedingungen für die Kennzeichnung**

Es gelten die Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) und die spezifischen Verordnungen für einzelne Lebensmittel des Lebensmittelrechts. Es gelten weiterhin die Bestimmungen der EU, insbesondere VO (EG) 834/2007 und 889/2008 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel. Jedes Unternehmen handelt in eigener Verantwortung gegenüber diesen Verordnungen, die geltendes Recht sind. Diese gesetzlichen Grundlagen werden in dieser Richtlinie weder wiedergegeben noch interpretiert.

2 **BEGRIFFSBESTIMMUNGEN UND ERLÄUTERUNGEN**

Im Sinne dieser Kennzeichnungsrichtlinie bedeuten:

Zutaten: Stoffe, einschließlich Zusatzstoffe, die bei der Aufbereitung von Demeter-Rohstoffen oder Demeter-Halbfertigwaren verwendet werden.





Berechnungsgrundlage: Die Berechnung der Anteile an Zutaten, die für die Berechtigung zur Nutzung der Marke maßgeblich ist, erfolgt in Bezug auf das Gewicht der Rezepturbestandteile zum Zeitpunkt der Herstellung. Nicht berücksichtigt wird zugesetztes Wasser und Salz.

Verfügbarkeit: Ein Erzeugnis/eine Zutat ist in Demeter-Qualität verfügbar, wenn diese/s in der erforderlichen technischen und qualitativen Spezifikation und Menge zu einem wirtschaftlich vertretbaren Preis erhältlich ist. Die Nicht-Verfügbarkeit ist zu belegen. Näheres regeln die Durchführungsbestimmungen des Demeter e.V. zum Demeter-Zertifizierungsverfahren.

3 **DEMETER-MARKENBILD**

Das Demeter-Markenbild besteht aus den graphischen Bildelementen: dem Markenbild-Schriftzug, dem umrahmenden Hintergrundfeld und der Akzentuierungslinie. Die Proportionen der einzelnen Elemente und des Markenbildes dürfen nicht verändert werden.

Tabelle 1: Graphische Elemente des Demeter-Markenbild

Markenbild	Markenbild-Schriftzug	Hintergrundfeld	Akzentuierungslinie
			

3.1 Standardplatzierung auf Produkten

Das Demeter-Markenbild wird zur Kennzeichnung von Produkten im Co-Branding (Gemeinsame Verwendung der Demeter-Marke zur Marke des Inverkehrbringers) verwendet. Es gilt:

- Die Verkehrsbezeichnung steht unabhängig vom Demeter-Markenbild.
- Auf Umverpackungen und Etiketten ist das Demeter-Markenbild mittig am oberen Rand/Sichtfeldrand, oberhalb des Markennamens und/oder der Verkehrsbezeichnung zu platzieren (bei zu begründenden und genehmigungspflichtigen Ausnahmen ist eine Platzierung des Markenbildes links am oberen Sichtfeldrand möglich).
- Die Größe beträgt etwa ein Drittel der Breite des Sichtfeldes (Mindestens 20 mm, max. 50 mm). In begründeten Fällen, z.B. bei Breitpackungen (Höhe des Etiketts weniger als ½ Sichtfeldbreite) kann die zuständige Demeter-Organisation die Nutzung des Markenbildes in proportional verkleinerter Form (Breite unter 20 mm) gestatten.
- Im Sichtfeld darf oberhalb des Markenbildes kein graphisches Element platziert werden.

3.2 Farbvorgabe Demeter-Markenbild

3.2.1 Reguläre Verwendung

Wird für Etiketten oder Umverpackungen eines Demeter-Erzeugnisses mehr als eine Druckfarbe verwendet, sind die Farbvorgaben in der regulären Verwendung einzuhalten (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2: Farbvorgabe zur regulären Verwendung des Demeter-Markenbildes

Markenbild		Farbe	Beschreibung	
	Markenbildschriftzug	Weiß	Weiß (oder ausgespart heller Untergrund)	
	Hintergrundfeld	Orange	2c HKS 8 Papier gestrichen Papier Natur	4c CMY C0/M65/Y100/K0 C0/M50/Y70/K0
	Akzentuierungslinie	Grün	2c HKS 55 Papier gestrichen Papier Natur	4c CMY C100/M0/Y70/K30 C100/M0/Y70/K0

3.2.2 Sonderverwendung




Wird für Etiketten oder Umverpackungen von Demeter-Erzeugnissen nur eine Druckfarbe verwendet, sind, in Abhängigkeit von der verwendeten Drucktechnik, der Beschaffenheit und der Farbe der zu bedruckenden Materialien, die in Tabelle 3 aufgeführten Sonderformen des Markenbildes als Monofarbdruck möglich.

Um eine möglichst getreue Anmutung des Markenbildes zur regulären Verwendung zu gewährleisten, sollte, bei nur einer Wahlmöglichkeit der Druckfarbe, die folgende Rangfolge der zu bevorzugenden Farben berücksichtigt werden: Orange, Grün, Weiß. Eine kontrastreiche Farbwahl ist zu bevorzugen. Bei der Gestaltung von Etiketten sollte das Markenbild nicht in Schwarz (Hintergrundfeld) verwendet werden.

3.3 Textzusätze zum Demeter-Markenbild

Auf Verpackungen sind Textzusätze zum Demeter-Markenbild nicht vorgesehen und bedürfen ausdrücklich der Genehmigung. Textzusätze werden zentriert, unter dem Markenbild, in Fließtext-Typographie und der Farbe der Akzentuierungslinie, platziert.

Tabelle 3: Farbvorgabe zu Sonderverwendungen des Demeter-Markenbildes

Einschränkungen	Bildelement	Farbe	Farbbeschreibung
Heller Grund Wenn Rasterung technisch möglich 	Markenbild-Schriftzug	ausgespart weiß	Grundfarbe der Materialien
	Hintergrundfeld	dunkle Farbe gerastert	60% Farbsättigung
	Akzentuierungslinie	dunkle Farbe ungerastert	100% Farbsättigung
Heller Grund Wenn Rasterung technisch NICHT möglich oder bei hellem Hintergrundfeld 	Markenbild-Schriftzug	ausgespart weiß	Grundfarbe der Materialien
	Hintergrundfeld	helle oder dunkle Druckfarbe ungerastert	Rangfolge: Orange, Grün, (Schwarz)
	Akzentuierungslinie	entfällt	-
Dunkler Grund Wenn Rasterung technisch NICHT möglich 	Markenbildschriftzug	druckt weiß	-
	Hintergrundfeld	weiße Umrandung um Hintergrundfeld	-
	Akzentuierungslinie	druckt weiß	-

3.4 Schreibweise der Marke „Demeter“

Es sind zwei Schreibweisen des Wortes „Demeter“ auf Etiketten und Umverpackungen zu unterscheiden:

demeter: Wenn das Wort im Fließtext anstelle der Marken oder als Zutatenbezeichnung verwendet wird (z. B. **demeter**-Milch) – Fließtexttypographie, Kleinschreibweise, kursiv, Fettdruck.

Demeter: Für alle anderen Benennungen oder Benennung von Einrichtungen (z. B. Demeter-Qualität, Demeter-Richtlinie, Demeter e.V.) – Fließtexttypographie, Normalschrift, nur Anfangsbuchstabe groß.

Eine weitere optische oder farbliche Hervorhebung des Wortes „Demeter“ im Fließtext ist nicht vorgesehen.

4 KENNEICHNUNG VON DEMETER-ERZEUGNISSEN

Entsprechend den rechtlichen Vorgaben des Markenrechtes wird jeder Gebrauch des Wortes „Demeter“ als Nutzung der Marke angesehen. Von einer Verwendung ist auszugehen, wenn bei Produkten der Eindruck entstehen kann, es handelt sich um ein Demeter-Erzeugnis. Zum besseren und eindeutigen Erkennen von Demeter-Erzeugnissen (insbesondere für Verbraucher/Kunden) werden die Produkte der unterschiedlichen Hersteller, entsprechend den vorliegenden Richtlinien, mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet.

Als eine der Demeter-Leitaussagen kann folgender Text auf Etiketten und Umverpackungen verwendet werden:

„**demeter** ist die Marke für Lebensmittel aus kontrolliert biologisch-dynamischer Erzeugung“, oder

„**demeter** ist die Marke für Lebensmittel aus biologisch-dynamischer Erzeugung“

Bei Kosmetika und Textilien ist für das Wort „Lebensmittel“ das Wort „Produkte“ zu verwenden.

Als Grundsätze für Demeter-Erzeugnisse gilt,

- dass zur Herstellung die Zutaten mit Demeter-Zertifizierung verwendet werden müssen, die mit Demeter-Zertifizierung verfügbar sind und
- wenn in einem Mischprodukt Zutaten gleicher Art in unterschiedlicher Demeter-Zertifizierungsqualität verwendet werden, kann das Gesamt-Erzeugnis nur mit dem niedrigeren Zertifizierungsstatus gekennzeichnet werden.

Für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen mit dem neuen Demeter-Markenbild gelten die nachfolgenden Vorgaben:

4.1 Allgemeine Kennzeichnung von Erzeugnissen mit dem neuen Demeter-Markenbild

Für jegliche Form einer Demeter-Kennzeichnung müssen solche Erzeugnisse:

- den Demeter-Verarbeitungsrichtlinien entsprechen,
- zu mindestens 95 % aus zertifizierten ökologischen Zutaten bestehen,
- den Anforderungen der VO (EG) 834/2007 und 889/2008 entsprechen.

4.1.1 Reguläre Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen (mindestens 90% Demeter-Zutaten)

Für die reguläre Kennzeichnung mit dem Demeter-Markenbild gelten die folgenden Mindestanforderungen (siehe Tabelle 4):

- mindestens 90 % der Produktbestandteile sind Demeter-zertifiziert und
- sind Produktzutaten über einem Anteil von 90 % nicht mit Demeter-Zertifizierung verfügbar, müssen die weiteren Zutaten in der Reihenfolge der Verfügbarkeit der folgenden ökologischen Zertifizierung verwendet werden: 1. zertifizierte Verbandsware, 2. zertifiziert nach VO (EG) 834/2007 und 889/2008 oder gleichwertiger Bio-Verordnung.
-

4.1.2 Ausnahmeregelung zur Kennzeichnung von Erzeugnissen mit mindestens 66 % Demeter-Zutaten

Sind für Demeter-Erzeugnisse weniger als 90 % der Zutaten mit Demeter-Zertifizierung verfügbar, können auf Grundlage einer befristeten Ausnahmegenehmigung solche Zutaten bis zu einem Anteil von max. 33% Zutaten „In Umstellung auf **demeter**“ oder mit ökologischer Zertifizierung verwendet werden (siehe Tabelle 4). Eine solche Ausnahmegenehmigung ist bei der zuständigen Demeter-Organisation zu beantragen (ANG 66%-Regel: Erzeugungs-Richtlinie Kapitel VII, Anhang 8; Verarbeitungs-Richtlinie [Liste der Standard-Ausnahmegenehmigungen in Vorbereitung]).

Ein Abweichen des Demeter-Anteiles der Zutaten von den regulären Anforderungen zur Kennzeichnung (siehe Pkt. 4.1.1) ist dann als Fußnotenhinweis an geeigneter Stelle des Etiketts (z. B. im Zutatenverzeichnis) vorzunehmen.

4.1.3 Ausnahmeregelung zur Kennzeichnung von Erzeugnissen mit Zutaten aus Wildsammlung oder Seefisch

Pflanzen und Pilze aus Wildsammlung, welche nach der jeweils gültigen Bio-Verordnung zertifiziert sind, können als Zutaten für Demeter-Produkte mit max. 5% Anteil verwendet werden. Das Endprodukt muss mindestens 70% Demeter-Zutaten enthalten (entspr. Anforderungen EU-VO 2092/91), um als Demeter-Produkt ausgelobt zu werden.

Seefisch kann als Zutat für Demeter-Produkte bis max. 5% Anteil verwendet werden. Seefisch sollte nach den Vorgaben der Marine Stuarship Council (MSC) gefangen worden sein. Das Endprodukt muss mindestens 70% Demeter-Zutaten enthalten (entspr. Anforderungen VO (EG) 834/2007) und 889/2008, um als Demeter-Produkt ausgelobt zu werden.

Ein Abweichen des Demeter-Anteiles der Zutaten von den regulären Anforderungen zur Kennzeichnung (siehe Pkt. 4.1.1) ist dann als Fußnotenhinweis an geeigneter Stelle des Etiketts (z. B. im Zutatenverzeichnis) vorzunehmen.




4.1.4 Kennzeichnung von Erzeugnissen mit mindestens 10 % Demeter-Zutaten

Der Hinweis auf „**demeter**-Zutaten“ ist im Zutatenverzeichnis in Fließtexttypographie und Schriftgröße des Fließtextes möglich (siehe Tabelle 4).

4.2 Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel

Eine mögliche Demeter-Siegelnutzung wird bis zur Klärung auf internationaler Ebene ausgesetzt.

Tabelle 4: Allgemeine Kennzeichnung von Erzeugnissen mit dem neuen Demeter-Markenbild

Kennzeichnung	Texthinweise auf Etiketten	Zertifizierungs-Status	Anforderungen an Produkte
Erzeugnisse, die mindestens 90% Demeter-Zutaten enthalten <i>zu Pkt. 4.1.1</i>			
	Zutatenverzeichnis auf Etiketten: demeter -Zutat (Schrifttypographie) Demeter-Leitaussage „ demeter ist die Marke für Lebensmittel aus (kontrolliert) biologisch-dynamischer Erzeugung“	- Zertifizierung ökol. / EU-VO - Demeter-Zertifizierung	- Demeter-Verarbeitungsrichtlinien - alle Produkte und Verarbeitungsstufen - mind. 90% Demeter-Anteil - mind. 95% kbA
Erzeugnisse, die mindestens 66% Demeter-Zutaten enthalten <i>zu Pkt. 4.1.2</i>			
	Zutatenverzeichnis: Kennzeichnung von Zutaten mit *Fußnote: * In Umstellung auf demeter * kbA / ökologische Landwirtschaft Demeter-Leitaussage: - „demeter ist die Marke für Lebensmittel aus (kontrolliert) biologisch-dynamischer Erzeugung“	- Zertifizierung ökol./ EU-VO - Demeter-Zertifizierung	- Demeter-Verarbeitungsrichtlinien - alle Produkte und Verarbeitungsstufen - mind. 66% Demeter-Anteil - mind. 95% kbA
Erzeugnisse, die Zutaten aus Wildsammlung oder Seefisch enthalten <i>zu Pkt. 4.1.3</i>			
	Zutatenverzeichnis: Kennzeichnung von Zutaten mit *Fußnote: * aus zertifizierter Wildsammlung * Seefisch Demeter-Leitaussage: - „demeter ist die Marke für Lebensmittel aus (kontrolliert) biologisch-dynamischer Erzeugung“	- Zertifizierung ökol./ EU-VO - Demeter-Zertifizierung	- Demeter-Verarbeitungsrichtlinien - alle Produkte und Verarbeitungsstufen - mind. 70% Demeter-Anteil - Wildsammlung /Seefisch: max. 5% gem. Anhang VI, VO (EG) 834/2007
Erzeugnisse, die mindestens 10% Demeter-Zutaten enthalten <i>zu Pkt. 4.1.4</i>			
demeter-Zutat	Zutatenverzeichnis auf Etiketten: demeter -Zutat (Schrifttypographie) Demeter-Leitaussage: „ demeter ist die Marke für Lebensmittel aus (kontrolliert) biologisch-dynamischer Erzeugung“	- Zertifizierung ökol./ EU-VO - Demeter-Zertifizierung	- Demeter-Verarbeitungsrichtlinien - alle Produkte und Verarbeitungsstufen - mind. 10% Demeter-Anteil - mind. 95% kbA

4.2.1 Verwendung der Demeter-Marke „Blume“

Die Demeter-Marke „Blume“ darf nur in Verbindung mit dem Demeter-Markenbild verwendet werden. Die Verwendung kann grundsätzlich nur in aufgehellter Form (10 - 30% Rasterung) z.B. als Hintergrund erfolgen und ohne das Wort „DEMETER“ im Halbkreis über der „Blume“.

4.3 Kennzeichnung mit der Demeter-Marke „Biodyn“



Für die Nutzung der Demeter-Marke „Biodyn“ können sich interessierte Hersteller an den Demeter e.V. wenden.

4.4 Besondere Formen der Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen

4.4.1 Kennzeichnung von Erzeugnissen „In Umstellung auf *demeter*“

Bei der Kennzeichnung von Erzeugnissen die eine Umstellungszertifizierung tragen, sind folgende Fälle zu unterscheiden (vgl. Tabelle 5):

Tabelle 5: Besondere Formen der Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen

Kennzeichnung	Texthinweise auf Etiketten	Zertifizierungs-Status	Anforderungen an Produkte
Ökologisch und Demeter „In Umstellung“ zertifiziert <i>zu Pkt. 4.4.1.1</i>			
In Umstellung auf <i>demeter</i>	EU-Pflichthinweis: „hergestellt im Rahmen der Umstellung auf den ökologischen Landbau“. Demeter-Leitaussage „ demeter ist die Marke für Lebensmittel aus (kontrolliert) biologisch-dynamischer Erzeugung“	- VO (EG) 834/2007 Zertifizierung in Umstellung - 1. oder 2. Umstelljahr Demeter	- Demeter-Verarbeitungsrichtlinien - unverarbeitete pflanzliche Produkte - pflanzliche Produkte aus einer Zutat
Ökologisch zertifiziert – In Umstellung auf Demeter <i>zu Pkt. 4.4.1.2</i>			
	demeter -Zutaten werden mit *Fußnote gekennzeichnet: * In Umstellung auf demeter Demeter-Leitaussage „ demeter ist die Marke für Lebensmittel aus (kontrolliert) biologisch-dynamischer Erzeugung“	- VO (EG) 834/2007 Zertifizierung - 1. oder 2. Umstelljahr Demeter	- Demeter-Verarbeitungsrichtlinien - alle Produkte und Verarbeitungsstufen - > 90% In Umstellung auf demeter (>66% gem. ANG) - mind. 95% kbA
Produkte mit besonderen rechtlichen Auflagen (Vitaminierung) <i>zu Pkt. 4.4.2</i>			
 Demeter-Zutat	Zutatenverzeichnis gem. 4.1.1./4.1.2 Textzusatz (Sinn): Vitaminiert lt. Gesetz Demeter-Leitaussage „ demeter ist die Marke für Lebensmittel aus (kontrolliert) biologisch-dynamischer Erzeugung“	- Zertifizierung ökol. / EU-VO - Demeter-Zertifizierung	- Demeter-Verarbeitungsrichtlinien - Produkt gem. gesetzl. Vorgabe vitaminiert - > 66% Demeter-Anteil - mind. 95% kbA

4.4.1.1 Kennzeichnung von Erzeugnissen mit ökologischer Umstellungszertifizierung

Die Erzeugungsbetriebe der Produkte müssen:

- mindestens eine ökologische Umstellungszertifizierung gemäß VO (EG) 834/2007 aufweisen und
- die Erzeugnisse dürfen nur aus einer einzigen landwirtschaftlichen Zutat pflanzlichen Ursprungs bestehen (Monoprodukt).

Die Kennzeichnung auf Etiketten und Umverpackungen erfolgt mit dem Text:

„In Umstellung auf **demeter**“ (ohne Demeter-Markenbild oder Teilen hiervon)

Die Produkte müssen mit dem Pflichthinweis, gemäß VO (EG) 834/2007, versehen werden: „hergestellt im Rahmen der Umstellung auf den ökologischen Landbau“.

Die Schrifttype und -farbe der Demeter-Kennzeichnung und der Demeter-Leitaussage dürfen nicht auffälliger sein als der gesetzlich vorgeschriebene Pflichthinweis. Die Schreibweise des Wortes **demeter** erfolgt in der Fließtexttypographie, kursiv und in Fettdruck.

4.4.1.2 Kennzeichnung von Erzeugnissen mit ökologischer Zertifizierung

Erzeugnisse von Betrieben, die 12 Monate nach den "Demeter-Richtlinien Erzeugung" gewirtschaftet haben und Demeter-zertifiziert sind, zudem einer ökologischen Zertifizierung gleichwertig der VO (EG) 834/2007 entsprechen, können mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden, wenn die nachstehenden Anforderungen erfüllt sind.

- Die Produkte müssen mindestens eine ökologische Zertifizierung gemäß VO (EG) 834/2007 aufweisen, und
- mindestens 90% der Zutaten müssen von Betrieben stammen, die 12 Monate nach den "Demeter-Richtlinien Erzeugung" gewirtschaftet und Demeter-zertifiziert sind. Mit befristeter Ausnahmegenehmigung (ANG 66%-Regel: Erzeugungs-Richtlinie Kapitel VII, Anhang 8. Verarbeitungs-Richtlinie [Liste der Standard-Ausnahmegenehmigungen in Vorbereitung]) können, bei belegter Nicht-Verfügbarkeit, bis zu max. 33% Anteil, ökologisch zertifizierte Zutaten verwendet werden.

Auf Etiketten und Umverpackungen kann das Demeter-Markenbild verwendet werden, wenn bei Benennung der Zutat oder im Verzeichnis der Zutaten ein Hinweis auf die Fußnote „In Umstellung auf **demeter**“ gegeben ist.

4.4.2 Produkte mit besonderen rechtlichen Auflagen

Bei Produkten, die aufgrund rechtlicher Vorschriften vitaminisiert werden müssen, ist die Demeter-Zutat als Textzusatz zum Demeter-Markenbild zu benennen (z. B. **demeter**-Hirse, vgl. Tabelle 5). Der Abstand zwischen Markenbild und dem Textzusatz ist auf die Höhe des Demeter-Markenbildes beschränkt. Ausnahmegenehmigungen der zuständigen Demeter-Organisation für die Vitaminisierung aufgrund gesetzlicher Vorschriften müssen alle zwei Jahre überprüft werden (Beginn Juni 2004).

4.5 Gesonderte Kennzeichnungsregelungen einzelner Produktgruppen

4.5.1 Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Demeter-Bienenhaltung

Die Kennzeichnung der Etiketten und Umverpackungen von Honig oder anderen Erzeugnissen aus Demeter-Bienenhaltung mit dem Demeter-Markenbild erfolgt gemäß Kapitel 4.1 (Tabelle 4), oder 4.4.1.2 (Tabelle 5). Auf den Etiketten von Honigverpackungen ist folgender Pflichttext (oder eine sinngemäße Formulierung) aufzuführen:

„Das Entscheidende am Honig aus Demeter-Bienenhaltung ist die Art und Weise dieser (wesensgemäßen*) Bienenhaltung. Durch den großen Flugradius der Bienen ist nicht zu erwarten, dass sie nur überwiegend biologisch-dynamisch bewirtschaftete Flächen befliegen.“

* kann optional verwendet werden.

4.5.2 Kennzeichnung alkoholhaltiger Erzeugnisse

Die Kennzeichnung von alkoholhaltigen Demeter-Erzeugnissen kann in den nachfolgenden Formen erfolgen:

4.5.2.1 Kennzeichnung mit dem neuen Demeter-Markenbild

Die Kennzeichnung von alkoholhaltigen Demeter-Erzeugnissen mit dem neuen Demeter-Markenbild kann gemäß 4.1 (Tabelle 4) und 4.3 (Tabelle 5) erfolgen, wenn entsprechende Demeter-Verarbeitungsrichtlinien veröffentlicht sind.

4.5.2.2 Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel

Die Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel kann erfolgen (siehe 4.2), wenn eine Siegelnutzung auf internationaler Ebene verabschiedet ist.

4.5.2.3 Kennzeichnung als Rohstoffhinweis mit dem alten Demeter-Schriftzug (optional)

Für die Kennzeichnung von alkoholhaltigem Bier, als Hinweis auf verwendete Demeter-Rohstoffe, gelten die folgenden Voraussetzungen. Das Produkt

- entspricht Demeter-Verarbeitungsrichtlinien,
- mindestens 95 % der Anteile des gesamten Erzeugnisses sind zertifizierte ökologische Zutaten und
- entspricht den Anforderungen der VO (EG) 834/2007 oder gleichwertiger Vorschriften und
- 50% bis 90 % der Anteile des Erzeugnisses sind Demeter-Zutaten.

Für die Auslobung der verwendeten Demeter-Rohstoffe kann der bisher benutzte Demeter-Schriftzug verwendet werden.

4.5.3 Kennzeichnung von Demeter-Kosmetik und -Körperpflegeprodukten

Für die Kennzeichnung als Demeter-Kosmetik muß das Produkt den Demeter-Kosmetikrichtlinien entsprechen.

4.5.3.1 Kennzeichnung mit neuem Demeter-Markenbild

- 1) Eine reguläre Kennzeichnung mit dem neuen Demeter-Markenbild (siehe 4.1) kann mit den folgenden Abweichungen der zu verwendenden Zutatenanteile erfolgen
 - mindestens 90 % der Produktbestandteile sind Demeter-Zutaten und
 - die namensgebenden Bestandteile sind Demeter-Zutaten.
- 2) Ferner kann die Kennzeichnung mit dem Demeter-Markenbild auf Grundlage eines vereinfachten Verfahrens zur Erteilung befristeter Ausnahmegenehmigungen (ANG), erfolgen, wenn
 - mindestens 66 % Anteil des Produktes Demeter-Zutaten sind.

Max. 33% der Zutaten können Zutaten „In Umstellung auf Demeter“ oder mit einer Bio-Zertifizierung (Ausnahme: konv. Wollwachs) oder Hilfsstoffe aus nicht-landwirtschaftlicher Herkunft sein, wenn folgende weiteren Bedingungen erfüllt sind:

- die Nicht-Verfügbarkeit von Demeter-Zutaten ist belegt.
- Es werden nur nicht-landwirtschaftliche Zutaten verwendet, die in der Kosmetik-Richtlinie positiv gelistet sind.

Ein Abweichen des Demeter-Zutatenanteils von den regulären Anforderungen zur Kennzeichnung von Demeter-Kosmetik (siehe 4.1.1) ist als Fußnotenhinweis an geeigneter Stelle des Etiketts vorzunehmen (siehe 4.1.2).

- 3) Eine Demeter-Kennzeichnung im Zutatenverzeichnis, in Fließtexttypographie und Schriftgröße des Fließtextes (siehe 4.1.4) kann unter den folgenden Voraussetzungen erfolgen,
- Das Wort Demeter/Biodynamisch wird nur in Verbindung mit der jeweiligen Zutat verwendet,
 - Das Produkt entspricht einem Bio-Standard, der von Demeter anerkannt wird (z.B. BDIH, Biokontroll Hungary, Cosmos, Ecocert, NaTrue, NSF, etc.), was die Verarbeitungsverfahren, die Zutaten und Zusatzstoffe angeht und das Produkt ist entsprechend gekennzeichnet, oder
 - Das Produkt erfüllt diese Richtlinien mit Ausnahme von einer oder mehrerer Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Herkunft, die gemäß einem „natürlich/natural“ Standard erlaubt sind,
 - Schriftart und Schriftgröße der Demeter Zutat ist die gleiche wie beim übrigen Text der Zutatenliste.

4.5.4 Kennzeichnung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. aus Demeter-Fasern

Die Kennzeichnung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. Demeter-Fasern, die den Demeter-Verarbeitungsrichtlinien entsprechen, kann in den nachfolgenden Formen erfolgen.

4.5.4.1 Kennzeichnung mit dem neuen Demeter-Markenbild

Die Kennzeichnung mit dem neuen Demeter-Markenbild kann gemäß 4.1 und 4.2 erfolgen.

4.5.4.2 Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel

Die Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel kann erfolgen (siehe 4.2), wenn eine Siegelnutzung auf internationaler Ebene verabschiedet ist.

4.5.4.3 Kennzeichnung als Rohstoffhinweis mit dem alten Demeter-Schriftzug

Für die Kennzeichnung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. Demeter-Fasern, als Hinweis auf verwendete Demeter-Rohstoffe, gelten die nachfolgenden Voraussetzungen. Das Produkt muß

- den Demeter-Verarbeitungsrichtlinien entsprechen und
- den „Allgemeinen Richtlinien für die Mitgliedschaft im Arbeitskreis Naturtextil e.V.“ (Fassung 2.4) entsprechen.

Für die Auslobung des verwendeten Demeter-Rohstoffes kann der bisher verwendete Demeter-Schriftzug verwendet werden.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
III.3	Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis Seite

1	GELTUNGSBEREICH UND GRUNDLAGE	1
2	VORBEUGENDE MASSNAHMEN	1
2.1	Bauliche Schwachstellen beseitigen.....	1
2.2	Organisatorische Maßnahmen.....	2
2.2.1	Maßnahmen bei der Einlagerung von Erntegut	2
2.2.2	Maßnahmen zum Erkennen von Insektenbefall (Monitoring)	2
2.2.3	Direkte prophylaktische Maßnahmen und Beobachtungsinstrumente	3
2.2.4	Reinigungsmaßnahmen.....	3
3	BEKÄMPFUNGSMASSNAHMEN IM AKUTEN FALL.....	3
3.1	Bekämpfung von Insekten.....	3
3.1.1	Vorgehen bei der Behandlung von leeren Räumen.....	3
3.1.2	Vorgehen bei der Behandlung von befallenen Produkten	3
3.2	Bekämpfung von Nagetieren.....	4
3.3	Gestattete mechanisch-physikalische Maßnahmen	4
3.4	Gestattete chemische Maßnahmen	4
4	BEHANDLUNGSPROTOKOLL.....	4
5	BESONDERE AUFLAGEN	4

1 GELTUNGSBEREICH UND GRUNDLAGE

Der Geltungsbereich erstreckt sich auf Lager- und Betriebsräume von verarbeitenden Betrieben sowie dort gelagerte Produkte.

Grundlage für die vorliegende Richtlinie sind die allgemeinen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene. Grundsätzlich sollte jeder Betrieb über ein durchdachtes, gut funktionierendes Reinigungskonzept verfügen. Dies ist die beste Vorbeugung gegen Schädlingsbefall. Näheres hierzu ist in der Richtlinie zur Reinigung und Desinfektion in Demeter-Verarbeitungsbetrieben geregelt (wird noch erstellt).

2 VORBEUGENDE MASSNAHMEN

Vorbeugende Maßnahmen, die hier in Kap. 2 beschrieben sind, haben vor jeder Art der Bekämpfung (siehe Kap. 3) absoluten Vorrang.

2.1 Bauliche Schwachstellen beseitigen

Betriebs- und Lagerräume sind auf Schwachstellen hin zu untersuchen; diese sind nach Möglichkeit zu beseitigen. Als Schwachstellen gelten z. B. alle Ritzen und Hohlräume, in denen die Schädlinge Schutz finden oder Bedingungen, die deren Vermehrung begünstigen:

- Dach- und Balkenkonstruktionen (Hohlräume, Ritzen, Verbünde)
- Deckenverkleidungen (Hintergrund, Spalten, Zusammenstöße)
- Wandverkleidungen (Hohlräume, abblättrender Anstrich)
- Rohrleitungen (Wärmebrücken, Kondenswasser)

- Isolationen
- Lüftungs- und Kühlsystem (Abdichtungen, Mauerdurchbrüche)
- Wände, die im 90-Grad-Winkel auf Fußboden aufgesetzt sind (abgeschrägte Übergänge von Wand zu Fußboden sind für die Reinigung günstiger)
- tote Winkel und Hohlräume (Mauernischen, Putzrisse)
- Nebenräume, Ober- und Untergeschosse, nicht gut schließende Türen (Zuwanderungsmöglichkeiten)
- Regale (Ecken, Wandabschlüsse, Bodenspalten)
- Maschinen, Kisten, Schachteln, usw. (potentielle Verstecke)
- Abfälle, Staub, Verschmutzungen.

Es sollten folgende vorbeugende Maßnahmen durchgeführt werden:

- Anbringen von Fliegengittern (Maschenweite 1 - 2 mm) an allen zu öffnenden Fenstern;
- Anbringen von Gittern an Durchlässen (Mauerdurchlässe, etc.);
- Abdichten von Leitungs- und Lüftungsdurchgängen (möglichst nicht mit Schaumstoff, Stein- oder Glaswolle)

2.2 Organisatorische Maßnahmen

Bei der Organisation der Betriebsabläufe sollten alle Gesichtspunkte beachtet werden, die dem Schädlingsbefall vorbeugen. Das betrifft insbesondere die Bereiche:

- Abfallentsorgung
- Sauberkeit und Reinigung im Betrieb
- Übersichtliche Ordnung der Lagerräume, Vermeidung von schlecht zu reinigenden Ecken
- Lagerung der Ware möglichst auf Paletten, damit sie auch von unten auf Schädlingsbefall kontrolliert werden kann und damit Reinigungsmaßnahmen möglich sind. Neuzugänge nötigenfalls umpalettieren
- Temperierte Lager schaffen, um eine Vermehrung von Schädlingen zu verhindern.

2.2.1 Maßnahmen bei der Einlagerung von Erntegut

- Gründliche Reinigung der Räume, Silos, Behältnisse und Maschinen (z. B. mit Besen, Staubsauger, Pressluft, Hochdruckreiniger)
- Übersichtliches Ordnen der Lagerräume, Vermeiden von schlecht zu reinigenden Ecken
- Ware so lagern, dass sie von allen Seiten zugänglich ist (für Befallskontrolle)
- Neu einzulagernde Ware in einem separaten Raum zur ersten Beobachtung einlagern, um das Vorhandensein von Insekten kontrollieren zu können (Quarantäne)
- Prüfung der einzulagernden Rohstoffe auf Schädlinge
- thermische Behandlung.

2.2.2 Maßnahmen zum Erkennen von Insektenbefall (Monitoring)

Die Beobachtung mit bloßem Auge ist die einfachste Methode zum Erkennen von Schädlingsbefall. Insektenfallen wie Klebebretter, Getreidesonden, Licht- oder Pheromonfallen geben zusätzlich Auskunft über die Höhe und Art des Befalls und dienen der ständigen Überwachung der Räumlichkeiten.

An das Lager angrenzende Räume wie Küchen, Kantinen, Umkleide- und Wohnräume können als Vermehrungsort für Insekten in Frage kommen und müssen ebenfalls beobachtet werden. Folgende Maßnahmen werden empfohlen:

- Bei vermutetem Käferbefall werden kleine Mengen des Erntegutes über ein Käfersieb abgeseibt. Auch beim Umschaukeln kann durch Beobachten ein Befall festgestellt werden
- Etwas Erntegut (z. B. Getreide) im Wassereimer zeigt einen Kornkäferbefall: Die beschädigten Körner schwimmen oben
- Eine ebenso verlässliche Methode bei Käferbefall im Anfangsstadium: Einen Getreidesack öffnen und diesen an einem hellen Ort etwa eine Stunde stehen lassen. Sofern Käfer vorhanden sind, krabbeln sie an der Wand des Sackes hoch
- nächtliche Kontrollgänge: mit Taschenlampe in dunklen Raum leuchten. Schaben huschen weg
- Einsatz von Insektenfallen (Klebebretter, Getreidesonden, Licht- oder Pheromonfallen)
- Einsatz eines Larvendetektors, der Fraßgeräusche mittels einer Sonde hörbar macht.

2.2.3 Direkte prophylaktische Maßnahmen und Beobachtungsinstrumente

- Thermische Maßnahmen (Kühlung, Schockgefrieren; Temperaturen über + 45° C und unter - 20° C töten Insekten, deren Eier und Larven ab)
- UV-Lockfallen (nur in geschlossenen Räumen verwenden)
- Klebefolien (nur in nicht-staubigen Bereichen sinnvoll)
- Pheromonfallen
- Besondere Aufmerksamkeit bei der Auswahl von Verpackungsmaterial
- Druckentwesung als vorbeugende Maßnahme
- Das Umfeld des Betriebes (Gelände) so gestalten, dass sich keine Schädlinge massiv vermehren können.

2.2.4 Reinigungsmaßnahmen

Sollte ein Befall festgestellt werden, reichen häufig verstärkte Reinigungsmaßnahmen insbesondere dann aus, wenn die Quelle des Befalls rechtzeitig ermittelt und beseitigt werden kann. Voraussetzung für den Reinigungserfolg ist jedoch, dass die verwendeten Hilfsmittel wie z. B. Staubsauger und Hochdruckreiniger den besonderen Erfordernissen bei der Reinigung angepasst sind.

- Reinigung mit (viel) heißem Wasser
- Einsatz von z. B. Besen, Staubsauger, Pressluft, Hochdruckreiniger,...

3 **BEKÄMPFUNGSMÄßNAHMEN IM AKUTEN FALL**

Wenn vorbeugende Maßnahmen (siehe Kap. 2), die vor jeder Art der Bekämpfung absoluten Vorrang haben, nicht ausreichen, so dass Bekämpfungsmaßnahmen erforderlich werden, sind grundsätzlich mechanisch-physikalische Maßnahmen (siehe Kap. 3.3) einer chemischen Bekämpfung (siehe Kap. 3.4) vorzuziehen. In aller Regel, insbesondere bei Anwendung chemischer Präparate, kommt nur die Behandlung leerer Räume in Frage (siehe auch Pkt. 5).

Der Bekämpfungserfolg ist zu prüfen (z.B. mit Klebe- bzw. Pheromonfallen, siehe Kap. 2.2.2) und schriftlich festzuhalten (siehe Kap. 4).

3.1 **Bekämpfung von Insekten**

- Pheromonfallen zur Überwachung einsetzen
- Bei geeigneten Räumen ist eine thermische Behandlung vorzuziehen: Paletten können 2 - 4 Tage "eingefroren" werden; falls möglich können Räume 2 - 3 Tage auf 45° C erhitzt werden
- Behandlung mit Pyrethrum (Einschränkungen siehe Kap. 3.4): Gegen fliegende Insekten wird mittels elektrischen Kalt- oder Heißverneblern der leere Raum mit einem zugelassenen Pyrethrumpräparat ausgesprüht. Ist Käferbefall vorhanden oder in Aussicht, sollte auch im unteren Bereich überlappend gespritzt werden. Anschließend ist gut zu lüften. Durch Absaugmaßnahmen kann die Wirkung unterstützt werden.

3.1.1 Vorgehen bei der Behandlung von leeren Räumen

- Thermische Maßnahmen (Kühlung, Schockgefrieren, Heißentwesung mit anschließender Nachreinigung)
- Pyrethrumpräparate (Einschränkungen siehe Kap. 3.4 und Kap. 5).

3.1.2 Vorgehen bei der Behandlung von befallenen Produkten

- Prallung, Siebung
- Druckentwesung mit anschließender Nachreinigung
- Thermische Maßnahmen (Kühlung, Schockgefrieren, Heißentwesung mit anschließender Nachreinigung)
- Durchlüftung bzw. N₂- oder CO₂-Behandlung mit anschließender Nachreinigung.

3.2 Bekämpfung von Nagetieren

- Lebendfallen und Schlagfallen sind zugelassen
- Greifen diese Maßnahmen nicht, sollte ein Mittel mit Blutgerinnungshemmer eingesetzt werden. Dieses ist in gesicherten, abschließbaren und stabilen Köderboxen als fixierbarer Köder auszubringen, um Verschleppung zu verhindern.

3.3 Gestattete mechanisch-physikalische Maßnahmen

- Fallen aller Art
- UV-Lockfallen (auch zur Überwachung geeignet, siehe Kap. 2.2.3)
- Anwendung von Temperatur (Wärme, Kälte)
- Anwendung von Druck.

3.4 Gestattete chemische Maßnahmen

- Pheromonfallen (auch zur Überwachung geeignet s.o.);
- Pyrethrumpräparate ohne chemisch-synthetische Synergisten, wie z. B. Piperonylbutoxid (natürliche Synergisten wie z. B. ätherische Öle sind erlaubt).
- Gelköderverfahren (gegen Schaben)
- Repellents auf pflanzlicher Basis;

4 BEHANDLUNGSPROTOKOLL

Von jeder Bekämpfungsmaßnahme, insbesondere von Maßnahmen gem. Kap. 3.1. - 3.2 muss ein Protokoll angefertigt werden. Im Protokoll ist folgendes festzuhalten:

- Datum der Anwendung
- genaue Angaben zu den verwendeten Mitteln (Handelsname, Aufwandmenge)
- präzise Beschreibung der Maßnahme (Ort der Ausbringung, Lageplan der Köder...)
- Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Mittel (von Lieferanten einzuholen)
- Erfolgskontrolle (siehe Kap. 2.2.2).

5 BESONDERE AUFLAGEN

Bei allen Bekämpfungsmaßnahmen ist auf die Sicherheit von Menschen und Haustieren besonders zu achten.

Es ist sicherzustellen, dass Lebensmittel nicht mit chemischen Bekämpfungsmitteln in Berührung kommen (auch nicht mit Pyrethrum). Ein Einsatz chemischer Bekämpfungsmittel sollte möglichst vor dem Wochenende erfolgen, um eine längere Durchlüftung zu ermöglichen.

Werden Fachbetriebe zur Schädlingsbekämpfung beauftragt, sind Betriebe auszuwählen, die als "geprüfte Schädlingsbekämpfer" ein IHK-Zertifikat vorweisen können. Der Demeter-Vertragspartner vereinbart mit dem Schädlingsbekämpfer schriftlich die Einhaltung dieser Richtlinie. Dies dient der eigenen Sicherheit, denn der Vertragspartner ist für die Einhaltung dieser Richtlinie verantwortlich.

Bekämpfungsvorschläge bzw. behördlich vorgeschriebene Maßnahmen, die nicht gemäß dieser Richtlinie zulässig sind, müssen beim Demeter e.V. vor der Durchführung der Maßnahme mitgeteilt werden und sind erst dann durchzuführen, wenn von dort die Zustimmung gegeben wurde.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
III.4	Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter-Erzeugnissen	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis		Seite
1	GELTUNGSBEREICH UND GRUNDLAGE	1
2	ZIELE DER VERPACKUNGSRICHTLINIE	1
3	ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN AN DIE PACKSTOFFE.....	1
4	ZUGELASSENE VERPACKUNGEN UND PACKSTOFFE.....	2
5	ZUGELASSENE VERPACKUNGSSYSTEME	2

1 GELTUNGSBEREICH UND GRUNDLAGE

Diese Richtlinie regelt die Verpackung von Demeter Lebensmitteln, insbesondere von verarbeiteten Lebensmitteln, die nach den Maßgaben der Verarbeitungsrichtlinien für die Anerkennung der Demeter-Qualität entsprechen. Eingeschlossen sind des weiteren Kosmetika und Körperpflegeprodukte, die den Anforderungen der Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Kosmetika und –Körperpflegeprodukten entsprechen.

2 ZIELE DER VERPACKUNGSRICHTLINIE

Das Ziel der "Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter Erzeugnissen" ist es, den Wert der Demeter Erzeugnisse nicht dadurch zu schmälern, dass bedenkliche Verpackungssysteme und Verpackungsmaterialien angewendet werden, die die Umwelt oder die Reinheit des Lebensmittels gefährden.

Weiterhin ist es das Ziel, die hohe Wertschätzung der Verbraucher gegenüber den Demeter Erzeugnissen durch die Auswahl von Verpackungssystemen die zum jeweiligen Produktcharakter passen, zu schützen. Ein harmonischer Zusammenklang von Inhalt und Verpackung in Art und Erscheinung wird angestrebt. Die Aufmachung darf nicht im Widerspruch stehen zur Qualität des Demeter-Lebensmittels.

3 ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN AN DIE PACKSTOFFE

Bei der Verwendung von Verpackungen für Demeter- Erzeugnisse ist auf den sparsamen Umgang mit Rohstoffen und die Minimierung von Umweltbelastungen durch Herstellung, Benutzung und Entsorgung von Verpackungsmaterialien zu achten.

Es sollen Materialien eingesetzt werden aus denen keine toxikologisch relevanten Substanzen in das Demeter-Erzeugnis migrieren.

Der Verpackungsaufwand ist auf das Notwendige zur Gewährleistung von hygienischen Anforderungen, der Erhaltung der gesundheitlichen und sensorischen Qualität sowie auf die Sicherung der ansprechenden Erscheinung der Produkte zu beschränken.

Ökologische Erfordernisse sind bei Marketingentscheidungen vorrangig zu berücksichtigen (Müllvermeidung hat Vorrang vor Müllverwertung). Mehrwegverpackungen sind zu bevorzugen. Verpackungsmaterialien sollen im Sinne der Müllverwertung stofflich recycelbar sein.

4 ZUGELASSENE VERPACKUNGEN UND PACKSTOFFE

Die zugelassenen Verpackungen und Packstoffe sind in den produktgruppenspezifischen Richtlinien geregelt.

5 ZUGELASSENE VERPACKUNGSSYSTEME

Zur Verpackung von Demeter-Erzeugnissen sollen Verpackungssysteme eingesetzt werden, die

- umweltschonend
- produktschützend
- toxikologisch unbedenklich
- und vollständig recycelbar

sind. Der Demeter e.V. kann diesbzgl. Forschungsergebnisse bzw. Analysen verlangen.

Zugelassen sind alle Verpackungssysteme, die mit den in den produktgruppenspezifischen Richtlinien aufgeführten Packstoffen realisierbar sind.

Allgemeine Mindestanforderungen an die Verpackungsmaterialien sind:

Chlorhaltige Verpackungen (wie PVC) sind für die Verpackung von Demeter Lebensmitteln nicht zulässig. Aluminium soll möglichst vermieden werden.

Biologisch abbaubare Verpackungsmaterialien sollen nach EN 13432, DIN V 54900 als vollständig kompostierbar zertifiziert sein (Abbau bis zu Kohlenstoff und Sauerstoff).

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
IV.1	Richtlinie für die Anerkennung von verarbeiteten Demeter-Obst- und Gemüseerzeugnissen	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis	Seite
1	HERKUNFT VON OBST UND GEMÜSE.....2
2	GRUNDSÄTZLICHES ZUR CHARGENTRENNUNG IN DER VERARBEITUNG2
3	OBST2
3.1	Lagerung des Obstes2
3.1.1	Bananenreifung2
3.2	Verarbeitung des Obstes2
3.2.1	Zutaten und Zusatzstoffe2
3.2.2	Zusatzstoffe2
3.2.3	Technische Hilfsstoffe3
3.3	Verarbeitungsverfahren nach Produktgruppen.....3
3.3.1	Vorarbeiten3
3.3.1.1	Waschen des Obstes3
3.3.1.2	Zerkleinern des Obstes3
3.3.2	Obstkonservierung.....3
3.3.2.1	Trockenobst.....3
3.3.2.2	Tiefgefrorenes Obst.....3
3.3.2.3	Obstkonserven sterilisiert4
3.3.3	Obstsäfte, Nektare, Dicksäfte.....4
3.3.3.1	Fruchtsäfte und Muttersäfte.....4
3.3.3.2	Nektare (Süßmoste)4
3.3.3.3	Dicksäfte.....4
3.3.4	Muse, Marke, Obstkraute, Brotaufstriche auf Obstbasis, sowie Halberzeugnisse...4
3.3.4.1	Halberzeugnisse (z.B. Pulpe, Obstmarke, Fruchtzubereitungen)4
3.3.4.2	Obstgeliersäfte4
3.3.4.3	Muse und Marke.....5
3.3.4.4	Kraute5
3.3.4.5	Brotaufstriche auf Obstbasis5
4	GEMÜSE5
4.1	Lagerung von Gemüse.....5
4.2	Verarbeitung der Rohware Gemüse.....5
4.2.1	Zutaten und Zusatzstoffe5
4.2.2	Hilfsstoffe6
4.3	Verarbeitung nach Produktgruppen6
4.3.1	Vorbearbeitung von Gemüse.....6
4.3.1.1	Waschen6
4.3.1.2	Putzen und Schälen.....6
4.3.1.3	Zerkleinern und Sortieren6
4.3.1.4	Blanchieren.....6
4.3.2	Gemüsedauerwaren6
4.3.2.1	Trockengemüse (auch Pilze).....6
4.3.2.2	Gemüse in Dosen und Gläsern (auch Pilze)6
4.3.2.3	Eingesäuertes Gemüse.....7
4.3.2.4	Tiefgefrorenes Gemüse.....7
4.3.3	Gemüsesäfte7
5	OBSTESSIGE, MEERRETTICHZUBEREITUNGEN, TOMATENMARK.....7

5.1	Obstessige	7
5.2	Tomatenmark	7
5.3	Meerrettichzubereitungen	8
6	VERPACKUNG	8
7	BETRIEBLICHE REINIGUNG	8
8	KENNZEICHNUNG	8

1 HERKUNFT VON OBST UND GEMÜSE

Obst und Gemüse stammen ausschließlich von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieben, die mit Demeter e.V. in einem Vertragsverhältnis stehen. Für diese Betriebe sind die Erzeugungsrichtlinien für die Anerkennung der Demeter-Qualität in ihrer neuesten Fassung die Grundlage.

2 GRUNDSÄTZLICHES ZUR CHARGENTRENNUNG IN DER VERARBEITUNG

Der Betrieb und seine Abläufe sind so zu organisieren, dass eine Verwechslung von Demeter-Roh-, Zwischen- und Fertigprodukten sowie von Demeter-Zutaten und Zusatzstoffen mit Produkten anderer Herkunft ausgeschlossen ist (Lagerung in räumlich getrennten Bereichen). Grundsätzlich ist durch eine eindeutige Kennzeichnung dafür Sorge zu tragen, dass keine Verwechslungen möglich sind.

3 OBST

3.1 Lagerung des Obstes

Zum Zwecke der Lagerung ist eine chemische Konservierung des Obstes wie z.B. Oberflächenbehandlungen bzw. eine Begasung mit chemischen Konservierungsmitteln verboten. Ebenso ist die Bestrahlung von Obst verboten. Die Verfahren der Kühlung, der Steuerung der Luftfeuchtigkeit und die CA-Lagerung sind zugelassen.

3.1.1 Bananenreifung

Für die Reifung von Bananen kann Ethylen auf Antrag verwendet werden.

3.2 Verarbeitung des Obstes

3.2.1 Zutaten und Zusatzstoffe

Alle Demeter-Rohstoffe können grundsätzlich als Zutat Verwendung finden. Bei Nichtverfügbarkeit müssen die Zutaten mindestens den Vorgaben der EG-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2007 genügen. Bei Halbfertigprodukten siehe grundsätzliche Regelung in Richtlinie III.1 (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung), Pkt. 2. Die Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen ist jeweils zu beachten.

3.2.2 Zusatzstoffe

Zugelassen sind:

- Pektine E 440i für Brotaufstriche auf Obstbasis (Einsatz von Calciumchlorid in Zusammenarbeit mit E 440i ist noch zu klären)
- Agar-Agar E 406 für Brotaufstriche auf Obstbasis (Diese dürfen keine Phosphate bzw. Calciumsulfate enthalten, sowie nicht mit Schwefeldioxid konserviert sein)
- Johannisbrotkernmehl E 410 für Brotaufstriche auf Obstbasis
- native Stärke, Quellstärken (sofern verfügbar in ökologischer Qualität)

- Enzyme (amylolytisch, pektolytisch, proteolytisch, nicht chemisch konserviert, nicht von gentechnisch veränderten Mikroorganismen, dies muss vom Vorlieferanten schriftlich bestätigt werden) sie dürfen nur bei schwierigen Pressungen, z. B. schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, oder der Dicksaftherstellung angewendet werden.
- Weiterhin ist die Verwendung von Aromaextrakten zulässig.

Als Süßungsmittel sind zugelassen:

- Speisehonig, Vollzucker und Rohzucker, sowie andere nicht-isolierte Lebensmittel wie Ahornsirup, Säfte, Dicksäfte, Malzextrakt und Trockenfrüchte.
- Fruchtnektare
- Saccharosearten für die Herstellung von Nektaren (Süßmoste), (gemäß den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen für Fruchtnektare, Fruchtsirup und Fruchtzubereitungen zur Verwendung bei Milchprodukten).

3.2.3 Technische Hilfsstoffe

Zugelassen sind:

- asbestfreie Filtermaterialien
- pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert, ungehärtet) als Trennmittel bei Trockenfrüchten
- CO₂ und N₂ als Kühlmittel und zur CA-Lagerung

Die nachfolgenden Hilfsstoffe dürfen nur mit schriftlicher Genehmigung des Demeter e.V. angewendet werden:

- Kieselgur zur Feinklärung
- Speisegelatine zur Gelatineschönung
- Bentonite für die Eiweißeliminierung.

3.3 Verarbeitungsverfahren nach Produktgruppen

3.3.1 Vorarbeiten

3.3.1.1 Waschen des Obstes

Die Vorreinigung kann mit Brauchwasser durchgeführt werden. Die Endreinigung des Obstes erfolgt nur mit reinem Trinkwasser.

3.3.1.2 Zerkleinern des Obstes

Die Zerkleinerung des Obstes erfolgt mit mechanischen Verfahren (Feinzerkleinerung bzw. Homogenisierung).

3.3.2 Obstkonservierung

3.3.2.1 Trockenobst

Das Trocknen ist die älteste und oft die schonendste Konservierungsmethode für Obst. Die Behandlung des Obstes zur Verhinderung der Bräunung erfolgt mit Zitronensaft oder mit Zitronensaftkonzentrat (siehe 3.2.1). Die Behandlung von Obst mit Schwefeldioxid oder Sulfitlösungen ist nicht zulässig. Zur Entfernung der Wachsschicht, z.B. bei Pflaumen, erfolgt eine kurzzeitige Behandlung mit kochendem Wasser. Gefriertrocknungsverfahren dürfen nicht eingesetzt werden. Als Trennmittel dienen pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert, ungehärtet). Die Trocknung soll möglichst schonend erfolgen.

3.3.2.2 Tiefgefrorenes Obst

Es dürfen nur frische einwandfreie Früchte zum Gefrieren verwendet werden. Das Behandeln der Früchte mit natürlichen Säureträgern, z.B. Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat (siehe 3.2.1) ist zulässig. Die Früchte können vor dem Frosten blanchiert werden. Der Zusatz von Saccharose in trockener Form oder als Sirup ist nicht zulässig. Eine Anwendung von Ascorbinsäure als Antioxidans ist nicht möglich. Es ist darauf zu achten, dass die Ware bis zum Verzehr oder der Weiterverarbeitung nicht länger als 18 Monate gelagert wird.

3.3.2.3 *Obstkonserven sterilisiert*

Zur Herstellung von Obstkonserven darf nur einwandfreie frische Rohware verwendet werden. Zur Behandlung der Früchte ist es möglich, natürliche Säureträger z.B. Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat zu verwenden (siehe 3.2.1). Die Aufgussflüssigkeit kann mit Speisehonig, Vollrohrzucker und Rohrohrzucker zubereitet werden. Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist anzustreben, möglichst niedrige Konzentrationen zu wählen. Zur Sterilisation sind möglichst Methoden der Kurzzeithocherhitzung HTST (High Temperature Short Time) anzuwenden.

3.3.3 *Obstsäfte, Nektare, Dicksäfte*

3.3.3.1 *Fruchtsäfte und Muttersäfte*

Fruchtsäfte und Muttersäfte werden aus reifen, gesunden und frischen Früchten auf mechanischem Wege gewonnen. Sie werden ohne Süßung hergestellt. Sie dürfen nicht aus Konzentraten rekonstituiert werden. Enzyme (pektolytische, proteolytische und amylolytische) in getrockneter Form, nicht chemisch konserviert, können bei schwierigen Pressungen z.B. schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren und bei der Herstellung von blankem Traubensaft eingesetzt werden. Bei der Safterstellung ist der Zusatz von Schwefeldioxid verboten. Zur Haltbarmachung dienen Pasteurisation, Kühlung und Kohlensäuredruckbehandlung. Die Entfernung von Trubstoffen erfolgt gegebenenfalls mittels einer Zentrifuge und die Filtration mit asbestfreien Filtermaterialien. Zur Feinklärung dürfen Kieselgur, Bentonite und Gelatine angewendet werden. Allgemein ist angestrebt, soweit dies möglich ist, naturtrübe Säfte herzustellen. Das Pasteurisieren und Abfüllen der Säfte ist möglichst schonend vorzunehmen. Aseptisches Abfüllen ist möglich und erwünscht.

3.3.3.2 *Nektare (Süßmoste)*

Nektare bzw. Süßmoste können aus Stein- und Beerenobst (sowie Wildfrüchten) unter Verwendung von Speisehonig (bis zur zugelassenen Höchstgrenze), Saccharose (gemäß den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen), Fruchtnektar, Fruchtsirup Ahornsirup, Fruktose und Trinkwasser, sofern der Wasser- bzw. der Süßezusatz notwendig ist, um trinkbare Säfte zu erhalten, hergestellt werden. Ein möglichst hoher Fruchtsaftgehalt (Fruchtmarkgehalt) bei möglichst geringem Speisehonig- und/oder Zuckerzusatz ist angestrebt. Das Pasteurisieren und Abfüllen der Nektare ist möglichst schonend vorzunehmen. Aseptisches Abfüllen ist möglich und erwünscht.

3.3.3.3 *Dicksäfte*

Bei der Herstellung von Dicksäften wird von Fruchtsäften bzw. Muttersäften (vergleiche 3.3.3.1) ausgegangen. Dicksäfte werden ohne zusätzliche Süßung hergestellt. Das Eindampfen erfolgt möglichst in mehrstufigen Fallstrom- und/oder Dünnschichtverdampfern, wenn möglich unter Anwendung von Vakuum bzw. in Vakuumverdampfern. Enzyme (proteolytische, pektolytische und amylolytische), in getrockneter Form und ohne chemische Konservierung, können bei der Dicksaftherstellung angewendet werden. Die Entsäuerung der Dicksäfte mit Calciumcarbonat ist verboten.

3.3.4 *Muse, Marke, Obstkraute, Brotaufstriche auf Obstbasis, sowie Halberzeugnisse*

3.3.4.1 *Halberzeugnisse (z.B. Pulpe, Obstmarke, Fruchtzubereitungen)*

Die Halberzeugnisse dürfen nicht chemisch konserviert werden. Bei der Entmarkung ist darauf zu achten, dass möglichst alle Kernhausbestandteile abgeschieden werden.

Für die Herstellung von Fruchtzubereitungen, die bei Milchprodukten zugegeben werden, sind Demeter-Süßungsmittel zu verwenden. Wenn diese nicht verfügbar sind, können Öko-Süßungsmittel verwendet werden. Konventionelle Süßungsmittel sind ausgeschlossen. Weiterhin ist die Verwendung von Aromaextrakten zulässig.

3.3.4.2 *Obstgeliersäfte*

Die Herstellung traditioneller Obstgeliersäfte aus Demeter-Obst ist möglich und erwünscht. Ihr Einsatz kann andere Dickungsmittel ersetzen und so zu einem schlüssigeren Produkt beitragen.

3.3.4.3 *Muse und Marke*

Apfel wird zu Apfelmark ohne Süßung verarbeitet. Apfelmus kann gesüßt mit Honig, Vollzucker oder Rohrzucker verarbeitet werden. Pflaumenmus wird als ungesüßtes Produkt aus frischen oder getrockneten Pflaumen, sowie aus Pulpe hergestellt. Weitere Zutaten sind nicht erlaubt.

3.3.4.4 *Kraute*

Bei Krauten ist jeglicher Süßungsmittelzusatz verboten. Die Kraute werden aus Obst durch Dämpfen oder Kochen, Abpressen und Eindampfen gewonnen. Das Eindampfen erfolgt, wenn immer möglich, unter Vakuum. Werden zur Herstellung Fruchtsäfte benutzt, so müssen sie den unter 3.2.1 aufgeführten Bedingungen entsprechen.

3.3.4.5 *Brotaufstriche auf Obstbasis*

Werden zur Herstellung von Brotaufstrichen Obstpulpen oder Obstmarke verwendet, müssen diese den hier vorliegenden Richtlinien (siehe die Kapitel „Halberzeugnisse (z.B. Pulpe, Obstmarke, Fruchtzubereitungen)“ sowie „Muse und Marke“) entsprechen. Als Geliermittel sind Pektin E 440a und Agar-Agar E 406, als Dickungsmittel ist Johannisbrotkernmehl E 410, native Stärke und Quellstärke zugelassen. Es wird angestrebt, möglichst viel Pektine aus dem natürlichen Zusammenhang zur Gelierung zu nutzen. Zur pH-Einstellung und als Antioxidans sind natürliche Säureträger (z.B. Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat) zugelassen. Als Süßungsmittel dienen Speisehonig, Vollzucker, Rohrzucker und Dicksäfte. Konventionelle Süßungsmittel sind ausgeschlossen. Das Eindampfen der Brotaufstriche erfolgt, wenn überhaupt, in Vakuumapparaten.

Weiterhin ist die Verwendung von Aromaextrakten zulässig.

4 GEMÜSE

4.1 Lagerung von Gemüse

Es ist ausgeschlossen, Gemüse zum Zwecke der Lagerung mit chemischen Konservierungsmitteln (z.B. Äthylen oder Acetylen) zu behandeln. Ebenso ist die Bestrahlung von Gemüse ausgeschlossen. Die bekannten Lagerungsverfahren in Lagerräumen oder Mieten je nach Gemüseart, sowie die Lagerung im CA-Lager sind zugelassen.

4.2 Verarbeitung der Rohware Gemüse

4.2.1 Zutaten und Zusatzstoffe

Alle Demeter-Lebensmittel können grundsätzlich als Zutaten Verwendung finden. Weiterhin sind zugelassen:

- Starterkulturen (nicht gentechnisch manipuliert; hierfür muss vom Vorlieferanten eine schriftliche Bestätigung vorliegen)
- Meersalz und Steinsalz, vorzugsweise ohne Zusatz von Rieselhilfsstoffen, oder aber mit Calciumcarbonat (E 170) als Rieselhilfsstoff

Besondere Anforderung:

- Kräuter und Gewürze dürfen nicht begast oder bestrahlt worden sein. Bei konventioneller Ware – sofern gemäß EU-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008 zulässig - muß dies vom Vorlieferanten schriftlich bestätigt werden.

Zugelassene Süßungsmittel:

- Speisehonig, Vollrohrzucker und Rohrzucker als Süßungsmittel und Gärzucker für essigsaurer und milchsaurer Produkte. Weiterhin andere nicht-isolierte Lebensmittel wie Ahornsirup, Säfte, Dicksäfte, Malzextrakt und Trockenfrüchte.

4.2.2 Hilfsstoffe

- asbestfreie Filtermaterialien für Gemüsesäfte
- Kieselgur zur Feinklärung
- CO₂ und N₂ als Kühlmittel und zur CA-Lagerung
- pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert und ungehärtet)

4.3 Verarbeitung nach Produktgruppen

4.3.1 Vorbereitung von Gemüse

4.3.1.1 Waschen

Die Vorreinigung kann mit Brauchwasser durchgeführt werden. Die Endreinigung erfolgt nur mit reinem Trinkwasser.

4.3.1.2 Putzen und Schälen

Mechanische Putzverfahren sind allgemein zugelassen. Mechanische Schälverfahren sind für solche Gemüse zugelassen, bei denen die Schale nicht zum Verzehr geeignet ist. Dampf darf zum Schälen ebenfalls angewendet werden.

4.3.1.3 Zerkleinern und Sortieren

Zum Zerkleinern und Sortieren werden die üblichen mechanischen Verfahren angewendet.

4.3.1.4 Blanchieren

Das Blanchieren wird, wenn dies möglich ist, wegen der besseren Wertstofferhaltung mit Dampf durchgeführt.

4.3.2 Gemüsedauerwaren

4.3.2.1 Trockengemüse (auch Pilze)

Zur Vorbereitung des Gemüses dienen die üblichen Verfahren (siehe 4.3.1 Waschen, Sortieren, Verlesen, Putzen, gegebenenfalls Schneiden und Würfeln). Zur Verhinderung von Bräunungsreaktionen darf eine Behandlung mit natürlichen Säureträgern, z.B. Zitronensaft und Zitronensaftkonzentrat, durchgeführt werden. Ein Tiefgefrieren nach dem Blanchieren zur besseren Wasserabgabe ist nicht erlaubt, ebenso nicht die Behandlungen mit Schwefeldioxid oder Natriumsulfit. Als Trennmittel dienen pflanzliche Fette und Öle (nicht umgeestert und ungehärtet). Die Trocknung soll möglichst schonend erfolgen z. B. mittels Luftentfeuchtungstrocknung. Grundsätzlich ausgeschlossen sind die Hochfrequenz-trocknung, der chemische Feuchtigkeitsentzug (außer Salz) und die direkte Trocknung mit fossilen Brennstoffen.

4.3.2.2 Gemüse in Dosen und Gläsern (auch Pilze)

Zur Vorbereitung der Gemüse dienen die üblichen Verfahren (siehe 4.3.1: Waschen, Sortieren, Verlesen, Putzen gegebenenfalls Schneiden und Würfeln). Der Aufgussflüssigkeit darf Salz (siehe 4.2.1) bis zu 1,5% zugesetzt werden. Bei hellen Gemüsen ist der Zusatz von natürlichen Säureträgern (z.B. Zitronensaft, Demeter-Apfelsaft, Demeter-Sauerkrautsaft, ...) möglich. Die Anwendung von Calciumchlorid bei Tomaten ist verboten.

Die Gemüsekonserven sind ausreichend thermisch (sterilisieren) zu behandeln.

4.3.2.3 *Eingesäuertes Gemüse*

Die Haltbarmachung durch mikrobiell gebildete Säure ist die älteste Konservierungsmethode für Gemüse. Bei der Milchsäuregärung ist teilweise eine Steigerung des ernährungsphysiologischen und diätetischen Wertes möglich.

Milchsaure Gemüse

Starterkulturen sind für die Herstellung von milchsauren Gemüsen zugelassen. Speisehonig, Vollrohrzucker und Rohrohrzucker dürfen bis 1% zugesetzt werden. Die Anwendung von Konservierungsmitteln ist nicht gestattet. Milchsaure Oliven dürfen nicht mit Natronlauge behandelt werden. Das Pasteurisieren von milchsaurem Gemüse ist zugelassen, sollte aber nur angewandt werden, wenn es unumgänglich ist. Die Fermentation und Lagerung von milchsaurem Gemüse sollte, wenn möglich, in Edelstahlbehältnissen oder Behältnissen, welche mit Edelstahl ausgekleidet sind, erfolgen.

Essigsäures Gemüse

Die Aufgussflüssigkeit wird mit Demeter-Essig, Speisesalz, Speisehonig, Vollrohrzucker und Rohrohrzucker und Kräutern und Gewürzen hergestellt. Der Zusatz von Zitronensaft ist erlaubt. Isolierte organische Säuren und chemische Konservierungsmittel dürfen nicht verwendet werden. Die Fertigprodukte können pasteurisiert werden.

4.3.2.4 *Tiefgefrorenes Gemüse*

Zur Vorbereitung der Rohware dienen die üblichen Verfahren (siehe 4.3.1 Waschen, Verlesen, Putzen, gegebenenfalls Schneiden und Würfeln, Blanchieren). Das Gemüse wird ohne Aufgussflüssigkeit gefroren. Der Gefrierprozess soll möglichst schnell vorgenommen werden. Das Gefrieren erfolgt nur mit Schnellfrostverfahren (z.B. mit Kaltluft im Wirbelschichtverfahren, Gefrieren in Flüssigkeit und siedenden Flüssigkeiten sowie mit kalten Dämpfen, Schockgefrieren mit flüssigem Stickstoff).

4.3.3 *Gemüsesäfte*

Zum Ansäuern von Gemüsesäften können natürliche Säureträger (z.B. Demeter-Apfelessig, Demeter-Sauerkrautsaft, ...) verwendet werden. Sauerkrautsäfte sind aus Demeter-Sauerkraut abzupressen. Salz darf in möglichst geringen Mengen zugesetzt werden. Filtration mit asbestfreien Filtermaterialien ist zulässig. Filtration mit Kieselgur ist nur mit spezieller Genehmigung des Demeter e.V. zulässig. Je nach pH-Wert werden die Säfte pasteurisiert oder sterilisiert. Das schonendere Verfahren der Pasteurisation ist vorzuziehen. Die Homogenisierung der Säfte ist zulässig.

5 **OBSTESSIGE, MEERRETTICHZUBEREITUNGEN, TOMATENMARK**

5.1 **Obstessige**

Der Einsatz von Starterkulturen ist erlaubt.

Obstessig (auch Weinessig und Rübenessig) wird aus Demeter-Obst hergestellt. Essigessenzen werden nicht hergestellt. Es können die traditionellen Verfahren, sowie die Schnellessigverfahren angewendet werden. Nicht zugelassen ist der Zusatz von Zuckercouleur und schwefliger Säure. Ebenso ist die Schönung mit $K_4[Fe(CN)_6]$ (Kaliumhexacyanoferrat) verboten. Synthetische Essigproduktionsverfahren sind nicht zugelassen.

5.2 **Tomatenmark**

Tomatenmark wird durch Eindampfen aus Pulpe gewonnen. Ein Einstellen der Trockenmasse mit frischer Pulpe ist zulässig. Eine chemische Konservierung ist ausgeschlossen.

5.3 Meerrettichzubereitungen

Bei der Herstellung von "Gemüsemeerrettich (geriebener Meerrettich)" oder "Tafel-, bzw. Delikatess-Meerrettich" ist der Zusatz von Schwefeldioxid SO₂ verboten. Der Zusatz von Zitronensaft und Zitronensaftkonzentrat ist erlaubt.

6 VERPACKUNG

Die grundsätzlichen Fragen der Verpackung sind in der "Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen sind:

- Steingut
- Holzkisten und -wolle
- Glasflaschen, Gläser
- Papier und Karton
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET), Polyamid (PA), jeweils einzeln oder im Verbund
- Weißblech
- kaschierte Aluminiumfolie (für Produkte, die gasdicht verpackt sein müssen)
- Sonstiges (Verschlüsse, Etiketten)

7 BETRIEBLICHE REINIGUNG

Die Fragen der betrieblichen Reinigung sind in der "Richtlinie zur Reinigung und Desinfektion in Demeter-Verarbeitungsbetrieben" geregelt (noch zu erstellen).

8 KENNZEICHNUNG

Die Kennzeichnung ist in der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
IV.2	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Brot und -Backwaren	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 HERKUNFT DER ROHWARE GETREIDE.....	1
2 LAGERUNG	2
3 VERARBEITUNG.....	2
3.1 Zutaten	2
3.1.1 Milch und Milchprodukte.....	2
3.1.2 Süßungsmittel	2
3.1.3 Lockerungsmittel	2
3.1.4 Salz.....	2
3.1.5 Kuvertüre.....	3
3.1.6 Alkohol.....	3
3.2 Zusatzstoffe.....	3
3.2.1 Zugelassene Gelmittel.....	3
3.2.2 Lauge	3
3.2.3 Chemische Lockerungsmittel	3
3.2.4 Aromen.....	3
3.2.5 Backmittel.....	3
3.3 Verarbeitungsverfahren	4
3.3.1 Mühlen.....	4
3.3.2 Alter des Mehls.....	4
3.3.3 Verzögerung und Unterbrechung der Stückgare	4
3.3.4 Gefrieren	4
3.3.5 Backofen	4
3.3.6 Backformen und Backbleche	4
3.3.7 Trennmittel	5
3.3.8 Backpapiere und Backfolie.....	5
4 VERPACKUNG	5
5 BETRIEBLICHE REINIGUNG	5
6 KENNZEICHNUNG	5

1 HERKUNFT DER ROHWARE GETREIDE

Das zur Weiterverarbeitung vorgesehene Getreide stammt ausschließlich von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieben, die mit Demeter e.V. in einem Vertragsverhältnis stehen. Für diese Betriebe sind die Erzeugungsrichtlinien für die Anerkennung der Demeter-Qualität in ihrer neuesten Fassung die Grundlage. Als Handelspartner kommt für den Bäcker ein Mühlenbetrieb, bzw. ein Großhändler in Frage. Auch dieser muss vom Demeter e.V. autorisiert sein, Demeter-Getreide und daraus hergestelltes Mehl in den Handel zu bringen. Wird Getreide direkt von einem Landwirt bezogen, so soll es mühlensauber sein.

Analog gelten die zuvor aufgeführten Punkte auch für Biodyn-Getreide, das von Umstellungsbetrieben stammt.

2 **LAGERUNG**

Der Betrieb ist so zu organisieren, dass eine Verwechslung mit konventionellen Rohstoffen, technischen Hilfsstoffen und Fertigware ausgeschlossen ist.

3 **VERARBEITUNG**

3.1 **Zutaten**

Als Zutaten sollen Demeter-Lebensmittel Verwendung finden. Sind diese nicht verfügbar, kann zuerst auf Lebensmittel anderer Öko-Landbauverbände und, wenn diese nicht verfügbar sind, auf Lebensmittel gemäß der EG VO 2092/91 zurückgegriffen werden. Hierbei ist zu beachten, dass die Rohstoffe nicht in einer Art behandelt sein dürfen, die nicht den Demeter-Richtlinien entsprechen. Halbfertigprodukte dürfen nicht mit Zusatzstoffen versehen oder mit Hilfsstoffen hergestellt worden sein, die nicht den Demeter- Richtlinien entsprechen.

Zutaten dürfen weder bestrahlt noch begast (z.B. mit Methylbromid, Ethylenoxid) werden. Besonders muss dies beachtet werden, wenn Gewürze, Kakao oder Carob aus konventionellem Anbau Verwendung finden, sofern dies gemäß Anhang 6 der EU-VO 2092/91 gestattet ist. In diesen Fällen ist jeweils eine schriftliche Bestätigung beim Lieferanten einzuholen.

Ebenso sind Zutaten verboten, die mit Hilfe von gentechnischen Verfahren hergestellt wurden. Besonders zu beachten bei Starterkulturen und Hefen, hier sind schriftliche Bestätigungen der Lieferanten einzuholen.

3.1.1 Milch und Milchprodukte

Milchtrockenprodukte dürfen generell nicht eingesetzt werden.

3.1.2 Süßungsmittel

Als Süßungsmittel können verwendet werden:

- Vollzucker und Rohzucker
- Ahornsirup
- Dicksäfte
- Speisehonig
- Malzsirup
- Rübensirup
- Verzuckerungsprodukte aus Getreide

3.1.3 Lockerungsmittel

Folgende Lockerungsmittel können verwendet werden:

- Backferment
- Sauerteig aus betriebseigener Führung (Anzuchtsauer darf nur in der 1. Stufe als Starterkultur verwendet werden)
- Backhefe
- Pottasche (siehe 3.2.3)
- weinsteinsaures Backpulver (siehe 3.2.3)

Jedoch ist zu beachten, dass in erster Linie biologische Lockerungsmittel verwendet werden. Anzustreben ist eine Mehrstufenführung ohne Verwendung von Backhefe.

3.1.4 Salz

Folgende Salzformen, vorzugsweise ohne Zusatz von Rieselhilfsstoffen, oder aber mit Calciumcarbonat (E 170) als Rieselhilfsstoff sind zugelassen:

- Meersalz, Steinsalz

3.1.5 Kuvertüre

Kuvertüre in ökologischer Qualität kann eingesetzt werden, auch wenn Lecithin als Zusatzstoff enthalten ist.

3.1.6 Alkohol

Alkohol in jedweder Form ist nicht zugelassen.

3.2 Zusatzstoffe

3.2.1 Zugelassene Geliermittel

- Agar-Agar (E 406)
- Pektine (E 440a): Diese dürfen keine Phosphate, Calciumsulfat und keine raffinierten Zucker enthalten sowie Cremes nicht mit Schwefeldioxid konserviert sein. Amidierte Pektine (E 440b) dürfen nicht eingesetzt werden.
- Speisegelatine, nur für sahnehaltige Massen und Sahne.

3.2.2 Lauge

Für Brezellauge und Laugengebäck ist eine vierprozentige Lösung von Natriumhydroxid (E 524) zugelassen.

3.2.3 Chemische Lockerungsmittel

Für Lebkuchen und Honigkuchen ist Pottasche (E 501) zugelassen.

Die Anwendung von weinsteinsaurem Backpulver (NaHCO_3 , $\text{C}_4\text{H}_5\text{O}_6\text{K}$) als Triebmittel ist zugelassen. Es darf nur mit Getreidestärke als Trägerstoff vermischt sein.

3.2.4 Aromen

Aromaextrakte dürfen nur in der Feinbäckerei als reine ätherische Öle oder reine Extrakte mit Rohstoffidentität verwendet werden. Es darf sich hierbei nur um Extrakte und Aromen handeln, die mit Hilfe von Druck, Wasser und Wasserdampf, Essig, Öl, Ethanol und CO_2 gewonnen werden.

3.2.5 Backmittel

Backmittel sind nur für die Herstellung von Kleingebäck, Baguette, Zwieback und Toast zugelassen. Backmittel dürfen ausschließlich Zutaten und Zusatzstoffe enthalten, die unter 3.1 ff. und 3.2 ff. aufgeführt sind. Für die in Demeter-Backwaren verwendeten Backmittel muss eine Zulassung (Bestätigung der Richtlinienkonformität) des Demeter e.V. vorliegen.

Als Zusatzstoffe für die Herstellung von Kleingebäck, Baguette, Zwieback und Toast können verwendet werden:

- Getreidekleber, in weizenhaltigen Demeter-Backwaren (Getreidekleber darf nicht in weizenfreien Demeter-Backwaren eingesetzt werden).
- Acerolapulver, wenn eine Zusicherungserklärung der gentechnikfreien Produktion des Trägerstoffes Maltodextrin vorliegt. Der Trägerstoff ist bei der Kennzeichnung der Demeter-Backwaren aufzuführen.

Fruchtsäfte, Malzmehle und Sojamehle sind zugelassen und müssen in Demeter-Qualität eingesetzt werden, wenn diese erhältlich sind. Bei Nichtverfügbarkeit ist kbA-Qualität zu verwenden.

Alle Zutaten und Zusatzstoffe der eingesetzten Backmittel sind entsprechend der Anforderung zur Kennzeichnung von unverpackten und verpackten Demeter-Backwaren in der Volldeklaration aufzuführen.

3.3 Verarbeitungsverfahren

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten und Zusatzstoffen die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität des Rohstoffes "Getreide" erhalten bleibt und in der Verarbeitung ihre Fortsetzung findet.

Technologische Verfahren rufen häufig eine Diskrepanz zwischen dem Verbraucher einerseits, der eine weitgehende handwerkliche Herstellungsweise erwartet, und dem Verarbeiter andererseits, der möglichst rationell eine gute Qualität liefern möchte, hervor. Es ist nicht zu verkennen, dass viele moderne technologische Verfahren qualitätsfördernd auf das jeweilige Produkt wirken. Trotz aller modernen Technik, die sich der Mensch zur Hilfe geschaffen hat, ist die Herstellung von Demeter-Brot und -Backwaren noch zum großen Teil Handwerk.

Auch für die Verarbeitungsverfahren gilt, dass nur dasjenige zugelassen ist, was ausdrücklich erlaubt ist.

3.3.1 Mühlen

Wegen zu hoher Drehzahlen und der damit verbundenen Gefahr temperaturabhängiger Qualitätsminderung ist der Einsatz von Hammermühlen ausgeschlossen. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein, Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.

3.3.2 Alter des Mehls

Ob frisch gemahlenes Getreide oder länger gelagertes Mehl verbacken werden soll, ist Sache des Bäckers. Auf keinen Fall darf sinnfällig schlechtes Mehl verbacken werden.

3.3.3 Verzögerung und Unterbrechung der Stückgare

Aus arbeitstechnischen Gründen ist die Verzögerung und Unterbrechung der Stückgare bei Kleinbackwaren (z.B. bei Stückchen und Laugengebäck, nicht aber bei Brot) durch Kühlen und Gefrieren zugelassen.

3.3.4 Gefrieren

Obst kann aus Gründen der saisonalen Unabhängigkeit eingefroren werden. Das Auftauen darf nicht mit Mikrowelle erfolgen. Ziel sollte es sein, das Gefrieren so wenig wie möglich anzuwenden und Gebäck der Jahreszeit anzubieten. Kleinbackwaren (z.B. Croissants, Brötchen, Ciabatta, Baguette) können als Demeter TK-Produkte an Verbraucher zum Fertigbacken angeboten werden. Brote (wie z.B. Vollkornbrote, Graubrote, Mischbrote, Roggenbrote) sind davon ausgenommen. Ausgebackenes Brot und Gebäck dürfen nicht eingefroren werden.

3.3.5 Backofen

Das Backen im Hochfrequenz-Infrarot-Backofen ist nicht zugelassen. Bei Neuanschaffung eines Backofens ist aus Gründen des Umweltschutzes möglichst dem Energieträger Erdgas der Vorzug vor Elektrizität und Heizöl zu geben.

3.3.6 Backformen und Backbleche

Nicht erlaubt ist die Verwendung von Einweg-Backformen aus Aluminiumhartfolie. Weiterhin ist bei der Verwendung von beschichteten Backblechen oder Backformen genauestens auf die Vorbehandlung der Bleche vor dem ersten Gebrauch in der Backstube zu achten. Bei geringen Oberflächenbeschädigungen dürfen beschichtete Bleche nicht weiter verwendet werden.

3.3.7 Trennmittel

Als Trennmittel sind zugelassen: pflanzliche und tierische Öle sowie Fette in Bio-Qualität.

3.3.8 Backpapiere und Backfolie

Das Backen in Folie ist nicht zulässig. Backpapiere und Backfolien sind nur für die Verwendung als Trennpapier bei Spezialbackwaren (z.B. Laugengebäck, Stückchen, Konditoreibackwaren, glutenfreie Backwaren) zugelassen.

4 **VERPACKUNG**

Die grundsätzlichen Fragen der Verpackung sind in der "Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Folgende Verpackungsmaterialien sind zugelassen:

- Papier (nach Möglichkeit ungebleicht und ungeglättet)
- Pergamin
- Schachtelpackungen
- Aluminiumfolie (nur für Zwieback)
- Polyethylen (für Schnittbrot)
- Polypropylen (für Schnittbrot)
- Schutzatmosphäre kann bei der Verpackung eingesetzt werden, sofern eine schriftliche Genehmigung seitens Demeter e.V. für den Hersteller vorliegt.

Die Verpackungsmaterialien dürfen keine Schimmelschutzmittel enthalten.

5 **BETRIEBLICHE REINIGUNG**

Die Fragen der betrieblichen Reinigung sind in der "Richtlinie zur Reinigung und Desinfektion in Demeter-Verarbeitungsbetrieben" geregelt (noch zu erstellen).

6 **KENNZEICHNUNG**

Die Kennzeichnung ist in der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Bei Verwendung von Mehl ist die Mehltypen für den Verbraucher gut sichtbar zu deklarieren.

Für unverpackte und verpackte Demeter-Brote und -Backwaren ist eine Liste mit allen Zutaten und Zusatzstoffen den Kunden und Wiederverkäufern zugänglich zu machen (Volldeklaration).

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
IV.3	Richtlinie für die Anerkennung von verarbeiteten Demeter-Kräutern und -Gewürzen	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 ERNTE.....	1
2 ZUTATEN, ZUSATZSTOFFE UND HILFSSTOFFE	1
2.1 Zutaten und Zusatzstoffe	1
2.2 Hilfsstoffe	2
3 TROCKNUNG UND SONSTIGE KONSERVIERUNG	2
3.1 Trocknung	2
3.2 Sonstige Konservierung	3
4 WEITERVERARBEITUNG	3
4.1 Zerkleinerung und Schneiden	3
4.2 Reinigung	3
4.3 Mischung	3
5 LAGERHALTUNG UND VORRATSSCHUTZ	3
6 ENTKEIMUNG	3
7 VERPACKUNG	4
8 BETRIEBLICHE REINIGUNG	4
9 KENNZEICHNUNG	4

1 ERNTE

Bei der Ernte ist besonders auf einwandfreien Zustand, also Freiheit von äußerlich erkennbaren Krankheiten, von abgestorbenen Pflanzenteilen, von äußeren Beschädigungen, von Fäulnis usw. zu achten. Um zu hohe mikrobielle Belastung zu vermeiden, muss besonders berücksichtigt werden, dass die Gewürze und Kräuter bei der Ernte nicht den Boden berühren. Zur Säuberung des Erntegutes ist gegebenenfalls Trinkwasser ohne jeglichen Zusatz zu benutzen. Das Wasser wird vor der Weiterverarbeitung der Gewürze und Kräuter möglichst vollständig entfernt.

2 ZUTATEN, ZUSATZSTOFFE UND HILFSSTOFFE

2.1 Zutaten und Zusatzstoffe

Grundsätzlich können alle Demeter-Lebensmittel als Zutat Verwendung finden. Bei Nichtverfügbarkeit müssen die Rohstoffe mindestens den Vorgaben der EG-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008 genügen. Bei Halbfertigprodukten siehe grundsätzliche Regelung in Richtlinie III.1 (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung), Pkt. 2. Die Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen ist jeweils zu beachten.

Weiterhin ist zugelassen:

- Meersalz und Steinsalz, vorzugsweise ohne Zusatz von Rieselhilfsstoffen. Ist ein Rieselhilfsstoff nötig, darf ausschließlich Calciumcarbonat (E 170) verwendet werden.
- Rohzucker, Vollzucker
- Calciumcarbonat (E 170)
- Hefe zur Anwendung bei der Trocknung z.B. von Vanille (siehe auch 3.1)

2.2 Hilfsstoffe

- Kohlendioxid (CO₂) zur Entwesung und Kaltmahlung
- Stickstoff (N₂) zur Entwesung und Kaltmahlung

3 TROCKNUNG UND SONSTIGE KONSERVIERUNG

Die Trocknung soll möglichst schonend, mit niedrigen Temperaturen und möglichst kurzen Trockenzeiten durchgeführt werden. Bei der Prozesssteuerung ist immer auf optimale hygienische Bedingungen zu achten.

3.1 Trocknung

Die direkte Trocknung mit Sonnenlicht auf dem Feld oder dem Boden ist lediglich bei Frucht- und Samendrogen (z.B. Kümmel, Fenchel, usw.) zur Erntezeitverkürzung auf Schwad zum Anwelken zugelassen. Die eigentliche Trocknung hat aus hygienischen Gründen nicht auf dem Feld zu erfolgen.

Indirekte Sonnen- oder Lufttrocknung auf beschatteten und von Ungeziefer sowie Verschmutzungsquellen abgeschirmten Trocknungseinrichtungen, z.B. Horden, ist möglich. Die Trockenzeit ist wegen eventueller mikrobiologischer Beeinträchtigungen möglichst kurz zu halten. Dies gilt besonders bei „natürlicher“ oder Kaltlufttrocknung.

Für die künstliche Trocknung sind Trocknungsverfahren wie Band- und Hordentrocknen auch als Vakuum-, Gefrier- und Kondensationstrocknung zugelassen. Die Trockentemperatur liegt, wenn aus hygienischen Gesichtspunkten möglich, unter 42°C.

Zur Erzielung von Qualität nach EAB- (Europäisches Arzneibuch) und DAB 10- (Deutsches Arzneibuch) sind, um diese optischen Merkmale zu erfüllen, auch höhere Temperaturen erlaubt (z.B. Ringelblume, Spitzwegerich, Basilikum usw.). Weiterhin bestehen Ausnahmen, wenn nachweislich höhere Temperaturen einen tierischen Schädling akut oder prophylaktisch vernichten (z.B. bei Arnikablüten u.a.), und wenn sie zu einer notwendigen Keimreduktion entscheidend beitragen. Im Fall der Hopfenblüten sind höhere Temperaturen ebenfalls zugelassen, da traditionelle Abnahmequalitäten höhere Temperaturen fordern.

Grundsätzlich ist die direkte Trocknung mit fossilen Brennstoffen und der chemische Feuchtigkeitsentzug verboten (Ausnahme siehe 3.2 "Sonstige Konservierung"). Stärkere Benutzung von Sonnenenergie und Ausnutzung energiesparender Trocknungsverfahren werden ausdrücklich befürwortet.

Untersagt ist es, das Trockengut mit Film, bestehend aus Auszugsprodukten wie Aminosäuren, Fettsäuren, Zuckern oder Emulgatoren, zu überziehen (Mikroverkapselung). Natürliche Stoffe (z.B. Öle) in Demeter- oder ökologischer Qualität laut EG-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008 sind zur Oberflächenbehandlung zugelassen. Weiterhin ist Hefe zum Anbinden von ätherischen Ölen zugelassen (z.B. Vanille, Zimt ...). Hochfrequenz-trocknung ist ausgeschlossen.

3.2 Sonstige Konservierung

Das Einlegen (Benetzen) in pflanzlichen Ölen oder Essig in Demeter-Qualität oder ökologischer Qualität laut EG-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008 ist zulässig. Die Trocknung mit Elektrolyten (Einsalzen) ist möglich. Als Elektrolyt darf lediglich Salz (gemäß 2.1) verwendet werden. Die Anwendung von Tiefkühlung auch nach der Waschung ist zulässig.

4 WEITERVERARBEITUNG

4.1 Zerkleinerung und Schneiden

Die Zerkleinerung der Gewürze und Kräuter ist immer mit Verlusten an ätherischen Ölen verbunden. Wenn immer möglich, sollten deshalb ganze oder nur grob zerkleinerte Kräuter und Gewürze vermarktet werden. Zum Mahlen und Zerkleinern der Gewürze und Kräuter sind die üblichen Mühlen- und Schneideverfahren zulässig. Dort, wo beim Verarbeitungsprozess Stäube auftreten, müssen diese abgesaugt werden. Die Abluft sollte nur gereinigt in die Umwelt gelangen. Zerkleinerungsverfahren, die mit Stickstoff oder Kohlendioxid als Kühlmittel arbeiten, sind zulässig. Geschlossene Stickstoff-Kaltmahlprozesse sind aus energetischen Gründen vorzuziehen.

4.2 Reinigung

Zur Reinigung der Ware sind physikalische Methoden wie Sieben, Sichten, Sortieren, Entsteinungsapparaturen, Magneten, Schlauchfilter erlaubt.

4.3 Mischung

Die Herstellung von Kräuter- und Gewürzmischungen ist zulässig, für die Zubereitung von Gewürzmischungen ist als Rieselhilfsstoff der Einsatz von Calciumcarbonat (E 170) erlaubt.

5 LAGERHALTUNG UND VORRATSSCHUTZ

Bei der Lagerung sind die üblichen Verfahren zugelassen, auch die Verfahren der Lagerung unter kontrollierter Atmosphäre (CA). Beim Vorratsschutz ist primär auf eingehende Kontrolle des Rohwareneingangs und möglichst optimale Reinigung in den Lagerräumen zu achten. Als klimatische Richtwerte für Lagerhaltung sind 19°C bei 60% Luftfeuchtigkeit zu nennen.

Folgende Maßnahmen sind einzuhalten:

- - Fliegennetze an Fenstern
- - Lichtröhren gegen Fluginsekten.

Weiterhin werden, je nach Bedarf, folgende Maßnahmen vorgeschlagen:

- - Vertreiben von Nagern durch Ultraschallgeräte, bzw. Fangen mit Fallen.
- - Einsatz von Elektroklimaanlagen für keimfreie Luft
- - Überwachung mit Pheromonfallen

Siehe auch die Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und –Betriebsräumen.

6 ENTKEIMUNG

Der Keimgehalt ist vor allem bedingt durch die Gewinnung und Bearbeitung der Gewürze und Kräuter. Deshalb ist bei den Maßnahmen der Gewinnung und der Bearbeitung von Kräutern und Gewürzen auf optimale Prozessgestaltung zu achten.

In Betrieben, die kritische Produkte herstellen, ist besonders auf die Auswahl von Kräutern und Gewürzen zu achten, welche optimal gewonnen, bearbeitet und gelagert wurden. Dies garantiert oft schon einen ausreichend niedrigen mikrobiellen Status.

Entkeimung ist nur dort vorzunehmen, wo dies unbedingt notwendig ist. Als Entkeimungsverfahren dient die Anwendung von trockener und feuchter Hitze. Die Entkeimung mit überhitztem Wasserdampf ist, wenn diese technisch durchführbar ist, anderen Verfahren der Hitzebehandlung vorzuziehen. Insgesamt ist eine Behandlung mit hoher Temperatur und kurzer Einwirkzeit meist vorteilhaft (z.B. 105–115°C über 2-5 min). Nicht zulässig ist die Entkeimung mit ionisierenden (radioaktiven) Strahlen und Mikrowellen. Ebenso sind sämtliche chemische Verfahren ausgeschlossen.

7 VERPACKUNG

Die grundsätzlichen Fragen der Verpackung sind in der "Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Zugelassene Packstoffe: (noch zu regeln)

8 BETRIEBLICHE REINIGUNG

Die Fragen der betrieblichen Reinigung sind in der "Richtlinie zur Reinigung und Desinfektion in Demeter-Verarbeitungsbetrieben" geregelt (noch zu erstellen).

9 KENNZEICHNUNG

Die Kennzeichnung ist in der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
IV.4	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Fleisch- und Wurstwaren	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 HERKUNFT DER ROHWARE.....	2
2 LAGERUNG	2
3 VERARBEITUNG.....	2
3.1 Zutaten	2
3.1.1 Salz.....	2
3.1.2 Zucker	3
3.1.3 Gewürze	3
3.1.4 Alkohol.....	3
3.2 Zusatzstoffe und Hilfsstoffe	3
3.2.1 Milchsäure	3
3.2.2 Starterkulturen (Mikroorganismenkulturen).....	3
3.2.3 Wursthüllen	3
3.2.4 Tauchmassen.....	3
3.2.5 Rauch.....	3
3.3 Verarbeitungsverfahren	3
3.3.1 Reifung des Fleisches	4
3.3.2 Kühlung des Fleisches	4
3.3.3 Gefrieren des Fleisches	4
3.3.4 Blut	4
3.3.5 Gallerten	4
3.3.6 Pökelwaren.....	4
3.3.7 Brühwurstherstellung.....	4
3.3.8 Kochwurstherstellung	4
3.3.9 Rohwurstherstellung.....	5
3.3.10 Formfleisch.....	5
3.3.11 Räuchern.....	5
3.3.12 Konservierung, Konserventypen	5
4 VERPACKUNG	6
5 BETRIEBLICHE REINIGUNG	6
6 KENNZEICHNUNG	6

1 HERKUNFT DER ROHWARE

Die zur Weiterverarbeitung vorgesehenen Tiere stammen ausschließlich von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieben, die mit Demeter e.V. in einem gültigem Vertragsverhältnis stehen. Für diese Betriebe sind die Erzeugungsrichtlinien für die Anerkennung der Demeter-Qualität in ihrer neuesten Fassung die Grundlage. Zur Schlachtung siehe auch das Vorwort zu den Demeter-Verarbeitungsrichtlinien.

2 LAGERUNG

Der Betrieb ist intern so zu organisieren, dass eine Verwechslung mit konventionellen Rohstoffen, technischen Hilfsstoffen und Fertigware ausgeschlossen ist. Ebenso ist eine räumlich getrennte Lagerung und deutliche Deklaration der Roh-, Zwischen- und Fertigprodukte zu realisieren.

3 VERARBEITUNG

Der mündige Verbraucher erwartet heute von einem Lebensmittel neben gutem Geschmack sowie weitest gehender Rückstands- und Schadstoffarmut mit Recht eine Herstellungsweise, die mit einem Minimum an Zusatzstoffen auskommt. Er bevorzugt ein Produkt, das nicht mit Hilfe diverser Zusätze - auch wenn sie rechtlich zulässig sind - hergestellt wurde, sondern eines, welches vorrangig in handwerklicher Tradition entstanden ist. In diesem Sinne kann der Begriff der "Veredelung" aufgefasst werden. Die lange Geschichte der Zusatzstoffe hat immer wieder gezeigt, dass die für den jeweiligen Zeitpunkt anscheinend so sicheren Tatsachen ihrer angeblichen Unbedenklichkeit von Zeit zu Zeit einer Revision unterworfen werden müssen. Immer wieder werden mehr durch Zufall, denn durch systematische Untersuchungen neue Gefahren für die Gesundheit durch Zusatzstoffe aufgetan. Aus diesem Grund sind Demeter-Erzeugnisse aus Fleisch soweit wie möglich frei von Zusatzstoffen zu halten.

Es ist nicht erlaubt, Biodyn- bzw. Demeter-Ware zusammen mit konventioneller Ware herzustellen. Ausnahmen bilden das Autoklavieren, das Räuchern und die Reifung in Reifungsräumen. Der Verarbeiter hat in diesen Fällen durch eine deutliche Auszeichnungspraxis Verwechslungen auszuschließen. Es gelten die Bestimmungen des Lebensmittelrechtes und die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches unter Einschränkung der in den Richtlinien aufgeführten Punkte.

3.1 Zutaten

Die folgende Zutatenliste regelt die Zutaten, die neben Fleisch, Speck und Wasser üblicherweise in Fleischerzeugnissen enthalten sind, da ohne sie die Vielfalt an Fleisch- und Wurstwaren nicht möglich wäre.

Als zugegebene Lebensmittel sind grundsätzlich nur Demeter-Lebensmittel erlaubt. Bei Nichtverfügbarkeit müssen die Rohstoffe mindestens den Vorgaben der EG-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008 genügen.

Bei Halbfertigprodukten siehe grundsätzliche Regelung in Richtlinie III.1 (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung), Pkt. 2. Die Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen ist jeweils zu beachten.

Weiterhin ist bei den Zutaten zu beachten:

3.1.1 Salz

Meersalz, Siedesalz und Steinsalz, vorzugsweise ohne Zusatz von Rieselhilfsstoffen, oder aber mit Calciumcarbonat (E 170) als Rieselhilfsstoff sind zugelassen.

3.1.2 Zucker

Als Zuckerarten sind Rüben- und Rohrzucker, Stärkeverzuckerungsprodukte und Speisehonig zugelassen.

3.1.3 Gewürze

(siehe auch Richtlinie für die Anerkennung von verarbeiteten Demeter-Kräutern und -Gewürzen).

Sind Gewürze nicht in Demeter-Qualität erhältlich, so müssen sie mindestens der EG-VO 834/2007 und 889/2008 entsprechen. Gewürzpräparate, Gewürzextrakte, Fleisch- und Hefeextrakte sowie Geschmacksverstärker sind nicht zugelassen. Der Verarbeiter hat sich zu vergewissern und sich schriftlich bestätigen zu lassen, dass die Entkeimung der Gewürze nicht mit ionisierenden Strahlen oder Methylbromid erfolgt ist.

3.1.4 Alkohol

Für die Herstellung von Rohwurst ist die Verwendung von ökologischem Rotwein bis zu einem Prozentsatz von 0.5 bezogen auf das Brät zugelassen.

3.2 Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

3.2.1 Milchsäure

Zur Behandlung von Naturdärmen ist Milchsäure zugelassen.

3.2.2 Starterkulturen (Mikroorganismenkulturen)

Starterkulturen sind für Rohwürste zugelassen, nicht jedoch für Aufgusslaken. Anzustreben ist eine Rohwurst, die mit fleischeigenen Mikroorganismen hergestellt wird. Die Verwendung von Edelschimmelkultur ist erlaubt, jedoch nicht mit gentechnisch-manipulierten Mikroorganismen. Dies muss vom Hersteller bzw. Inverkehrbringer schriftlich bestätigt werden.

3.2.3 Wursthüllen

Kunst Darm ist mit entsprechender Deklaration erlaubt. Wird Naturdarm verwendet, ist darauf hinzuwirken, dass die Wursthüllen von Demeter- bzw. Biodyn-Tieren stammen. Die Därme sind nach gründlicher Reinigung mit Milchsäure oder Essig und Kochsalz zu behandeln.

3.2.4 Tauchmassen

Tauchmassen sind nicht zugelassen.

3.2.5 Rauch

siehe 3.3.11

3.3 Verarbeitungsverfahren

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Urproduzent muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität des Rohstoffes Fleisch erhalten bleibt und in der Verarbeitung ihre Fortsetzung findet.

Bei Verarbeitungsverfahren gilt, dass nur dasjenige zugelassen ist, was ausdrücklich erlaubt ist.

3.3.1 Reifung des Fleisches

Die Reifung des Fleisches erfolgt unter für diese optimalen Temperaturen und Zeitspannen. Die Verwendung von Fleischzartmachern ist nicht zugelassen.

3.3.2 Kühlung des Fleisches

Zugelassen sind stufenweises Abkühlen und Schnellkühlung mit Kaltluft. Das Besprühen der Schlachtkörper mit Genussäure- oder Kochsalzlösungen ist nicht erlaubt.

3.3.3 Gefrieren des Fleisches

Fleisch, das aus verarbeitungstechnischen Gründen nicht direkt verarbeitet werden kann, darf eingefroren werden. Es muss jedoch beim nächstmöglichen Termin verwendet werden. Muss Speck aus technologischen Gründen im gefrorenen Zustand verarbeitet werden, so ist dies möglich.

3.3.4 Blut

Erfolgt keine Direktverarbeitung, so wird zur Verhinderung des Gerinnens das Blut mit Metallruten geschlagen. Citrate dürfen nicht zugesetzt werden. Untersagt ist die Verwendung von Trockenblutplasma, Blutplasma und Blutserum als Zusatz zu Wurstwaren.

3.3.5 Gallerten

Zugelassen sind die Verfahren zur Herstellung von Gallerten aus natürlichem Aspik und aus Schwartenbrei. Gallerten aus Aspikpulver in Bio-Qualität sind zugelassen.

3.3.6 Pökelwaren

Nicht erlaubt ist die Herstellung von Pökelwaren im engeren Sinn unter Verwendung von Nitritpökelsalz, Salpeter, Ascorbinsäure, Glucono-delta-Lacton (GdL) und Genußsäuren.

Als Verfahren sind Trockenpökeln und Nasspökeln zugelassen. Die Pökellake besteht ausschließlich aus Kochsalz mit oder ohne Gewürzen.

3.3.7 Brühwurstherstellung

Das Fleisch für die Brühwurstherstellung wird im Idealfall schlachtwarm verarbeitet. Wenn dies nicht möglich ist, so sind Verfahren zur Erhaltung des Warmfleischieffektes wie Warmschroten, Warmsalzen und Gefrierverfahren zugelassen. Die Verwendung von Milcheiweiß und anderen Kutterhilfsmitteln ist ausgeschlossen.

Natriumcitrat (E 331) kann für die Herstellung von Brühwurst verwendet werden, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist (Gemeint ist, dass in der Metzgerei nicht geschlachtet werden kann, sondern zugekaufte Hälften etc. verarbeitet werden). Die Verwendung von Citrat muss, wie gesetzlich vorgeschrieben, in der Zutatenliste auf dem Etikett aufgeführt werden.

3.3.8 Kochwurstherstellung

Für die Kochwurstherstellung sind keine Zusatzstoffe erlaubt. Die Verwendung von Milchtrockenprodukten ist ausgeschlossen.

3.3.9 Rohwurstherstellung

Für die Reifung der Masse können Fleisch und Speck vorgesalzen oder vorgetrocknet werden. Die Reifung der Rohwurst wird als Langsamreifung um 15°C oder als Reifung bei mittlerer Temperatur zwischen 18°C und 20°C durchgeführt, aus hygienischen Gründen soll eine Reifetemperatur von 20°C nicht überschritten werden. Schnellreifungsverfahren, wie z. B. das GdL-Verfahren sind nicht zugelassen. Die Räucherung sollte mit dem Kalträucherverfahren durchgeführt werden.

Für die Herstellung von Rohwurst ist die Verwendung von ökologischem Rotwein bis zu einem Prozentsatz von 0,5, bezogen auf das Brät zugelassen, eine deutliche Deklaration des Rotweinzusatzes muss erfolgen.

3.3.10 Formfleisch

Die Herstellung von Formfleisch aus Abschnitten ist nicht erlaubt.

3.3.11 Räuchern

Zum Räuchern dürfen nur das ganze Holz, die Späne oder das Mehl von Hartholzarten verwendet werden. Der Verarbeiter hat sich zu vergewissern, dass das Holz nicht imprägniert ist und keine Fabrikationsstoffe aus der Holzverarbeitung enthält. Wegen des entstehenden Aromas sind Buche, Eiche und Platane zu bevorzugen. Die Verwendung von tropischen Hölzern ist ausgeschlossen. Die Glimmtemperatur darf höchstens 32°C betragen. Das Abbrennen des Holzes erfolgt durch offenes Bodenfeuer direkt in der Räucherammer oder außerhalb des Räucherraumes in den entsprechenden Anlagen. Als Verfahren sind Kalt-, Warm- und Heißräucherung zugelassen. Näheres regeln die Ausführungen zu den einzelnen Wurstarten.

3.3.12 Konservierung, Konserventypen

Zugelassen sind Halbkonserven, Dreiviertelkonserven und Vollkonserven unter Bevorzugung der beiden erstgenannten Konserventypen. Auch wenn die Anwendung hoher Temperaturen zugelassen ist, sind die Verfahren so zu wählen, dass eine möglichst geringe Beeinträchtigung der Qualität gewährleistet ist.

Als Behältnisse dienen Gläser und Weißblechdosen, wobei Glaskonserven bevorzugt eingesetzt werden sollen. Weißblechdosen dürfen nur geschweißt, nicht gelötet sein. Für Vollkonserven sind innen- und außenlackierte Dosen zugelassen. Kunststoff-, Aluminium- und Kunststoff-Aluminium-Behältnisse dürfen nicht eingesetzt werden. Das Format ist so zu wählen, dass ein schneller Wärmeübergang zum Erreichen der erforderlichen Temperatur gewährleistet ist (Beachtung der spezifischen Oberfläche).

Für die Pasteurisation können Kochkessel oder Kochschrank eingesetzt werden. Für die Sterilisation sind, wenn möglich, Verfahren wie Kurzzeit-Hocherhitzung, Stufenkochung und Rotationssterilisation durchzuführen. Nach Möglichkeit soll ein Gegendruckautoklav eingesetzt werden. Das Sterilisieren im einfachen Autoklaven soll die Ausnahme bleiben.

4 **VERPACKUNG**

Die grundsätzlichen Fragen der Verpackung sind in der "Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen:

- Wursthüllen
- Konserven (Glas, sowie Blech und Weißblech, geschweißt, nicht gelötet)
- Folien bzw. Beutel aus weichmacherfreien Kunststoffen (Polyethylen (PE), Polyamid (PA) und Polypropylen (PP)) und unbeschichtetem Zellglas; einzeln oder als Verbundfolie
- Pergamentpapier
- Verpackungsschalen aus Holzschliff
- Sonstige Packstoffe (twist-off Deckel, Deckel aus Polyethylen, Etiketten, Clipverschlüsse)
- Die Verpackung von Fleisch- und Wurstwaren unter N₂ oder CO₂ als Schutzgas ist zulässig.

5 **BETRIEBLICHE REINIGUNG**

Die Fragen der betrieblichen Reinigung sind in der "Richtlinie zur Reinigung und Desinfektion in Demeter-Verarbeitungsbetrieben" geregelt (noch zu erstellen).

6 **KENNZEICHNUNG**

Die Kennzeichnung ist in der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Bei der Verarbeitung von Demeter-Milchprodukten und von ökologischem Rotwein ist eine deutliche Kenntlichmachung der Zutat Rotwein oder des Milchproduktes vorgeschrieben.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
IV.5	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Milch und -Milcherzeugnissen	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis	Seite
1	HERKUNFT DER MILCH2
2	TRANSPORT DER MILCH2
3	VORSTAPELUNG DER MILCH2
4	VERARBEITUNG2
4.1	Zutaten2
4.1.1	Starterkulturen, Mikroorganismenkulturen3
4.1.2	Lab3
4.1.3	Salz3
4.1.4	Süßungsmittel3
4.1.5	Öl.....3
4.1.6	Fruchtzubereitungen3
4.2	Zusatzstoffe.....3
4.2.1	Calciumcarbonat3
4.2.2	Überzugsmassen3
4.2.3	Räuchern von Käse.....4
4.3	Verarbeitungsverfahren4
4.3.1	Milch (Konsummilch).....4
4.3.2	Butter4
4.3.3	Frischkäse und Speisequark.....5
4.3.4	Sauermilchkäse.....5
4.3.5	Sauermilcherzeugnisse, Joghurtherzeugnisse, Kefirerzeugnisse, Buttermilcherzeugnisse5
4.3.6	Süßmilcherzeugnisse5
4.3.7	Schlagsahne5
4.3.8	Trinkmolke5
4.3.9	Trockenmilcherzeugnisse5
4.3.10	Käse6
4.3.11	Speiseeis.....6
5	VERPACKUNG6
6	BETRIEBLICHE REINIGUNG.....7
7	KENNZEICHNUNG7

1 HERKUNFT DER MILCH

Die zur Weiterverarbeitung vorgesehene Milch stammt entweder von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieben, die mit dem Demeter e.V. in einem gültigen Vertragsverhältnis stehen, oder wird über Demeter-Vertragsmolkereien (Käsereien) bezogen. Für diese Betriebe sind die Erzeugungsrichtlinien für die Anerkennung der Demeter-Qualität in ihrer neuesten Fassung bzw. die vorliegende Richtlinie die Grundlage.

2 TRANSPORT DER MILCH

Die Milch muss mit speziellen Milchsammelwagen nur für Demeter-Milch oder speziell für Demeter-Milch gekennzeichneten Tanks erfasst werden, weiterhin ist die Direktanlieferung vom landwirtschaftlichen Betrieb zur Molkerei möglich.

3 VORSTAPELUNG DER MILCH

Die Vorstapelung der Milch erfolgt in Tanks, die für Demeter-Milch, bzw. für Milch „in Umstellung auf Demeter“ (Biodyn) bestimmt sind. Eine Verwechslung mit konventioneller Milch muss durch eine entsprechende Kennzeichnung ausgeschlossen sein.

4 VERARBEITUNG

Der mündige Verbraucher erwartet heute von einem Lebensmittel neben einem guten Geschmack und weitest gehender Rückstands- und Schadstoffarmut mit Recht eine Herstellungsweise, die mit einem Minimum an Zusatzstoffen auskommt. Die lange Geschichte der Zusatzstoffe hat immer wieder gezeigt, dass die für den jeweiligen Zeitpunkt anscheinend so sicheren Tatsachen ihrer angeblichen Unbedenklichkeit von Zeit zu Zeit einer Revision unterworfen werden müssen. Immer wieder werden mehr durch Zufall, als durch systematische Untersuchungen, neue Gefahren für die Gesundheit durch Zusatzstoffe aufgetan. Aus diesem Grund sind Demeter-Erzeugnisse aus Milch soweit wie möglich frei von Zusatzstoffen zu halten.

Wenn in einem Betrieb konventionelle und Demeter-Ware hergestellt werden, so sind die Gerätschaften ausreichend zu reinigen. In der Regel soll in einer Produktlinie erst das Demeter-Produkt, dann das konventionelle Erzeugnis hergestellt werden.

Der Betrieb und seine Abläufe sind so zu organisieren, dass eine Verwechslung von Demeter-Milch, Zwischen- und Fertigprodukten sowie von Demeter-Zutaten und -Zusatzstoffen und Produkten anderer Herkunft ausgeschlossen ist. Es ist hierbei auf eine sorgfältige Kennzeichnung zu achten.

4.1 Zutaten

Als zugegebene Lebensmittel sind grundsätzlich Demeter-Lebensmittel erlaubt.

Bei Nichtverfügbarkeit müssen die Rohstoffe (außer Milch) mindestens den Vorgaben der EG-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008 genügen. Bei Halbfertigprodukten siehe grundsätzliche Regelung in Richtlinie III.1 (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung), Pkt. 2.

Die Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen ist jeweils zu beachten.

Weiterhin sind zugelassen:

4.1.1 Starterkulturen, Mikroorganismenkulturen

Starterkulturen können verwendet werden. Diese sind nach den üblichen Verfahren im Betrieb zu vermehren. Die Anzucht und Weitervermehrung muss in Demeter-Milch erfolgen. Mikroorganismenkulturen wie z.B. Brevibacterium linens können verwendet werden. Die Verwendung gentechnisch-manipulierter Mikroorganismen ist nicht erlaubt. Der Inverkehrbringer von Demeter-Milchprodukten hat sich beim Anbieter der Mikroorganismen und Starterkulturen über diesen Sachverhalt zu informieren und diesen schriftlich bestätigen zu lassen.

4.1.2 Lab

Zur Dicklegung der Milch können Kälberlab, mikrobielles Lab, pflanzliche Extrakte und Lab-Pepsin-Mischungen eingesetzt werden. Zur Säurefällung von Milcheiweißen sind Käseisauer und Obstessig zugelassen. Lab von gentechnisch-manipulierten Mikroorganismen ist nicht zugelassen. Es sollte Lab ohne Konservierungsstoffe verwendet werden.

4.1.3 Salz

Zum Salzen von Käse sind alle Salzarten (Meersalz, Steinsalz, Siedesalz), zugelassen. Sie sollen vorzugsweise ohne Zusatz von Rieselhilfsstoffen sein. Ist ein Rieselhilfsstoff nötig, kann ausschließlich Calciumcarbonat (E 170) verwendet werden.

4.1.4 Süßungsmittel

Als Süßungsmittel sind Speisehonig, Vollrohrzucker, Rohrohrzucker sowie Dicksäfte zugelassen. Für diätetische Lebensmittel kann auch Fruktose verwendet werden.

4.1.5 Öl

Öl zur Behandlung der Oberflächen von Käse muß Demeter-Qualität oder mindestens ökologische Qualität laut EG-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008 aufweisen.

4.1.6 Fruchtzubereitungen

Die verwendeten Fruchtzubereitungen müssen entsprechend der "Richtlinie für die Anerkennung von verarbeiteten Demeter-Obst- und -Gemüseerzeugnissen" hergestellt sein.

4.2 Zusatzstoffe

4.2.1 Calciumcarbonat

Für die Herstellung von Sauermilchkäse ist Calciumcarbonat (E170) zugelassen. Natriumhydrogencarbonat darf nicht verwendet werden.

4.2.2 Überzugsmassen

Folgende Überzugsmassen können für Hartkäse, Schnittkäse und halbfesten Schnittkäse Anwendung finden:

- Bienenwachs
- Natürliche Hartparaffine
- Mikrokristalline Wachse

Diese drei Massen können auch miteinander gemischt sein. Natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse dürfen keine weiteren Zusätze wie Polyethylen, niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butylkautschuk oder Cyclokautschuk enthalten. Des weiteren dürfen die Wachse nicht gefärbt sein.

Kunststoffdispersionen, soweit sie frei sind von Kaliumsorbat, Calciumsorbat und Natamycin, sind allein zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse vorläufig zugelassen. (Dies gilt nur so lange, bis ein geeigneter Ersatzstoff oder ein geeignetes Verfahren gefunden ist).

4.2.3 Räuchern von Käse

Zum Räuchern von Käse dürfen nur das ganze Holz, die Späne oder das Mehl von Hartholzarten verwendet werden. Der Verarbeiter hat sich zu vergewissern, dass das Holz nicht imprägniert ist und keine Fabrikationsstoffe aus der Holzverarbeitung enthält (Klebstoffe, Farbe etc.). Des Weiteren sind Heidekraut, Wacholderzweige, Nadelholzsamenstände und Gewürze zugelassen. Die Verwendung von tropischen Hölzern ist ausgeschlossen.

4.3 Verarbeitungsverfahren

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsprodukten zusammen mit den Zutaten und ggf. Zusatzstoffen die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Urproduzent muss auch dadurch anerkannt und gefördert werden, indem die Demeter-Qualität der Milch in der Verarbeitung ihre Fortsetzung findet.

Werden außer Milch für die Herstellung der verschiedenen Produkte noch weitere Zutaten benötigt, die aus Milch hergestellt werden, so müssen diese Demeter- bzw. ökologische Qualität (laut EG-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008) aufweisen.

4.3.1 Milch (Konsummilch)

Zur Pasteurisierung der Milch dürfen die amtlich zugelassenen Pasteurisationsverfahren angewendet werden. Dies gilt grundsätzlich auch für alle Verarbeitungsprodukte aus Milch. Andere Erhitzungsverfahren wie Sterilisation und Ultrahocherhitzung dürfen nicht durchgeführt werden.

- Die Milch darf einen Homogenisierungsgrad von 30%, gemessen mit der Homogenisierungspipette (NITZO Methode) nicht überschreiten.
- Bis zu einem Homogenisierungsgrad von max. 10 % kann der Hinweis "nicht homogenisiert" verwendet werden.
- Bei Homogenisierungsgraden zwischen 10 und 30 % wird der Hinweis "nicht homogenisiert" nicht verwendet.
- Technik, die für die Homogenisierung von Milch vorgesehen ist, darf für die Verarbeitung von Demeter-Milch nicht verwendet werden.
- Alle Verfahren zur Herstellung von ESL-Milch sind ausgeschlossen. (ESL = extended shelf life; das entspricht der Bezeichnung „länger frische Milch“ oder ähnlichen Angaben).

Folgende Milchsorten können in den Handel gebracht werden:

- Vorzugsmilch
- Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt
- Standardisierte Vollmilch (mindestens 3.5% Fett)
- Teilentrahmte Milch und entrahmte Milch

Eine Anreicherung mit Milcheiweiß ist nicht erlaubt.

4.3.2 Butter

Folgende Handelsklassen dürfen hergestellt werden:

- Deutsche Markenbutter
- Deutsche Molkereibutter

Der Vertrieb unter den Verkehrsbezeichnungen

- Deutsche Landbutter
- Butter

ist ebenfalls möglich.

Es darf Zukaufrahm verarbeitet werden. Zur Einstellung der Streichfähigkeit können physikalische Rahmreifungsverfahren wie Kalt-Warm-Kalt- (KWK) bzw. Warm-Kalt-Kalt- (WKK) Verfahren eingesetzt werden.

Butter kann sowohl als Süßrahmbutter als auch als Sauerrahmbutter gefertigt werden. Salzen mit Speisesalz ist bei entsprechender Kennzeichnung zulässig, nicht dagegen eine Färbung mit Beta-Carotin. Indirekt gesäuerte Butter nach dem NIZO-Verfahren ist ausgeschlossen. Ansonsten sind die gängigen Verfahren für die Butterherstellung anwendbar. Die Frostlagerung von Butter bis zu einem halben Jahr ist erlaubt. Die frostgelagerte Butter darf nicht mit frischer Butter vermischt werden.

4.3.3 Frischkäse und Speisequark

Friskäse und Quark dürfen nur mit Säuerungskulturen und Labzusatz hergestellt werden. Die Verwertung der Molkenproteine durch Methoden wie Thermoquark-Verfahren und Ultrafiltration ist zugelassen. Ausgeschlossen ist die Verwendung des Centri-Whey-Verfahrens. Die Einstellung des Fettgehaltes ist durch Mischen mit Fettquark oder Magerquark und Rahm möglich. Ansonsten sind die heutigen, für die Herstellung von Friskäse üblichen Verfahren anwendbar.

4.3.4 Sauermilchkäse

Sauermilchkäse darf nur aus Sauermilchquark hergestellt werden. Der Einsatz von Calciumcarbonat ist zulässig. Die Kochsalzzugabe in den Käseteig ist auf höchstens 2,5 % zu begrenzen. Die Verwendung von Beta-Carotin und Lactoflavin ist ausgeschlossen.

4.3.5 Sauermilcherzeugnisse, Joghurtherzeugnisse, Kefirerzeugnisse, Buttermilcherzeugnisse

Als Erhitzungsverfahren für die Ausgangsmilch ist eine Hoherhitzung auf 85 – 95°C für 5 -10 min. zulässig. Dabei soll möglichst an den unteren Grenzen gearbeitet werden. Eine UHT-Erhitzung ist ausgeschlossen, ebenso eine Homogenisierung. Zur Erhöhung der Trockenmasse stehen folgende Möglichkeiten offen:

- Eindampfen unter Vakuum
- Verdampfen im Fallstromverdampfer und Mehrstufenverdampfer
- Zusatz von Milchpulver.

Die Fertigprodukte dürfen nicht wärmebehandelt werden, auch nicht durch Mikrowellen. Es dürfen nur reine Buttermilch und Buttermilch ohne Wasserzusatz in den Verkehr gebracht werden. Ansonsten sind die üblichen Verfahren zur Herstellung von Sauermilchprodukten zugelassen.

4.3.6 Süßmilcherzeugnisse

Sie unterliegen den gleichen Verarbeitungsvorschriften wie die Sauermilcherzeugnisse. Zur Verdickung sind Getreidestärke und Agar-Agar erlaubt.

4.3.7 Schlagsahne

Schlagsahne darf nicht mit Milcheiweißerzeugnissen zur Erhöhung der Milchtrockenmasse angereichert werden. Homogenisierung und der Einsatz von Dickungsmitteln (z. B. Carrageen) sind nicht zulässig.

4.3.8 Trinkmolke

Als Molkenerzeugnis können Süßmolke und Sauermolke hergestellt werden.

4.3.9 Trockenmilcherzeugnisse

Die Herstellung von Trockenmilcherzeugnissen aus Demeter-Milch und Milchverarbeitungsprodukten ist zulässig. (z.B. Milchpulver, Magermilchpulver, Buttermilchpulver, Molkepulver).

4.3.10 Käse

Die Reinigung der Milch erfolgt über Separatoren oder geeignete Filtrationsverfahren. Zur Ausschaltung von Keimen darf die Milch amtlich zugelassenen Pasteurisationsverfahren (siehe 4.3.1) oder einer Thermisierung unterworfen werden. Keime können auch mit Hilfe der Bactofugierung entfernt werden. Das Bactofugat darf nicht weiter verwendet werden.

Milch darf mit Säureweckern, Lab oder mit einer Kombination von beiden dickgelegt werden, nicht jedoch mit einer reinen Säure.

Zur Erneuerung der Salzlake wird diese abgezogen und der Bodensatz entfernt. Die abgezogene Salzlake kann aufgekocht und entsprechend mit Salz angereichert werden. Eine Entkeimung mit Natriumhypochlorit, Wasserstoffperoxid u.ä. ist nicht erlaubt.

Zum Würzen von Käse dürfen nur reine Gewürze und Gewürzzubereitungen aus reinen Gewürzen zugesetzt werden. Nicht zulässig sind andere Gewürzzubereitungen, Auszüge oder Destillate aus Gewürzen. Beim Einsatz von konventionellen Kräutern und Gewürzen – sofern nach EU-VO 2092/91 Anhang 6 zulässig - muss eine schriftliche Bestätigung vorliegen, dass diese weder begast noch bestrahlt wurden.

Die Verwendung von Lactoflavin und Beta-Carotin zur Anfärbung ist ausgeschlossen. Eine Oberflächenbehandlung von Käse mit Kaliumsorbat, Calciumsorbat oder Natamycin ist nicht zulässig.

Die einzelnen Käsesorten werden nach den für sie typischen Verfahren hergestellt. Eine Reifung in Folienbeuteln ist möglich. Die verwendeten Materialien müssen frei von kritischen Substanzen sein. Kunststoffdispersionen, soweit sie frei sind von oben genannten Substanzen, sind zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse vorläufig zugelassen, bis ein geeigneter Ersatzstoff oder ein geeignetes Verfahren gefunden ist.

4.3.11 Speiseeis

Für die Herstellung von Speiseeis sind alle Demeter-Produkte erlaubt sowie Aromaextrakte, Gewürze und Kräuter. Als Verdickungsmittel sind Johannisbrotkernmehl, Pektine, Guarmehl, Agar-Agar zulässig.

5 VERPACKUNG

Die grundsätzlichen Fragen der Verpackung sind in der "Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen:

- Flaschen und Gläser
- Presspappe
- Pergamentpapier (auch gewachst)
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Pappbecher und Papier, einseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Einzel- und Verbundfolie aus Polyethylen (PE) und/oder Polypropylen (PP)
- Schlauchverpackungen: nur im begründeten Ausnahmefall auf Antrag und nach Genehmigung durch Demeter e.V.
- Reifungsfolie (solange als Verbundfolie mit PVDC zulässig, bis ein geeigneter Ersatz verfügbar ist)
- Aluminium(-folie)
- Blechdosen (für Molkenpulver)
- Holz, Blätter
- Überzugsmassen (vgl. Verarbeitungshilfsstoffe)
- Sonstige Packmittel (twist-off Deckel, Deckel aus Polyethylen, Etiketten, Clipverschlüsse)

Polystyrol-Becher mit deutlicher Materialreduzierung und geringem Styrol-Anteil (z. B. "K3") sind zugelassen.

6 **BETRIEBLICHE REINIGUNG**

Die Fragen der betrieblichen Reinigung sind in der "Richtlinie zur Reinigung und Desinfektion in Demeter-Verarbeitungsbetrieben" geregelt (noch zu erstellen).

7 **KENNZEICHNUNG**

Die Kennzeichnung ist in der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
IV.6	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Speiseölen und -Speisefetten	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 GELTUNGSBEREICH	1
2 ZUTATEN UND VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE	1
2.1 Allgemeines	1
2.2 Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung	2
2.2.1 Herkunft.....	2
2.2.2 Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung.....	2
2.2.3 Zutaten aus tierischer Erzeugung	2
2.3 Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung	2
2.4 Verarbeitungshilfsstoffe	2
3 VERARBEITUNG	2
3.1 Allgemeines	2
3.2 Verfahren	3
3.2.1 Zulässige Verfahren	3
3.2.2 Unzulässige Verfahren.....	3
4 LAGERUNG, ABFÜLLUNG UND TRANSPORT	3
5 VERPACKUNG	3
6 BETRIEBLICHE REINIGUNG	4
7 KENNZEICHNUNG	4
8 QUALITÄTSSICHERUNG UND SCHADSTOFFÜBERPRÜFUNG	4

1 GELTUNGSBEREICH

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören Speiseöle und Speisefette gemäß den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches. Ausgenommen sind diätetische Produkte und Margarine.

2 ZUTATEN UND VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE

2.1 Allgemeines

Nur die im folgenden aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe dürfen verwendet werden.

Für die Verarbeitung von Speiseölen und Speisefetten gemäß diesen Richtlinien dürfen insbesondere folgende Stoffe nicht verwendet werden:

- Gentechnisch veränderte Organismen (Pflanzen, Tiere oder andere)
- Teile von gentechnisch veränderten Organismen oder Zellen (genetisches Material und andere Zellbestandteile)
- Produkte aus gentechnisch veränderten Organismen oder Zellen.

Auch dürfen die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sein.

Der Verarbeiter hat sicherzustellen, dass solche Stoffe und Verfahren weder direkt (als Zutat, Zusatzstoff oder Verarbeitungshilfsstoff) noch indirekt (über Halbfertigerzeugnisse) in die gemäß diesen Richtlinien hergestellten Produkte gelangen.

2.2 Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

2.2.1 Herkunft

Ziel ist in jedem Fall die ausschließliche Verwendung von Zutaten aus biologisch-dynamischem Landbau.

Vor der Verwendung von konventionellen Zutaten – sofern gemäß EU-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008 zulässig - muss das jeweilige Unternehmen dem Demeter e.V. den Nachweis erbringen, dass die entsprechende Zutat in biologisch-dynamischer oder ökologischer Qualität quantitativ und/oder qualitativ nicht verfügbar ist.

2.2.2 Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung

- Pflanzliche Öle und Fette (entsprechend den in 3.2 gestellten Anforderungen)
- Kräuter und Gewürze

2.2.3 Zutaten aus tierischer Erzeugung

- Tierische Öle und Fette (entsprechend den in 3.2 gestellten Anforderungen)

2.3 Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Zur Herstellung von Speiseölen und Speisefetten werden keine Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung eingesetzt.

2.4 Verarbeitungshilfsstoffe

- asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, nicht-aktiviertes Kieselgur
- Stickstoff (N₂)
- Zitronensäure: Nur zur Entschleimung für Öle zur Weiterverarbeitung
- Bentonit: Nur zum Entschleimen für Öle zur Weiterverarbeitung

3 VERARBEITUNG

3.1 Allgemeines

Ziele der Verarbeitung von Speiseölen und Speisefetten im Sinne dieser Richtlinien sind der weitgehende Erhalt der ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile und das Erreichen hoher sensorischer Qualität und gesundheitlicher Sicherheit. Es sind nur Geräte und Verfahren zu verwenden,

- die in den Lebensmitteln keine gesundheitsschädigenden Belastungen verursachen
- die einen möglichst schonenden Umgang mit Umwelt und Ressourcen wie Wasser, Luft und Energieträgern gewährleisten
- die die Gesundheit der Beschäftigten in der Produktion nicht beeinträchtigen.

Die Be- und Verarbeitungsschritte sind gemäß diesen Grundsätzen unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu optimieren.

3.2 Verfahren

3.2.1 Zulässige Verfahren

Alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei das Konditionieren/Vorwärmen nur bis zur max. Auslauftemperatur erfolgt.

Mechanisches Pressen mit einer Auslauftemperatur von max. 60° C. Empfehlungen zur maximalen Auslauftemperatur für die einzelnen Öle:

- Olivenöl: 40° C
- Distel- und Kürbiskernöl: 50° C
- Sonnenblumen-, Mais-, Soja-, Sesam-, Haselnussöl: 60° C.

Filtern, Dekantieren, Zentrifugieren.

Wasserdampfbehandlung bis zu einer Temperatur von max. 160° C (nur in Ausnahmefällen nach vorheriger Genehmigung durch Demeter e.V. zulässig).

Desodorieren (gilt nur für Sonnenblumenöl, das einer Weiterverarbeitung zugeführt wird, sowie für Palm- und Kokosfett).

Tierische Fette: Ausschmelzen

3.2.2 Unzulässige Verfahren

Die folgenden Verfahren sind nicht zulässig:

- Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
- Entschleimen mit mineralischen oder organischen Säuren
- Aktivkohlebehandlung
- Entsäuern
- Entfärben/Bleichen
- Desodorieren über 160° C (gilt nicht für Sonnenblumenöl, das einer Weiterverarbeitung zugeführt wird, sowie für Palm- und Kokosfett)
- Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)

4 LAGERUNG, ABFÜLLUNG UND TRANSPORT

Demeter-Produkte sind so zu lagern und zu transportieren, dass die hierdurch verursachte Qualitätsbeeinträchtigung oder auch Umweltbelastung so gering wie möglich bleibt. Deshalb sind die Transportwege möglichst kurz zu halten. Unverwechselbare Kennzeichnungen bei Lagerung und Transport sind insbesondere bei Betrieben erforderlich, die neben Demeter-Produkten andere ökologische und/oder konventionelle Erzeugnisse lagern, verarbeiten und transportieren. Auf klare Transportetikettierungen ist zu achten.

5 VERPACKUNG

Die grundsätzlichen Fragen der Verpackung sind in der "Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen:

- Flaschen, Gläser
- Papier und Karton
- Kartonverpackungen, ein- oder beidseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyethylenterephthalat (PET)

- Aluminium für Tuben
- Blech, Weißblech; mehr als ein Packstoff, trennbar; Verschluss: PE

6 BETRIEBLICHE REINIGUNG

Die Fragen der betrieblichen Reinigung sind in der "Richtlinie zur Reinigung und Desinfektion in Demeter-Verarbeitungsbetrieben" geregelt (noch zu erstellen).

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken. Mechanisch-physikalische Verfahren sind einer chemischen Desinfektion vorzuziehen. Bei der Erstkontrolle ist eine genaue Hygiene-Erhebung vorzunehmen, die u.a. folgende Aspekte beinhalten sollte:

- die zu reinigenden Räume
- Häufigkeit der durchgeführten Reinigungen
- Reinigungsmittel und deren Zusammensetzung
- das für die Reinigung verantwortliche Personal.

7 KENNZEICHNUNG

Die Kennzeichnung ist in der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Die Kennzeichnung und die Deklaration der Zutaten haben wahrheitsgemäß, klar und vergleichbar zu erfolgen. Alle Zutaten sind vollständig zu deklarieren. Kräuter und Gewürze können als Sammelbezeichnung aufgeführt werden.

Mit "nativ" dürfen nur Speiseöle bezeichnet werden, die keinem Raffinationsschritt - auch keiner Wasserdampfbehandlung - unterzogen wurden.

Es wird den Verarbeitern (Inverkehrbringern), die sich vertraglich der Zulieferungen oder Vorleistungen anderer Unternehmen bedienen, im Sinne der Verbraucherinformation die Kennzeichnung "hergestellt von im Auftrag von" empfohlen.

8 QUALITÄTSSICHERUNG UND SCHADSTOFFÜBERPRÜFUNG

Im ökologischen Landbau werden Verfahren oder Substanzen, die die Umwelt beeinträchtigen, weitestgehend vermieden. Aufgrund der allgemeinen Umweltbelastung können Schadstoffe jedoch auch in ökologisch erzeugte Produkte gelangen. Untersuchungen auf Erzeugerebene sind in den Erzeugungsrichtlinien geregelt.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
IV.7	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Getreide, -Getreideerzeugnissen und -Teigwaren	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis	Seite
1	GELTUNGSBEREICH UND HERKUNFT DER ROHWARE GETREIDE.....1
2	LAGERUNG.....2
3	VERARBEITUNG2
3.1	Zutaten2
3.1.1	Süßungsmittel2
3.1.2	Salz2
3.1.3	Zusatzstoffe.....2
3.1.4	Aromen.....3
3.1.5	Verarbeitungshilfsstoffe.....3
3.2	Verfahren.....3
3.2.1	Extrudierte und gepuffte Erzeugnisse aus Getreide3
4	VERPACKUNG.....4
5	BETRIEBLICHE REINIGUNG.....4
6	KENNZEICHNUNG4
7	SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG4

1 GELTUNGSBEREICH UND HERKUNFT DER ROHWARE GETREIDE

Diese Richtlinie gilt für

- Getreide, Getreidemahlerzeugnisse, Getreideflockenerzeugnisse
- daraus hergestellte Produkte, z.B. Frühstückscerealien (Müsli, Crunchy, Flakes), Backmischungen, Trockenmischungen mit maßgeblichem Getreideanteil (Bratlinge, Risotto), Getreidekaffee, native Stärke, Quellstärke, Vitalkleber, Malz
- Teigwaren (incl. gefüllte Teigwaren)

Brot und Backwaren gehören nicht zum Geltungsbereich dieser Richtlinie.

Das zur Weiterverarbeitung vorgesehene Getreide stammt ausschließlich von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieben, die mit Demeter e.V. in einem Vertragsverhältnis stehen. Für diese Betriebe sind die "Erzeugungsrichtlinien für die Anerkennung der Demeter-Qualität" in ihrer neuesten Fassung die Grundlage.

2 LAGERUNG

Der Betrieb ist so zu organisieren, dass eine Verwechslung mit konventionellen sowie ökologischen Rohstoffen anderer Qualitäten (z.B. andere Verbandsware oder EG-Bio-Ware), technischen Hilfsstoffen und Fertigware ausgeschlossen ist. Ebenso ist eine räumlich getrennte Lagerung und deutliche Deklaration der Roh-, Zwischen- und Fertigprodukte zu realisieren.

3 VERARBEITUNG

3.1 Zutaten

Bei der Qualität der Zutaten gilt folgende Prioritätenliste:

1. Rohstoffe/Lebensmittel in Demeter-Qualität, wenn nicht verfügbar, dann
2. Rohstoffe/Lebensmittel anderer Öko-Landbauverbände, wenn nicht verfügbar, dann
3. Rohstoffe/Lebensmittel gemäß EG-VO 834/2007 und 889/2009

Es ist zu beachten, dass die Rohstoffe nur in einer Art behandelt sein dürfen, die den Demeter-Richtlinien entspricht. Halbfertigprodukte dürfen nicht mit Zusatzstoffen versehen oder mit Hilfsstoffen hergestellt worden sein, die nicht den Demeter-Richtlinien entsprechen.

Zutaten dürfen weder bestrahlt noch begast werden (zur Begasung zählt nicht der Einsatz von CO₂ und N₂). Ebenso dürfen folgende Stoffe nicht verwendet werden:

- Gentechnisch veränderte Organismen (Pflanzen, Tiere oder andere),
- Teile von gentechnisch veränderten Organismen oder Zellen (genetisches Material und andere)
- Produkte aus gentechnisch veränderten Organismen.

Bei Zukauf von Erzeugnissen oder Produkten ist vom Lieferanten jeweils eine schriftliche Bestätigung einzuholen, dass die Erzeugnisse oder Produkte diesen Anforderungen an die Gentechnikfreiheit entsprechen und auch nicht bestrahlt oder begast wurden.

Teigwaren dürfen ausschließlich aus Getreide bzw. Getreidemahlerzeugnissen wie Mehl, Dunst, Grieß sowie Eiern, Kräutern und Gewürzen, Gemüse, Wasser und Salz hergestellt sein. Für gefüllte Teigwaren: Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse.

3.1.1 Süßungsmittel

Als Süßungsmittel können verwendet werden:

- Speisehonig
- Ahornsirup
- Rübensirup
- Dicksäfte
- Malzextrakt
- Vollrohrzucker
- Rohrzucker

3.1.2 Salz

Als Salz, vorzugsweise ohne Zusatz von Rieselhilfsstoffen, oder aber mit Calciumcarbonat (E 170) als Rieselhilfsstoff, sind zugelassen:

- Meersalz
- Steinsalz
- Siedesalz

3.1.3 Zusatzstoffe

Zugelassen sind für Backmischungen:

- Lockerungsmittel wie Backferment, Sauerteig, Trockensauer, Hefe, Hefeerzeugnisse. Handelt es sich um Kulturen von Mikroorganismen (nicht gentechnisch verändert), sollten sie auf ökologischen Substraten vermehrt werden
- weinsteinsaures Backpulver als Backtriebmittel
- der Zusatz von Backmitteln ist auf die Produktgruppen Kleingebäck, Baguette, Zwieback und Toast begrenzt und in der "Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Brot und -Backwaren" geregelt.

Andere Zusatzstoffe sind nicht zulässig.

Eine Unterbindung der natürlichen Säuerung bei der Stärkeherstellung mittels Antibiotika ist nicht erlaubt.

3.1.4 Aromen

Aromen als Extrakte aus ökologischer Erzeugung, z.B. ätherische Öle.

3.1.5 Verarbeitungshilfsstoffe

Zugelassen sind:

- Stickstoff (N₂)
- Kohlendioxid (CO₂)
- Natronlauge (NaOH) zur Einstellung des pH-Wertes bei der Stärkeherstellung.

Nicht zugelassen sind:

- isolierte Enzyme.

3.2 Verfahren

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität der Rohstoffe erhalten bleibt und in der Verarbeitung eine Fortsetzung oder Veredelung findet.

Technologische Verfahren rufen häufig eine Diskrepanz zwischen dem Verbraucher einerseits, der eine weitgehende handwerkliche Herstellungsweise erwartet, und dem Verarbeiter andererseits, der möglichst rationell eine gute Qualität liefern möchte, hervor.

Nicht zulässig sind folgende Verfahren (Negativliste):

- Herstellung von chemisch oder enzymatisch modifizierter Stärke

3.2.1 Extrudierte und gepuffte Erzeugnisse aus Getreide

Die Herstellung von extrudierten bzw. gepufften Erzeugnissen aus Getreide ist nur unter folgenden Einschränkungen erlaubt:

Bei *Monoprodukten aus Demeter-Rohstoffen* sowie bei gemischten Produkten aus extrudierten und/oder gepufften Rohstoffen ist eine Deklaration als Demeter-Produkt gem. Pkt. 4.1.1. der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" nicht möglich. Die Kennzeichnung erfolgt gem. Pkt. 4.1.3 der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen": Demeter-Zutat in der Zutatenliste (ohne Demeter-Markenbild).

Handelt es sich um *Mischprodukte aus Demeter-Rohstoffen* (z.B. Müsli) wird der Anteil des extrudierten bzw. gepufften Produktes in Demeter-Qualität betrachtet wie eine ökologische Zutat. Die Kennzeichnung erfolgt gemäß "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" (Pkt. 4.1.1 – 4.1.3).

4 VERPACKUNG

Die grundsätzlichen Fragen der Verpackung sind in der "Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Folgende Packstoffe, Packmittel und Verpackungen sind zulässig:

- Glas
- Papier, gewachstes Papier, PE-beschichtetes Papier
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyacryl, Polyamid (PA), Zellglas (einzeln, im Verbund oder als Beschichtung)
- textile Verpackungen (hier ist darauf zu achten, dass Färbung, Bleichung, Bedrucken der Textilien umweltfreundlich erfolgen).
- Weißblechdosen auch als Schmuckdosen (geschweißt, nicht gelötet)
- Aluminiummembranen für hygroskopische Produkte
- Verschlüsse und Etiketten

5 BETRIEBLICHE REINIGUNG

Die Fragen der betrieblichen Reinigung sind in der "Richtlinie zur Reinigung und Desinfektion in Demeter-Verarbeitungsbetrieben" geregelt (noch zu erstellen).

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken. Mechanisch-physikalische Verfahren sind - soweit möglich und sinnvoll - dem Einsatz von chemischen Mitteln (zur Reinigung oder Desinfektion) vorzuziehen.

6 KENNZEICHNUNG

Die Kennzeichnung ist in der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Für Kindernährmittel gem. 9. VO zur Änderung der Diät-Verordnung (Getreidebeikost und andere Beikost) gilt eine gesonderte Kennzeichnungsregelung (siehe Kapitel „Produkte mit besonderen rechtlichen Auflagen“ in der „Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen“).

7 SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Das Prinzip der Schädlingsbekämpfung soll ein aktives und kein reaktives sein. Das bedeutet, vorbeugende Maßnahmen sind sorgfältig und umfassend anzuwenden, um das Auftreten von Schädlingen zu vermeiden.

Alles weitere ist in der gültigen Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen geregelt.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
IV.8	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Eiprodukten	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis		Seite
1	GELTUNGSBEREICH UND HERKUNFT DER ROHSTOFFE	1
2	LAGERUNG	1
3	VERARBEITUNG	2
3.1	Zutaten	2
3.1.1	Aromen	2
3.1.2	Wasser und Salz	2
3.1.3	Mikroorganismenkulturen, Enzyme	2
3.1.4	Lebensmittelzusatzstoffe	2
3.1.5	Verarbeitungshilfsstoffe	2
3.2	Verfahren.....	2
4	VERPACKUNG	3
5	BETRIEBLICHE REINIGUNG	3
6	KENNZEICHNUNG	3
7	SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG	3

1 GELTUNGSBEREICH UND HERKUNFT DER ROHSTOFFE

Diese Richtlinie gilt für Eiprodukte von Hühnern, Enten, Gänsen, Truthühnern (Puten), Perlhühnern und Wachteln.

Eiprodukte im Sinne dieser Richtlinie sind Erzeugnisse,

- die aus Eiern, ihren verschiedenen Bestandteilen oder deren Mischungen hergestellt werden
- denen andere Lebensmittel oder Zutaten beigegeben werden, soweit der Anteil dieser Zutaten nicht überwiegt.

2 LAGERUNG

Der Betrieb ist so zu organisieren, dass eine Verwechslung mit konventionellen sowie ökologischen Rohstoffen anderer Qualitäten (z.B. andere Verbandsware oder EG-Bio-Ware), technischen Hilfsstoffen und Fertigware ausgeschlossen ist. Ebenso ist eine räumlich getrennte Lagerung und deutliche Deklaration der Roh-, Zwischen- und Fertigprodukte zu realisieren.

3 VERARBEITUNG

3.1 Zutaten

Die Eier stammen ausschließlich von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieben, die mit Demeter e.V. in einem Vertragsverhältnis stehen. Für diese Betriebe sind die "Erzeugungsrichtlinien für die Anerkennung der Demeter-Qualität" in ihrer neuesten Fassung die Grundlage.

Bei der Qualität der übrigen Zutaten gilt folgende Prioritätenliste:

1. Rohstoffe/Lebensmittel in Demeter-Qualität
2. Rohstoffe/Lebensmittel anderer Öko-Landbauverbände
3. Rohstoffe/Lebensmittel gemäß EG-VO 834/2007 und 889/2008

Es ist zu beachten, dass die Rohstoffe nur in einer Art behandelt sein dürfen, die den Demeter-Richtlinien entspricht. Halbfertigprodukte dürfen nicht mit Zusatzstoffen versehen oder mit Hilfsstoffen hergestellt worden sein, die nicht den Demeter-Richtlinien entsprechen.

Zutaten dürfen weder bestrahlt noch begast werden. (Zur Begasung zählt nicht der Einsatz von CO₂ und N₂). Ebenso dürfen folgende Stoffe nicht verwendet werden:

- Gentechnisch veränderte Organismen (Pflanzen, Tiere oder andere),
- Teile von gentechnisch veränderten Organismen oder Zellen (genetisches Material und andere)
- Produkte aus gentechnisch veränderten Organismen.

Bei Zukauf von Erzeugnissen oder Produkten ist vom Lieferanten jeweils eine schriftliche Bestätigung einzuholen, dass die Erzeugnisse oder Produkte diesen Anforderungen an die Gentechnikfreiheit entsprechen und auch nicht bestrahlt oder begast wurden.

3.1.1 Aromen

Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von Aromen nicht zulässig.

3.1.2 Wasser und Salz

- Trinkwasser
- Meersalz und Steinsalz und Siedesalz, vorzugsweise ohne Zusatz von Rieselhilfsstoffen, oder aber mit Calciumcarbonat (E 170) als Rieselhilfsstoff sind zugelassen.

3.1.3 Mikroorganismenkulturen, Enzyme

Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von Mikroorganismenkulturen sowie von Enzymen nicht zulässig.

3.1.4 Lebensmittelzusatzstoffe

Zugelassen sind färbende Lebensmittel und natürliche Farbstoffe für das Färben der Schale ganzer Eier (z.B. Ostereier).

Das Anfärben von Eiprodukten (z.B. Flüssigei, Eidotter) ist nicht zulässig.

3.1.5 Verarbeitungshilfsstoffe

Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen nicht zulässig.

3.2 Verfahren

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschied-

lichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt.

Verboten ist die Verwendung von Mikrowellen, ionisierenden Strahlen sowie von gentechnischen Methoden im Sinne von 3.1.

4 VERPACKUNG

Die grundsätzlichen Fragen der Verpackung sind in der "Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Zulässige Packstoffe, Packmittel, Verpackungen:

- Presspappe
- Kartonverpackungen, auch ein- oder beidseitig mit Polyethylen (PE) beschichtet
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP) (z.B. als Folie, Beutel oder Eimer)

5 BETRIEBLICHE REINIGUNG

Die Fragen der betrieblichen Reinigung sind in der "Richtlinie zur Reinigung und Desinfektion in Demeter-Verarbeitungsbetrieben" geregelt (noch zu erstellen).

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken. Mechanisch-physikalische Verfahren sind - soweit möglich und sinnvoll - dem Einsatz von chemischen Mitteln (zur Reinigung oder Desinfektion) vorzuziehen.

Bei der Erstkontrolle ist eine genaue Hygiene-Erhebung vorzunehmen, die insbesondere Aspekte der gültigen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) sowie der Eigenkontrollmaßnahmen des Betriebes beinhalten sollte.

6 KENNZEICHNUNG

Die Kennzeichnung ist in der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

7 SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Das Prinzip der Schädlingsbekämpfung soll ein aktives nicht ein reaktives sein. Das bedeutet, dass vorbeugende Maßnahmen sorgfältig und umfassend anzuwenden sind, um das Auftreten von Schädlingen zu vermeiden.

Alles weitere ist in der gültigen "Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen" geregelt.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
IV.9	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Süßungsmitteln	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis Seite

1	GELTUNGSBEREICH.....	1
2	ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN AN DEN VERARBEITUNGSBETRIEB.....	2
3	VERARBEITUNG	2
3.1	Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe.....	2
3.1.1	Anerkennungsstatus der Zutaten	2
3.1.2	Aromen	2
3.1.3	Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	2
3.1.4	Zusatzstoffe	2
3.1.5	Verarbeitungshilfsstoffe	2
3.2	Verfahren.....	3
4	VERPACKUNG	3
5	BETRIEBLICHE REINIGUNG	3
6	KENNZEICHNUNG	3
7	SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG	4

1 GELTUNGSBEREICH

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

Produkte aus Zuckerrohr bzw. Zuckerrüben:

- Vollzucker (Zuckersaft wird getrocknet und vermahlen)
- Zuckerrüben-, bzw. Zuckerrohrsirup

Produkte aus Getreide:

- Getreide-Stärkeverzuckerungsprodukte
- Malzextrakte
- Amazake (süßschmeckende Zubereitung aus fermentiertem Vollreis)

Produkte aus anderen Pflanzen:

- Frucht- und Gemüsedicksäfte (z.B. Apfeldicksaft, Birnendicksaft)
- Ahornsirup
- sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen

Die Herstellung von Rohzucker und Weißzucker (Affinade) wird auf Antrag beim Demeter e.V., geregelt.

Die Verarbeitung/Gewinnung von Honig ist in den "Richtlinien für Demeter-Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse" geregelt

2 ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN AN DEN VERARBEITUNGSBETRIEB

Da für die Verarbeitung von Süßungsmitteln häufig Betriebe in Frage kommen, die außer dem Demeter-Sortiment noch andere Qualitäten (ökologisch oder konventionell) herstellen, soll hier aus Gründen der Qualitätssicherung auf das Erfordernis einer klaren Trennung der diversen Qualitäten hingewiesen werden. Das heißt im einzelnen:

- getrennte Lagerung der Roh- sowie Endprodukte verschiedener Qualitäten
- Arbeitsgänge erfolgen chargenweise und räumlich oder zeitlich getrennt von gleichartigen Arbeitsgängen für andere Qualitäten

Es gelten die detaillierten Anforderungen der EG-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008).

3 VERARBEITUNG

3.1 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

3.1.1 Anerkennungstatus der Zutaten

Bei der Qualität der übrigen Zutaten gilt folgende Prioritätenliste:

1. Rohstoffe/Lebensmittel in Demeter-Qualität
2. Rohstoffe/Lebensmittel anderer Öko-Landbauverbände
3. Rohstoffe/Lebensmittel gemäß EG-VO 834/2007 und 889/2008

Es ist zu beachten, dass die Rohstoffe nur in einer Art behandelt sein dürfen, die den Demeter-Richtlinien entspricht. Halbfertigprodukte dürfen nur mit Zusatzstoffen versehen oder mit Hilfsstoffen hergestellt worden sein, die den Demeter-Richtlinien entsprechen.

Zutaten dürfen weder bestrahlt noch begast werden. (Zur Begasung zählt nicht der Einsatz von CO₂ und N₂). Ebenso sind Zutaten verboten, die mit Hilfe von gentechnischen Verfahren hergestellt wurden. Hier ist jeweils eine schriftliche Bestätigung beim Lieferanten einzuholen.

3.1.2 Aromen

Süßungsmitteln werden keine Aromen zugesetzt.

3.1.3 Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme

Zugelassen sind:

- Koji (Starterkultur, aus mit *Aspergillus oryzae* beimpftem und bebrütetem Reis hergestellt)
- zur Dicksaftherstellung: alpha-Amylase, Glucoamylase, alpha-Arabino-Furonisodase, Katalase, Cellulase, endo-1.3(4)-beta-D-Glucanase, Glucoseoxidase, Inulinase, Protease, Tannase, Endo-1.3-beta-D-Xylanase
- für die Verzuckerung bei der Getreide-/Stärkeverzuckerung: alpha-Amylase, Cellulase, Glucoamylase
- für die Invertierung bei der Getreide-/Stärkeverzuckerung: Xyllos (Glucose) Isomerase

3.1.4 Zusatzstoffe

Bei der Herstellung von Süßungsmitteln werden keine Zusatzstoffe eingesetzt.

3.1.5 Verarbeitungshilfsstoffe

Zugelassen sind:

- Kalkmilch (zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe)
- Kohlensäure (CO₂ zur Ausfällung überschüssigen Kalkes als Calciumcarbonatschlamm)
- Öle zur Schaumverhütung

- Textile Filtermaterialien, Papier- und Cellulosefilter, Zubereitungen aus Rindenbestandteilen (als Filtrationshilfsmittel)

und außerdem nach schriftlicher Genehmigung durch Demeter e.V.:

- Aktivkohle nur für die Klärung von Agavendicksaft
- Bentonite, Kieselgur als Klärungshilfsmittel für Ahornsirup und Dicksäfte (s.a. "Richtlinie für die Anerkennung von verarbeiteten Demeter-Obst- und -Gemüseerzeugnissen")

3.2 Verfahren

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität der Rohstoffe erhalten bleibt und in der Verarbeitung eine Fortsetzung oder Veredelung findet.

Technologische Verfahren rufen häufig eine Diskrepanz zwischen dem Verbraucher einerseits, der eine weitgehende handwerkliche Herstellungsweise erwartet, und dem Verarbeiter andererseits, der möglichst rationell eine gute Qualität liefern möchte, hervor.

Alle Verfahren, die unter Verwendung der in 3.1 genannten Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe üblich sind, sind zur Herstellung und Verarbeitung von Süßungsmitteln zugelassen. Eine Schönung von z.B. Dicksäften muss durch Demeter e.V. vorab schriftlich genehmigt werden.

Die Herstellung von Dicksäften ist in der "Richtlinie für die Anerkennung von verarbeiteten Demeter-Obst- und Gemüseerzeugnissen" geregelt.

4 VERPACKUNG

Die grundsätzlichen Fragen der Verpackung sind in der "Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Zulässige Packstoffe, Packmittel, Verpackungen:

- Papier, gewachstes Papier, mit PE oder PP beschichtetes Papier (möglichst trennbar)
- PE- und PP-Folie, PE- und PP-Kanister
- Glas
- Weißblechkanister (geschweißt, nicht gelötet)
- Verschlüsse und Etiketten

5 BETRIEBLICHE REINIGUNG

Die Fragen der betrieblichen Reinigung sind in der "Richtlinie zur Reinigung und Desinfektion in Demeter-Verarbeitungsbetrieben" geregelt (noch zu erstellen).

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken. Mechanisch-physikalische Verfahren sind - soweit möglich und sinnvoll - dem Einsatz von chemischen Mitteln (zur Reinigung oder Desinfektion) vorzuziehen.

6 KENNZEICHNUNG

Die Kennzeichnung ist in der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

7 **SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG**

Das Prinzip der Schädlingsbekämpfung soll ein aktives, nicht ein reaktives sein. Das bedeutet, dass vorbeugende Maßnahmen sorgfältig und umfassend anzuwenden sind, um das Auftreten von Schädlingen zu vermeiden.

Alles weitere ist in der gültigen "Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen" geregelt.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
IV.10	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Bier	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis	Seite
1	GELTUNGSBEREICH UND GRUNDLAGEN1
2	ZUTATEN, VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE UND ZUSATZSTOFFE.....1
2.1	Brauetreide2
2.2	Hopfen2
2.3	Bierhefe und Milchsäurebakterien.....2
2.4	Brauwasser2
2.4.1	Verbesserung der Wasserqualität2
2.5	Verarbeitungshilfsstoffe2
2.6	Zusatzstoffe3
3	VERARBEITUNG3
3.1	Verarbeitungsverfahren.....3
3.1.1	Mälzung3
3.1.2	Brauverfahren3
3.1.3	Haltbarmachung4
3.2	Unzulässige Verarbeitungsverfahren.....4
4	VERPACKUNG4
5	BETRIEBLICHE REINIGUNG5
6	SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG5
7	Kennzeichnung5

1 GELTUNGSBEREICH UND GRUNDLAGEN

Diese Richtlinien gelten für die Herstellung von Bieren, die mit dem Markenzeichen Demeter gekennzeichnet werden sollen.

2 ZUTATEN, VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE UND ZUSATZSTOFFE

Als Zutaten dürfen nur Hopfen, Malz, Bierhefe und Brauwasser verwendet werden, die diesen Richtlinien entsprechen. Die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen ist auf die in dieser Richtlinie angegebenen Hilfsstoffe beschränkt.

Insbesondere gentechnisch veränderte Organismen (GVO) oder deren Derivate dürfen nicht verwendet werden (siehe EG-VO 834/2007 und Durchführungsbestimmungen 889/2008).

Der Verarbeiter hat sicherzustellen, dass solche Stoffe weder direkt (als Zutat, Zusatzstoff oder Verarbeitungshilfsstoff) noch indirekt (über Halbfertigerzeugnisse) in die gemäß diesen Richtlinien hergestellten Produkte gelangen.

Ionisierende Strahlen dürfen nicht an den Zutaten, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen angewendet worden sein. Ionisierende Strahlung und Mikrowellen sind in keiner Phase der Herstellung zulässig.

2.1 Braugetreide

Grundsätzlich darf zum Brauen von Demeter-Bier nur Demeter-Braugetreide verwendet werden.

2.2 Hopfen

Unaufbereiteter Aromahopfen (Naturdoldenhopfen) ist zu bevorzugen. Hopfenpellets Typ 90 dürfen verwendet werden. Hopfenpellets Typ 45 sowie Hopfenextrakte sind ausgeschlossen. Der Hopfen ist, soweit verfügbar, aus anerkannter Demeter-Erzeugung zu verwenden. Bei Nichtverfügbarkeit von Demeter-Hopfen kann nach Rücksprache mit Demeter e.V. Hopfen in Öko-Qualität verwendet werden. Hopfen aus konventioneller Erzeugung ist ausgeschlossen.

2.3 Bierhefe und Milchsäurebakterien

Zukauf von Öko-Bierhefe bzw. Zukauf aus Öko-Brauereien ist erlaubt. Konventionelle Bierhefe darf nur zugekauft werden, wenn Hefen mit vergleichbaren Eigenschaften nicht in ökologischer Qualität verfügbar sind und wenn eine Bescheinigung der Gentechnikfreiheit dieser Hefen vorliegt. Es ist nur lebende Frischhefe ohne Zusätze zu verwenden. Die Bierhefe ist in der eigenen Brauerei ausschließlich auf Würze aus Demeter-Rohstoffen zu vermehren bzw. zu züchten. Die Hefe darf nur mit Wasser in Brauqualität gewaschen werden.

Milchsäurebakterien dürfen bei der Herstellung von Demeter-Bierspezialitäten für die Milchsäuregärung zugesetzt werden. Auf die Milchsäuregärung ist auf dem Etikett hinzuweisen.

2.4 Brauwasser

Das Wasser für den Brauvorgang sowie für alle anderen Verwendungen ist aus einem möglichst gering verunreinigten unterirdischen Wasservorkommen zu entnehmen.

2.4.1 Verbesserung der Wasserqualität

Eine einfache Aufbereitung, wie sie für natürliches Mineralwasser zulässig ist, wird grundsätzlich auch für Brauwasser erlaubt. Die Entfernung von Eisen und Mangan durch Belüftung ist zulässig.

Ein überhöhter natürlicher Kalkgehalt des Wassers kann durch Zugabe von Kalkmilch vermindert werden.

Wasseraufbereitung durch Filtration über Aktivkohle und Ionenaustauscher sowie Entkeimung verschmutzter Wässer, insbesondere mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorit und Chlordioxid, sind unzulässig.

2.5 Verarbeitungshilfsstoffe

Folgende Verarbeitungshilfsstoffe sind zulässig:

- Filtermaterialien: textile Filter (z. B. Baumwollfilter), Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite)

- Kieselgur als Filterhilfsmittel
- Kalkmilch zur Wasserenthärtung
- Braugips
- Gärkohlenensäure, Technisches CO₂ nur zum Vorspannen der Fässer und zur Abfüllung
- N₂

2.6 Zusatzstoffe

Für die Herstellung von Demeter-Bieren ist der Einsatz von Lebensmittel-Zusatzstoffen, Aromen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen nicht zulässig.

3 VERARBEITUNG

Demeter-Bier soll durch "echte, traditionelle Braukunst" auf der Basis lebensgemäßer Vorgänge und Verfahren hergestellt werden. Bei der Bierherstellung sollen deshalb bevorzugt Stoffe aus naturgemäßen Prozessen angewendet werden (deshalb z. B. biologische Säuerung mit Milchsäurebakterien anstatt Zusatz von Säure).

3.1 **Verarbeitungsverfahren**

3.1.1 Mälzung

Für die Herstellung von Demeter-Bieren ist ausschließlich gereinigtes, sortiertes Getreide aus Demeter-Anbau zu vermälzen.

Das Getreide ist in Einweichbehältern mit Wasser zu waschen und in Tennen oder Keimkästen zu keimen. Das Einweichwasser muss Brauqualität aufweisen.

Das Malz darf nicht geschwefelt werden.

Das Darren ist zur Verminderung der Gefahr einer Nitrosamin-Bildung nur mit einer indirekten Beheizung zulässig.

3.1.2 Brauverfahren

Beim Würzekochen ist eine Wiederverwendung von Hopfentreber unzulässig. Verfahren zur künstlichen Beschleunigung der Vorgänge während des Würzekochens, insbesondere der Einsatz von Kieselsäurepräparaten zur schnelleren Isomerisierung der Hopfeninhaltsstoffe, sind unzulässig.

Die Verwendung von Bio-Restbieren zur natürlichen Säuerung von Bieren ist zugelassen.

Die Entalkoholisierung von Bier ist noch nicht geregelt.

Leichtbierspezialitäten sind mit Hefestämmen herzustellen, die von Natur aus weniger Alkohol bilden.

Schnellgärverfahren, insbesondere die Warmgärung (über 12°C), Druckgärung, Rührgärung oder das Nathanverfahren, sind unzulässig.

Alle Schnellreifeverfahren, wie z. B. die Warmlagerung, sind ebenfalls nicht zulässig.

Klärhilfsmittel, insbesondere Holzspäne, pechimprägnierte "Bio-Späne" und Aluminiumfolien sind verboten.

Die ausgereiften Biere können mit den in dieser Richtlinie im Kapitel „Verarbeitungshilfsstoffe“ genannten Filtermaterialien filtriert werden. Zielsetzung ist, so weit wie möglich auf nicht-regenerierbare Filterhilfsmittel zu verzichten.

Die Korrektur geschmacklicher oder optischer Mängel, z.B. die Entfernung misstöniger Geschmacksstoffe durch Kohlensäurewäsche und Aktivkohlefilter, oder die Einstellung der Farbe durch Färbebier, ist unzulässig.

3.1.3 Haltbarmachung

Reinlichkeit in der Produktion ist die wichtigste Ausgangsbasis für die Haltbarkeit der Produkte (siehe dazu auch das Kapitel „Betriebliche Reinigung“).

Die Anwendung von Mitteln, welche die Haltbarkeit verlängern, wie Kieselsäurepräparate, PVPP, Bentonite, etc., sind unzulässig.

Heißabfüllung (in der Flasche) und Entkeimungsfiltration zur Abtötung von Mikroorganismen sind unzulässig, da sie geschmacksverarmend und konservierend wirken.

Bei Bieren mit erhöhtem Restzuckeranteil ist eine Pasteurisation zugelassen.

Die Entkeimung der Flaschen mit Sulfit und die Behandlung von Kronkorken mit Formaldehyd ist unzulässig.

3.2 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Wasseraufbereitung mit Aktivkohle oder Ionenaustauscher
- Entkeimung von Brauwasser mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorit oder Chlordioxid
- Darren mit direkter Beheizung
- Schwefeln von Hopfen und Malz
- Wiederverwendung von Hopfentreber und Hefepressbieren sowie die künstliche Beschleunigung der Würzeherstellung, z. B. durch Kieselsäurepräparate
- Schnellgärverfahren sowie Schnellreifeverfahren, namentlich die Warmlagerung
- Eiweißstabilisierung mit Bentonit, Kieselpräparaten, PVPP
- Entkeimung durch Heißabfüllung
- Verfahren zur künstlichen Verminderung des Alkoholgehaltes
- Verfahren zur Geschmackskorrektur
- Schönung durch Färbebier
- Messen der Füllhöhe mit radioaktiven Strahlen

4 VERPACKUNG

Die grundsätzlichen Fragen der Verpackung sind in der "Richtlinie zur Verpackung von verarbeiteten Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

Bei der Wahl der Verpackung stehen die Gesichtspunkte "Erhaltung der Produktqualität" und "Umweltfreundlichkeit" im Vordergrund.

Die Biere sind ausschließlich in Glas-Mehrwegflaschen und/oder Mehrwegfässer aus Edelstahl oder in Holzfässer abzufüllen. Unzulässig sind Einwegflaschen und Dosen (auch Partydosen).

Die Flaschenetiketten sind mit schwermetallfreien oder schwermetallarmen Farben zu bedrucken. Stanniolierung der Flaschen ist nicht gestattet.

Beim Neuzukauf von Bierkästen sind von den Lieferanten umweltverträgliche Materialien zu verlangen (Niederdruckpolyethylen, schwermetallfrei).

Es sind nur Flaschenverschlüsse mit PVC-freier Dichtungsmasse zugelassen.

5 BETRIEBLICHE REINIGUNG

Die Fragen der betrieblichen Reinigung sind in der "Richtlinie zur Reinigung und Desinfektion in Demeter-Verarbeitungsbetrieben" geregelt (noch zu erstellen).

Regelmäßige und gründliche Reinigungsmaßnahmen sind obligatorisch. Sie sind die beste Voraussetzung guter Haltbarkeit der Produkte. Bei der Wahl der Reinigungsmittel und -verfahren ist auf Umweltfreundlichkeit zu achten. Die Reinigung mit Lauge und Säure ist möglich.

Die Abfüllanlage ist in der Regel nicht mit Desinfektionsmitteln zu sterilisieren, sondern mit heißem Wasser und Hochdruck zu reinigen.

Bei Bedarf können als Desinfektionsmittel Wasserstoffperoxid (H₂O₂) oder Peressigsäure verwendet werden.

6 SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Grundsätzlich ist für Brauereien und Bier brauende Landwirte die "Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen" in der jeweils aktuellen Fassung verbindlich.

7 KENNZEICHNUNG

Die Kennzeichnung der Biere ist in der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" beschrieben, die in ihrer jeweils aktuellen Fassung gültig ist.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
IV.11	Richtlinie für die Anerkennung von Sojaerzeugnissen	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis		Seite
1	GELTUNGSBEREICH UND HERKUNFT DER ROHWARE SOJA.....	1
2	LAGERUNG.....	1
3	VERARBEITUNG.....	2
3.1	Zutaten	2
3.1.1	Salz.....	2
3.1.2	Zusatzstoffe/Hilfsstoffe.....	2
3.1.3	Kulturen von Mikroorganismen	2
3.1.4	Aromen.....	2
3.2	Verfahren.....	2
3.2.1	Wärmebehandlung.....	2
3.2.2	Räuchern.....	2
3.2.3	Extrusion:	2
4	VERPACKUNG.....	3
5	BETRIEBLICHE REINIGUNG	3
6	KENNZEICHNUNG.....	3
7	SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG	3

1 GELTUNGSBEREICH UND HERKUNFT DER ROHWARE SOJA

Diese Richtlinie gilt für
- Soja und Sojaerzeugnisse

Für die Herstellung von Demeter-Sojaerzeugnissen werden Sojabohnen eingesetzt, die aus biologisch-dynamischem Anbau stammen. Die Konformität der Erzeugnisse muss durch ein gültiges Demeter-Zertifikat bestätigt sein.

2 LAGERUNG

Der Betrieb ist so zu organisieren, dass eine Verwechslung und/oder Vermischung mit konventionellen sowie sonstigen ökologischen Erzeugnissen ausgeschlossen ist.

3 VERARBEITUNG

3.1 Zutaten

Es ist zu beachten, dass die Rohstoffe nur in einer Art behandelt sein dürfen, die den Demeter-Richtlinien entspricht. Halbfertigprodukte dürfen nicht mit Zusatzstoffen versehen oder mit Hilfsstoffen hergestellt worden sein, die nicht den Demeter-Richtlinien entsprechen.

3.1.1 Salz

Als Salz, vorzugsweise ohne Zusatz von Rieselhilfsstoffen, oder aber mit Calciumcarbonat (E 170) sind zugelassen:

- Meersalz
- Steinsalz
- Siedesalz

3.1.2 Zusatzstoffe/Hilfsstoffe

Zugelassen sind für Tofu und Tofuprodukte:

- als Gerinnungsmittel Nigari (Magnesiumchlorid) und Calciumsulfat
- Guarkernmehl
- Johannisbrotkernmehl
- Natriumbicarbonat
- Rauch

3.1.3 Kulturen von Mikroorganismen

Für die Herstellung von Sojaerzeugnissen sind Starterkulturen zugelassen.

3.1.4 Aromen

Es können ausschließlich Aromaextrakte verwendet werden (s. III.1.5.4).

3.2 Verfahren

3.2.1 Wärmebehandlung

Bei der Verarbeitung von Sojagetränken sind maximal UHT-Verfahren zugelassen..

3.2.2 Räuchern

Zum Räuchern dürfen nur das ganze Holz, die Späne oder das Mehl von Hartholzarten verwendet werden. Die Verwendung von tropischen Hölzern ist ausgeschlossen.

Die Verwendung von Flüssigrauch ist **nicht** zugelassen!

3.2.3 Extrusion:

Die Herstellung von Demeter-Sojaerzeugnissen mit Hilfe von Extrusionstechnologien ist **nicht erlaubt**.

4 **VERPACKUNG**

Folgende Packstoffe, Packmittel und Verpackungen sind zulässig:

- Glas
- Papier, gewachstes Papier, PE-beschichtetes Papier
- Polyethylen (PE), Polypropylen (PP), Polyacryl, Polyamid (PA), Zellglas (einzeln, im Verbund oder als Beschichtung)
- Aluminiummembranen für hygroskopische Produkte
-
- Verschlüsse und Etiketten

5 **BETRIEBLICHE REINIGUNG**

Die Fragen der betrieblichen Reinigung sind in der "Richtlinie zur Reinigung und Desinfektion in Demeter-Verarbeitungsbetrieben" geregelt (noch zu erstellen).

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken. Mechanisch-physikalische Verfahren sind - soweit möglich und sinnvoll - dem Einsatz von chemischen Mitteln (zur Reinigung oder Desinfektion) vorzuziehen.

6 **KENNZEICHNUNG**

Die Kennzeichnung ist in der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" geregelt.

7 **SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG**

Das Prinzip der Schädlingsbekämpfung soll ein aktives und kein reaktives sein. Das bedeutet, vorbeugende Maßnahmen sind sorgfältig und umfassend anzuwenden, um das Auftreten von Schädlingen zu vermeiden.

Alles weitere ist in der gültigen Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen geregelt.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
IV.12	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Wein, -Sekt und -Schaumwein	Stand: Juni.2009 Revisionsdatum: 21.07.2009

Inhaltsverzeichnis		Seite
1	Geltungsbereich und Grundlagen	1
2	Richtlinien für die Weinbereitung im Überblick	2
2.1	Traubengut	2
2.2	Lese	2
2.3	Pumpen	3
2.4	Gärbehälter / Tanks	3
2.5	Traubenverarbeitung: Physikalische Maßnahmen am Produkt.....	3
2.6	Anreicherung	3
2.7	Alkoholische Gärung.....	3
2.8	Biologischer Säureabbau.....	4
2.9	Konservierung mit Schwefel	4
2.10	Weinsteinstabilisierung	4
2.11	Schönungsmittel	4
2.12	Filtration	4
2.13	Ansäuerung und Entsäuerung	4
2.14	Ausbau.....	4
2.15	Abfüllung.....	4
2.15.1	Verschlüsse	4
2.15.2	Erstöffnungsgarantie.....	4
2.15.3	Deklaration	4
2.16	Reinigung und Desinfektion	5
3	Kennzeichnung	5

1 Geltungsbereich und Grundlagen

Diese Richtlinien gelten für die Herstellung von Wein, Sekt und Schaumwein, der mit dem Markenzeichen Demeter gekennzeichnet werden soll. Hinsichtlich dem Ausschluss von Genetisch veränderten Organismen (GVO) und deren Derivate gelten die Regelungen der EU-VO 834/2007 und 889/2008.

Es sind ausschließlich Trauben aus anerkannt biologisch-dynamischer Erzeugung zu verwenden, die den jeweils gültigen Richtlinien für die Zertifizierung der Demeter-Qualität (Erzeugung) entsprechen und für die ein gültiges Zertifikat einer Demeter-Organisation vorliegt.

Grundsätzlich ist für jeden Demeter-Wein eine möglichst schonende Arbeitsweise und die ausschließliche Verwendung von betriebseigenen Zutaten anzustreben. Betriebseigene Hefen sind zu bevorzugen. Maßnahmen, welche die Qualität des Weines herabsetzen können

(z. B. die Anwendung von hohem Druck und hohen Temperaturen) sind zu vermeiden. Auf allen Stufen des Prozesses werden so wenig Technik, Hilfsstoffe und Zusätze wie möglich eingesetzt. Primäres Ziel ist die vorhandene Qualität im biodynamischen Traubengut mindestens zu erhalten.

Für alle Verarbeitungsschritte und Methoden, die bei der Verwertung der Trauben und der daraus hergestellten Produkte verwendet werden, sind die folgenden Grundsätze zu beachten:

- Das Produkt soll von hoher Qualität bezüglich Sensorik und Verdaulichkeit sein und gut schmecken.
- Schwefeldioxid ist so wenig wie möglich zu verwenden.
- Prozesse, die einen großen Einsatz von Energie oder Rohmaterial verlangen, sind zu vermeiden.
- Hilfs- und Zusatzstoffe, die Umwelt- oder Gesundheitsfragen aufwerfen, sei es aus Sicht der Herkunft, ihres Einsatzes oder ihrer Entsorgung, sind zu vermeiden.
- Physikalische sind chemischen Methoden vorzuziehen.
- Mit allen Nebenprodukten des Prozesses, wie organischen Rückständen oder Schmutzwasser, ist so umzugehen, dass negative Auswirkungen auf die Umwelt minimiert werden.

Die Richtlinien sind definiert als Positivliste von Prozessen, Zutaten, Hilfs- und Zusatzstoffen. Alle anderen Methoden und Materialien sind bei der Produktion von Demeter Wein ausgeschlossen. Dessen ungeachtet, um deren striktes Verbot zu unterstreichen, sind die folgenden Prozesse und Materialien als nicht zugelassen aufgeführt:

- Die Verwendung von genetisch veränderten Mikroorganismen
- Kaliumhexacyanoferrat
- Ascorbinsäure, Sorbinsäure
- PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon)
- Hausenblase (Stör-Gallenblase), Blut und Gelatine
- Diammoniumphosphat (DAP): ist in den Richtlinien von Demeter International aufgeführt, kann aber per Ausnahmegenehmigung der Demeter-Landesorganisation (Demeter e.V.) zugelassen werden.

Alle Geräte und Hilfsstoffe, die bei der Verarbeitung verwendet werden, einschließlich Behältern für die Gärung und Lagerung, dürfen in keiner Weise die Qualität beeinträchtigen oder das Risiko einer Kontaminierung des Saftes oder Weines darstellen. Dies wird durch Verwendung von Stoffen und Geräten in Lebensmittelqualität hinreichend gewährleistet.

2 Richtlinien für die Weinbereitung im Überblick

		Ziel	Standard
3.1	Herkunft des Traubengutes		
		100% Demeter zertifizierte Trauben	100% Demeter zertifizierte Trauben
3.2	Lese		
		Handlese	Maschinenernte ist erlaubt. Trester muss, wenn möglich, zurück in den Weingarten.

		Ziel	Standard
3.3	Pumpen		
	Außer Pumpen, die große Zentrifugalkräfte entwickeln, wie z.B. Kreiselpumpen, sind alle Geräte erlaubt.	Nutzung der Schwerkraft, wo immer möglich	Pumpen, die große Zentrifugalkräfte entwickeln wie z.B. Zentrifugenpumpen, sind für Anschaffungen (neu oder gebraucht) nicht mehr zulässig. Bestandsschutz ist gewährleistet.
3.4	Gärbehälter / Tanks		
		Natürliche Materialien	Beton-, Holz-, Porzellan-, Edelstahl-, Steinzeug- und Tonbehälter sind zulässig.
	Plastik		Plastikgefäße dienen nur zur Zwischenlagerung, nicht zur andauernden Aufbewahrung von Wein.
3.5	Traubenverarbeitung: Physikalische Maßnahmen am Produkt		
			Erwärmen der Rotweinmaische bis max. 35°C; keine Pasteurisierung. Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung ist zulässig.
3.6	Anreicherung		
	Zugabe von Zucker vor der Gärung.	Keine Anreicherung	Zusatz von Zucker zur Erhöhung des Alkoholgehaltes erlaubt; max. 1,5 Vol.% Erhöhung des Alkoholgehaltes.* ¹⁾ Demeter- Traubensaftkonzentrat, Bio-Traubensaftkonzentrat oder Demeter-Zucker sind zulässig. Bei Nichtverfügbarkeit ist Bio-Zucker verwendbar.
	Veränderung des Saftes oder der Maische (Konzentration)		Konzentration des gesamten Mostes einer Charge ist nicht erlaubt. Technische Alkoholabsenkung ist nicht zulässig.
3.7	Alkoholische Gärung		
	Gärtechnik		Erwärmen zum Beschleunigen der Gärung ist zulässig. Keine Pasteurisierung
	Hefen	Nur traubeneigene Hefen	Traubeneigene Hefen, Pied de cuve (Demeter oder Bio), Reinzuchthefen (GVO-frei; nur zulässig, wenn die Gärung stecken bleibt).
	Hefe Nährstoffe	Demeter Hefezellwände	Demeter- oder Bio-Hefezellwände (GVO frei). * ²⁾

		Ziel	Standard
3.8	Biologischer Säureabbau		
		Nur betriebseigene Milchsäurebakterien	Milchsäurebakterien (GVO-frei)
3.9	Konservierung mit Schwefel		
	SO ₂ total [mg/l] nach der Abfüllung (gemessen im Wein)	Nur so viel Schwefel wie absolut nötig	Max. Gehalte SO ₂ total [mg/l] nach der Abfüllung (gemessen im Wein) ^{*3)} :
	Restzucker		Weißwein, Sekt, Rosé / Rot
	< 5 mg/l		140 110
	> 5 mg/l		180 140
	Dessertweine mit Botrytis		360
	Dessertweine ohne Botrytis		250
3.10	Weinsteinstabilisierung		
		Kaltstabilisierung. Natürliches Tartrat aus biodynamischer Weinbereitung	Kaltstabilisierung. Natürliches Tartrat aus biodynamischer Weinbereitung oder Bio-Weinbereitung
3.11	Schönungsmittel		
	Organisch	Keine Schönungsmittel	Eiweiß von Demeter-Eiern, wenn nicht verfügbar von Bio-Eiern. Demeter Milch und -Milchprodukte. Kasein
	Anorganisch	Bentonit	Bentonit, Diatomeenerde (Kieselgur), Aktivkohle, Kupfersulfat (max. 0,5 ppm), Belüftung, Sauerstoff (incl. Micro-Ox.)
3.12	Filtration		
	Organisch	Erlaubte Stoffe nicht definiert	Cellulose, Textilien (ungebleicht/chlorfrei)
	Anorganisch	Bentonit Diatomeenerde	Diatomeenerde (Kieselgur), Bentonit, Perlit
3.13	Ansäuern und Entsäuern		
		Keine Säureregulation	Kaliumhydrogencarbonat, KHCO ₃ , Calciumcarbonat, CaCO ₃ , Weinsäure (E334), soweit gesetzlich zulässig und max. 1,5 g/L.
3.14	Abfüllungs-Hilfsstoffe		
			CO ₂ , N ₂
3.15	Abfüllung		
			Glas
3.15.1	Verschlüsse		
			Glas, Kork, Schraubverschluss, Kronkorken, Plastikstopfen
3.15.2	Erstöffnungsgarantie		
			Nirosta-, Plastik- oder Zinnkapsel, Polycap, Siegellack oder Wachs

3.15.3	Deklaration		
			Etiketten gemäß Weingesetzgebung und Demeter-Kennzeichnungsrichtlinien.

		Ziel	Standard
3.16	Reinigung und Desinfektion		
	Räumlichkeiten und alle Gerätschaften		Wasser, Dampf, Ozon. Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Peressigsäure, Zitronensäure: anschließend Spülung mit Trinkwasser.

*1) Eine Ausnahmegenehmigung für die Anreicherung bis zur gesetzlich zugelassenen Menge wurde von Demeter International am 28. August 2008 erteilt, gültig für drei Jahre. Sie wurde von der Mitgliederversammlung von Demeter International in 2009 bestätigt.

*2) Andere Hefenährstoffe erfordern eine Ausnahmegenehmigung durch den Demeter e.V., Darmstadt

*3) Eine Ausnahmegenehmigung für die Anwendung höherer Schwefelmengen bis zur gesetzlich zugelassenen Menge wurde von Demeter International am 28. August 2008 erteilt, gültig für drei Jahre. Sie wurde von der Mitgliederversammlung von Demeter International in 2009 bestätigt.

3 Kennzeichnung

Die Kennzeichnung von Demeter-Wein, Demeter-Sekt (-Schaumwein, -Perlwein) und Wein (Sekt, Schaumwein, Perlwein) mit dem Demeter-Markenbild ist in der „Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen“ geregelt (siehe dort insbesondere Kap. 4.5.2). Die Kennzeichnung kann wahlweise auf dem vorderen und/oder auf dem Rückenetikett vorgenommen werden. Das Markenbild ist in jedem Fall nach der Standardplatzierung (siehe Kap. 3.1 der Kennzeichnungsrichtlinien) zu verwenden. Die Farben des Demeter-Markenbildes entsprechen den Farbvorgaben (siehe Kap.3.2).

Anstelle der Kennzeichnung mit dem Demeter-Markenbild kann eine Kennzeichnung mit dem Wort „Biodynamisch“ erfolgen, jedoch nicht prominent (nicht wie das Demeter-Markenbild oben mittig auf dem Etikett oder auf der Banderole).

Kennzeichnungseinschränkungen:

Die Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel ist nur für bestimmte Vertriebsschienen und nur auf Anfrage bei Demeter e.V. zulässig.

Sofern diese Richtlinien für die Anerkennung von Demeter-Wein, -Sekt und -Schaumwein nicht erfüllt sind, darf kein Hinweis auf Demeter oder Biodynamisch irgendwo auf dem Etikett angegeben werden.

Ein Hinweis nur auf die biodynamische Erzeugung ohne Einhaltung dieser Verarbeitungsrichtlinien ist nicht zulässig.

Die Vorgaben in den Richtlinien sind nach bestem Wissen gemacht. Bei dennoch eventuell auftretendem Widerspruch zu anders lautenden offiziellen Bestimmungen wie Richtlinien, Gesetzen oder Verordnungen sind diese offiziellen Bestimmungen vorrangig anzuwenden. Wir bitten um Mitteilung an den Demeter e.V., falls es zu solchen Konflikten kommen sollte.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
VI.1	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Kosmetika und –Körperpflegeprodukten	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 03.12.09

Inhaltsverzeichnis		Seite
1	GRUNDSÄTZLICHES; NICHT ZULÄSSIGE ZUTATEN, ZUSATZ- U. HILFSSTOFFE	2
2	GELTUNGSBEREICH DER RICHTLINIE.....	3
3	KENNZEICHNUNG	3
3.1	Allgemeine Anforderungen	3
3.1.1	INCI Kennzeichnung	3
3.1.2	Mischungen Ätherischer Öle	3
3.1.3	Verarbeitete Bio-zertifizierte Zutaten	3
3.1.4	Berechnung der prozentualen Anteile	3
3.1.5	Berechnung des Wassers	4
3.1.6	Mineralstoffe und Salz als Zutaten	4
3.1.7	Zutaten aus Wildsammlung	4
3.2	PRODUKTKENNZEICHNUNGS-KATEGORIEN	4
3.2.1	Produkte mit mindestens 90% Demeter Zutaten	4
3.2.2	Produkte mit weniger als 90% und mindestens 66% Demeter Zutaten	5
3.2.3	Kennzeichnung Demeter in der Zutatenliste	5
4	VERARBEITUNG	5
4.1	Grad der Verarbeitung	5
4.2	Verarbeitungsverfahren.....	6
4.2.1	Körperpflegeprodukte	6
4.2.2	Extrakte, Destillate und Tinkturen	6
4.2.3	Ätherische Öle und Hydrolate.....	6
4.2.4	Seife und Shampoo.....	6
4.2.5	Konservierungsverfahren	7
4.2.6	Umwelteinfluss der Verarbeitung	7
4.2.7	Nicht zulässige Verarbeitungsverfahren	7
5	ZUTATEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS.....	7
5.1	Pflanzliche und tierische Wachse	7
5.2	Alkohol	7
5.3	Lösungsmittel zum Auszug von Rohstoffen.....	7
6	ZUSATZ- UND HILFSSTOFFE NICHT-LANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS.....	8
6.1	Wasser	8
6.2	Konservierungsmittel	8
6.3	Enzyme.....	8
6.4	Mineralstoffe.....	8
6.5	Antioxidantien	8
6.6	Lösungsmittel zum Auszug von Rohstoffen Duftstoffe.....	8
6.7	Duftstoffe	8
6.8	Zulässige Stoffe	9
6.9	Andere Zusatz- und Hilfsstoffe	10
7	DEFINITIONEN	11

1 GRUNDSÄTZLICHES

Ziel ist Kosmetikprodukte herzustellen, die aus natürlichen Zutaten bestehen, die für die menschliche Haut und den Körper fördernd und unterstützend wirken, und die so wenig wie möglich Umweltrisiken tragen. Die Zutaten, die aus Pflanzen oder Tieren gewonnen sind, sollen soweit möglich Demeter zertifiziert sein. Die Aufgabe bei der Herstellung von Kosmetik ist, die spezielle Qualität der Rohstoffe, die während des Anbaus durch die biodynamischen Maßnahmen entstanden sind zu erhalten und sie wo immer möglich noch zu verbessern.

Ziel ist Verarbeitungsprozesse zu nutzen, welche die den Stoffen innewohnende Qualität berücksichtigen und diese zu verbessern. Aus diesem Grund werden Zutaten bevorzugt, die durch einen rhythmischen Prozess gegangen sind (z.B. hell/dunkel, heiß/kalt, Sonnenaufgang/Sonnenuntergang). Direkte Umwelteinflüsse wie elektromagnetische Felder sollten vermieden und negative Effekte auf ein Minimum beschränkt werden. Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs müssen so verarbeitet werden, dass Qualitätsverluste minimiert werden, die Qualitäten eingeschlossen, welche die Produkte während ihres Wachstums durch den biodynamischen Anbau erhalten haben.

Umwelteinflüsse jeglicher Produktion sind zu berücksichtigen. Das betrifft Bereiche wie Abwasserkanäle einschließlich Heißwasser, Reduzierung von umweltbelastendem Abfall, Energieverbrauch, Auswahl geeigneter Verpackungen und Abbaubarkeit der Produkte. Verpackungsmaterialien sind in den Demeter International Richtlinien für Verarbeitung definiert.

Die Produkte dürfen keine gentechnisch veränderten Zutaten haben, auch nicht solche, die mit Hilfe von Gentechnik hergestellt wurden. Ionisierende Strahlung ist ebenso von allen Verarbeitungsschritten ausgenommen, mit Ausnahme der Zubereitung von erdigen und mineralischen Zubereitungen. Materialien mit Partikelgrößen von weniger als 100 Nanometer sind nicht zulässig (Nanotechnologie ist ausgeschlossen). Mineralöl ist als Verarbeitungsgrundstoff ausgeschlossen.

Prozesse und Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die in der Demeter Lebensmittelverarbeitung eingesetzt werden, können ebenfalls für Kosmetik und Körperpflegeprodukte verwendet werden.

Wasser spielt eine zentrale Rolle in verschiedenen Kosmetik-Produkten, in vielen Fällen ist Wasser die Hauptzutat. Aus diesem Grund sollte es von bester Qualität sein. Wasserverbesserung durch Rhythmisierung kann vorteilhaft sein.

Unabhängig von der Zusammensetzung eines Demeter Kosmetik Produktes müssen alle Kosmetik-Produkte zuerst der EG-Richtlinie 76/768 für Kosmetikprodukte oder einem vergleichbaren nationalen Standard entsprechen – speziell im Hinblick auf ihre Zusammensetzung, Sicherheit, Wirkung und Kennzeichnung.

Die Demeter Kosmetik- und Körperpflege-Richtlinie sieht drei Kennzeichnungskategorien vor. Die Erfordernisse für Demeter Zutaten und von Zutaten „aus Demeter hergestellt“ sind in den folgenden Regelungen dargelegt, welche die Kennzeichnungsrichtlinien ergänzen. Sie erlauben die prominente Auslobung mit dem Demeter Markenbild. Die dritte Kennzeichnungskategorie erlaubt keine prominente Auslobung mit dem Demeter Markenbild und ist nur für Produkte, die nach Demeter-anerkannten Bio-Standards hergestellt sind und die ebenfalls Demeter Zutaten enthalten. Diese Kategorie ist für Produkte anzuwenden, die keine bedeutenden Anteile an Zutaten aus landwirtschaftlicher Herkunft haben und deshalb die Erfordernisse einer Demeter Auslobung mit mind. 66% Demeter Anteil nicht erfüllen, oder die aus dem Anwendungsbereich heraus fallen.

1.1 Nicht zulässige Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

Die folgenden Materialien sind nicht zulässig, weder als Lösungsmittel noch für irgendeinen anderen Zweck als Zutat, Zusatzstoff oder Hilfsmittel:

Mineralöle & Erdölderivate
Benzol
Hexan
Propylenglykol

Butylenglycol
EDTA Chelatoren und ihre Salze
Rohstoffe, die aus Tieren gewonnen wurden (z.B. Fette, tierisches Kollagen, oder lebende Zellen).

2 GELTUNGSBEREICH DER RICHTLINIE

Diese Richtlinien definieren die Herstellung der folgenden Produkte, die als „Demeter-Produkte“ gekennzeichnet werden sollen:

Körperpflegeprodukte – Haut- und Körperpflege-Produkte einschl. Hautcremes und Zahnpasta.
Ätherische Öle
Extrakte und Tinkturen
Wässer und Hydrolate (Hydrosole)
Seifen, einschl. Flüssigseifen und z.B. Shampoos und Duschgele.

3 KENNZEICHNUNG

Zusätzlich zu den Kennzeichnungsrichtlinien sind folgende Kosmetik-spezifische Regelungen einzuhalten.

3.1 Allgemeine Anforderungen

3.1.1 Alle Zutaten müssen einzeln in der Zutatenliste aufgeführt sein.

Die INCI (International Nomenclature Cosmetic Ingredient) Nomenklatur muss verwendet werden, mit Angabe der Bezeichnung jeder Zutat in der Landessprache des Herkunftslandes, soweit möglich und vom Gesetz her gefordert.

3.1.2 Mischungen aus ätherischen Pflanzenölen

Mischungen aus ätherischen Pflanzenölen können in einem Sammelbegriff genannt werden. Dieser Sammelbegriff kann nur mit Demeter ausgelobt werden, wenn alle Öle dieser Mischung aus anerkannt biodynamischer Landwirtschaft stammen und diesen Demeter Richtlinien entsprechen. Falls nicht alle wesentlichen Öle in Demeter Qualität vorliegen, sind sie einzeln zu benennen und zu kennzeichnen.

3.1.3 Verarbeitete Bio-zertifizierte Zutaten

Bereits verarbeitete Bio-zertifizierte Zutaten müssen aus zertifizierten Zutaten bestehen, die gemäß diesen Richtlinien verarbeitet wurden.

3.1.4 Berechnung des prozentualen Anteils von Demeter- und Bio-Zutaten

Der Anteil aller biodynamischen bzw. Demeter Zutaten und Bio-Zutaten in jedem Demeter gekennzeichneten Großhandels- oder Einzelhandelsprodukt wird in Gewichts- oder Volumeneinheiten (in %) angegeben. Salz, Wasser und im Bergbau gewonnene Mineralstoffe sind ausgeschlossen. Ihr Potenzial hinsichtlich der Verunreinigung des Produktes mit nicht zulässigen Substanzen ist zu beachten.

Berechnung nach Gewichtsanteil (Gewic hts-%):

Gesamt-Nettogewicht von zusammengesetzten Demeter- und Bio-Zutaten zum Zeitpunkt der Herstellung (ausgenommen Salz, Mineralstoffe und Wasser), geteilt durch das Gesamtgewicht aller Zutaten zusammen (ausgenommen Salz, Mineralien und Wasser) x 100.

Berechnung nach Volumen (Vol. %):

Flüssigvolumen aller Demeter- und Bio-Zutaten (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralstoffe) geteilt durch das Volumen des fertigen Produkts (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralstoffe)

lien) x 100.

Berechnung, wenn feste und flüssige Zutaten verwendet werden:

Auf Gewicht basierend (kombiniertes Gewicht fester und flüssiger Demeter- und Bio-Zutaten (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralien), geteilt durch das Gesamtgewicht aller Zutaten (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralien) x 100.

Für alle Produkte, die in Rezepturen verwendet werden, die mit Demeter gekennzeichnet werden sollen, müssen die genauen Prozentangaben beider Anteile - Demeter und Bio - angegeben werden.

3.1.5 Berechnung des Wassers

Zutaten, die getrocknet / konzentriert wurden (durch Wasserentzug) kann der Wasseranteil wieder zugesetzt werden. Die rekonstituierte Zutat kann voll als Demeter- oder Bio-Zutat in der Rezeptur berechnet werden.

Wasser, das zu getrockneten (und ggf. gemahlenden) Pflanzenteilen zugegeben wird ist nur als zugesetztes Wasser zu berechnen.

Das Gewicht / Volumen von Hydrolaten, das als Demeter- und Bio-Anteil im fertigen Produkt angegeben wird, kann nicht das Gewicht / Volumen der Rohstoffe aus landwirtschaftlicher Herkunft übersteigen, die für die Destillation dieser Hydrolate verwendet wurden.

3.1.6 Mineralstoffe und Salz als Zutaten

Ein Analysenzertifikat und eine entsprechende Dokumentation muss an die Zertifizierungsstelle übermittelt werden, wenn Mineralstoffe oder Salze als Zutat verwendet werden, um ausschließen zu können, dass diese Mineralstoffe und Salze unzulässige Kontaminanten enthalten wie z.B. Rieselhilfsstoffe und Schwermetalle.

3.1.7 Zutaten aus Wildsammlung

Rohstoffe aus Wildsammlung müssen gemäß EG-Öko-VO 834/2007 und EG-Öko-VO 889/2008 oder nach anderen gültigen nationalen Bio-Reglementen zugelassen sein. Auf Antrag an den Demeter e.V. kann eine Verwendung von Wildsammlungsanteilen von weniger als 2% im fertigen Produkt zugelassen werden, vorausgesetzt die Wildsammlung ist gut dokumentiert und es handelt sich um eine kleinere Wildsammlung mit Sammelhäufigkeit von weniger als einmal jährlich, wobei die gesammelten Mengen den Bestand der Wildpflanzen nicht gefährden.

3.2 Produkt-Kennzeichnungs-Kategorien (siehe Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen)

3.2.1 Kennzeichnung von Demeter Produkten mit mind. 90% Demeter Zutaten (z.B. Demeter Hautcreme):

- diese Richtlinien sind eingehalten
- die **namensgebende Zutat** hat Demeter-Qualität
- **mind. 90%** aller Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind in Demeter-Qualität
- Die übrigen Zutaten aus landwirtschaftlicher Herkunft können Bio zertifiziert sein, sofern sie dokumentiert in Demeter Qualität nicht verfügbar sind und
- alle übrigen nicht-landwirtschaftlichen Zutaten in Abschnitt sechs gelistet sind.

Das **Demeter Markenbild** kann für diese Produkte **prominent** auf der Vorderseite der Verpackung verwendet werden, gemäß den Anforderungen in den Kennzeichnungsrichtlinien.

3.2.2 Produkte mit weniger als 90% und mind. 66% der Zutaten in Demeter Qualität:

Demeter-Produkte, bei denen weniger als 90% der Zutaten in Demeter Qualität verfügbar sind, können mit max. 33% Zutaten „In Umstellung auf Demeter“ oder mit einer Bio-Zertifizierung oder als Zusatzstoffe oder Hilfsstoffe aus nicht-landwirtschaftlicher Herkunft sein, wenn folgende Bedingungen eingehalten werden:

- Eine **Ausnahmegenehmigung** wurde vom Demeter e.V. erteilt
- Die namensgebende(n) Zutat(en) hat/haben Demeter Qualität
- Die übrigen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs können Bio-zertifiziert sein, wenn sie in Demeter Qualität nicht verfügbar sind
- Alle nicht-landwirtschaftlichen Zutaten sind in der Liste in Abschnitt sechs gelistet
- eine **Fußnote** muss in der Zutatenliste angegeben werden:

*Zutat' „In Umstellung auf Demeter“ oder „aus ökologischem Landbau“, oder „dieses Produkt enthält zwischen 66% und 90% Demeter Zutaten“

Das **Demeter Markenbild** kann für diese Produkte **prominent** auf der Vorderseite der Verpackung verwendet werden, gemäß den Anforderungen in den Kennzeichnungsrichtlinien.

3.2.3 Kennzeichnung Demeter in der Zutatenliste

Voraussetzungen:

- Das Wort Demeter/Biodynamisch wird nur in Verbindung mit der jeweiligen Zutat verwendet, und
- Das Produkt erfüllt einen Bio-Standard oder einen natürlich/natural-Standard, der von Demeter anerkannt wird (z.B. BDIH, Biokontroll Hungary, Cosmos, Ecocert, NaTrue, NSF, etc.), was die Verarbeitungsverfahren, die Zutaten und Zusatzstoffe angeht und das Produkt ist entsprechend gekennzeichnet, oder
- Das Produkt erfüllt diese Richtlinien mit der Ausnahme von einer oder mehrerer Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Herkunft, die gemäß einem „natürlich/natural“ Standard erlaubt sind und
- Schriftart und Schriftgröße der Demeter Zutat ist die gleiche wie beim übrigen Text der Zutatenliste.

Das **Demeter Markenbild** kann **nirgendwo auf der Verpackung** verwendet werden. Vermarktung und Kennzeichnung dürfen den Verbraucher nicht irreführen und nicht suggerieren, dass das Produkt Demeter Qualität hat.

4 VERARBEITUNG

4.1 Grad der Verarbeitung

Prinzipiell sind alle üblichen (traditionellen) mechanischen und biologischen Verfahren erlaubt, **einschließlich, aber nicht beschränkt auf die Dampfdestillation, Extraktion, Mahlen, Trocknen, Mischen, Gefrieren, Zerkleinern, Sieben, Waschen, Erhitzen, Kühlen, Fermentierung**. Für andere Verfahren oder Rohstoffe, die durch nicht genannte Prozesse gegangen sind, ist eine Ausnahmegenehmigung des Richtlinien-Komitees von Demeter International erforderlich. Für Öle, Fette und Wachse ist Dampfanzwendung zur Aufbereitung zulässig.

4.2 Verarbeitungsverfahren

4.2.1 Haut- und Körperpflegeprodukte

Diese Produkte können funktionale Zusatzstoffe erfordern, wie z.B. Emulgatoren. Diese stammen aus natürlichen Ausgangsstoffen wie z.B. Öle, Saccharide, Proteine, Lipoproteine, organische Säuren und können aufbereitet sein durch Verseifung, Hydrolyse, Veresterung und Umesterung (*Trans-Veresterung*); Destillation, Fermentation, Neutralisierung, Kondensation (mit Wasserentzug), Hydrierung, Sulphatierung, ist zulässig.

Die daraus resultierenden Produkte müssen in Kap. 6.8 gelistet sein.

Das Ausdämpfen von Ölen zur Herstellung von Fettsäuren und Glycerin ist erlaubt.

4.2.2 Extrakte, Destillate und Tinkturen

Extrakte aus Demeter zertifizierten Pflanzen und Tierischen Produkten können mit der Wortbildmarke Demeter ausgelobt werden, wenn:

- Die Rohstoffe so verarbeitet wurden, dass keine anderen als mechanische, thermische oder fermentative Verfahren eingesetzt wurden.
- Die Extrakte wurden mit keinem anderen Extraktionsmittel als Wasser, Öl, Ethanol, CO₂, Glycerin, Fruchttessig oder mit Mischungen aus diesen extrahiert.
- Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, einschließlich Öl, Ethanol, und Fruchttessig müssen nach Demeter oder nach einem anerkannten Bio-Standard zertifiziert sein. Die prozentualen Anteile im fertigen Produkt bestimmen, nach welcher Kennzeichnungskategorie das Produkt gekennzeichnet werden kann.

4.2.3 Ätherische Öle und Hydrolate (Hydrosole)

Ätherische Öle werden durch Dampfdestillation, CO₂-Extraktion oder durch Kalt-Pressung, Skarifizierung, Rektifikation oder durch fraktionierte Destillation gewonnen.

Hydrolate werden als Wasser berechnet, das den entsprechenden Duftstoff enthält, der mittels Dampfdestillation gewonnen wurde und wie die anderen ätherischen Öle deklariert wird.

Zutaten aus zertifizierter Bio-Herkunft, die nach anderen als den hier aufgeführten Methoden extrahiert wurden, können nicht in Produkten verwendet werden, die prominent mit dem Demeter Markenbild ausgelobt werden (siehe 3.2.1 und 3.2.2) Extraktionsmittel sind in 5.3 und 6.7 aufgelistet. Hydrolate werden ausschließlich mittels Dampfdestillation gewonnen.

Für das Enfleurage-Verfahren müssen Demeter- oder Bio-Wachse oder -Fette verwendet werden.

4.2.4 Seife und Shampoo

Die folgenden Voraussetzungen müssen für die Auslobung von Demeter-Seife erfüllt sein:

Die Rohseife kann nur von neutralen Pflanzenfetten in Demeter Qualität hergestellt werden und darf keine weiteren Zusätze enthalten.

Nur Natriumhydroxid oder Kaliumhydroxid, das nicht vorher anderweitig verwendet wurde, kann für die Verseifung eingesetzt werden und darf 10% Anteil an der Formulierung nicht überschreiten.

4.2.5 Konservierungsverfahren

Konservierung kann erzielt werden durch Verfahren wie Trocknung, Frostung, Lagerung in inerten Gasen, oder durch Pasteurisation bei weniger als 80°C. Konservierungsmittel gem. Liste in Kap. 6.8 können bei Bedarf verwendet werden.

4.2.6 Umwelteinfluss der Verarbeitung

- Organischer Abfall, der keine Kontaminationsgefahr für die Umwelt darstellt. Muss kompostiert oder in einer anderen umweltfreundlichen Weise behandelt werden.
- Bei Verarbeitung mit Heißwasser (wie Z.B. Destillation) muss sichergestellt sein, dass das Wasser abgekühlt ist, bevor es in Ökosysteme wie Boden oder Gewässer gelangt.
- Hydrosole/Wässer, die Zusätze wie z.B. Konservierungsmittel enthalten, dürfen nicht in Ökosysteme wie Boden und Wasser gelangen.
- Verpackungsmaterial muss die Anforderungen der Verarbeitungsrichtlinien erfüllen.

4.2.7 Nicht zulässige Verarbeitungsverfahren

Diese Richtlinie regelt ausdrücklich alle zulässigen Verfahren. Alle nicht genannten Verfahren sind ausgeschlossen. Das schließt Tests an Tieren von jeglichen neuen und in der Entwicklung befindlichen Demeter Produkten mit ein. Stoffe, die in Demeter Produkten, die vor dem 01.01.98 am Markt waren, an Tieren getestet wurden sind ausgenommen, ebenso Zutaten, die nach dem 01.01.98 von Dritten getestet wurden, die keine Verbindung zum Lizenznehmer haben.

5 ZUTATEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN URSPRUNGS

5.1 Pflanzenwachse und tierische Wachse

Ungefärbte und ungebleichte pflanzliche oder tierische Wachse sind zulässig. Wenn Lanolin (Wollwachs) aus konventioneller Herkunft verwendet wird muss die Behandlung der Schafe mit Insektiziden (durch Eintauchen), das Verfahren der Lanolinextraktion und die Lanolin Lösungsmittel bekannt sein. Eine schriftliche Erklärung zu diesen Details ist vom Lieferanten zur Verfügung zu stellen. Jedes Lot muss auf Rückstände solcher Behandlungen untersucht worden sein, und es muss ein Zertifikat dieser Rückstandsanalyse vorliegen. Das Lanolin mit den geringsten Insektizid-Kontaminationen ist zu verwenden.

5.2 Alkohol

Ethanol (C₂H₅OH) muss aus pflanzlicher Herkunft in Demeter-Qualität (oder zert. Bio-Qualität, wenn Demeter nicht verfügbar) verwendet werden. Eine Ausnahmegenehmigung des Demeter e.V. für andere als Demeter Qualität ist zu beantragen. Synthetisch denaturierter Alkohol ist nicht zulässig.

5.3 Lösungsmittel zum Auszug von Rohstoffen

Alle Lösungsmittel müssen in Demeter Qualität verwendet werden. Der Demeter e.V. kann bei Nichtverfügbarkeit von Demeter Lösungsmitteln eine Ausnahmegenehmigung zur Verwendung von Bio-Lösungsmitteln erteilen für:

- Ethanol
- Fette und Öle aus pflanzlicher Herkunft.
- Glycerin aus Fetten oder Ölen pflanzlicher Herkunft
- Honig
- Zucker
- Essig

6 ZUSATZ- UND HILFSSTOFFE NICHT-LANDWIRTSCHAFTLICHER HERKUNFT

Prinzipiell sind die folgenden Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Herkunft zulässig, sofern sie nachgewiesenermaßen frei sind von Schwermetallkontamination oder anderen schädlichen Rückständen:

- Trinkwasser
- Zutaten mineralischen Ursprungs: Salze (Natrium-, Calcium- und Magnesiumchloride und –Sulphate), Tone (einschließlich Bentonit), Diatomeenerde (Kieselgur), Steine (einschließlich Silikate), Edelsteine.
- Zutaten metallischen Ursprungs: Edelmetalle, Metalle
- Konservierungsmittel, Antioxidantien, Tenside, Emulgatoren, Alkohol, Lösungsmittel, soweit sie in dieser Richtlinie gelistet sind.
- Alle Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die in den Demeter Verarbeitungsrichtlinien gelistet und damit für die Verarbeitung von Demeter Lebensmitteln zulässig sind

6.1 Wasser

Reines qualitativ hochwertiges Trinkwasser, Quellwasser, destilliertes Wasser oder dynamisiertes Wasser werden bevorzugt verwendet.

Eine Wasserbehandlung muss eine hohe Wasserqualität sicherstellen.

Wasser kann filtriert und enthärtet werden.

6.2. Konservierungsmittel

Pflanzliche Konservierungsmittel sind bevorzugt zu verwenden. Zulässige Mittel gegen Pilze, antibakterielle und antimikrobielle Mittel sind in Kap. 6.8 gelistet.

6.3. Enzyme

Natürlich vorkommende Enzyme (z.B. Frucht-Enzyme) sind erlaubt, sofern sie nachweislich GVO-frei und frei von anderen nichtzulässigen Zusätzen sind. Bio-zertifizierte Enzyme, die in Demeter Produkten verwendet werden müssen ebenso diesen Anforderungen genügen.

6.4. Mineralstoffe

Natürliche Mineralstoffe, die nicht chemisch modifiziert sind, können verwendet werden. Sie können mechanisch gereinigt, mit Wasser gewaschen und/oder mit Hitze/Dampf behandelt und getrocknet werden.

6.5. Antioxidantien

Natürliche Antioxidantien (z.B. auf Basis von Salbei oder Rosmarin) sind bevorzugt zu verwenden. Zulässige Antioxidantien sind in Kap. 6.8 gelistet.

6.6 Lösungsmittel zum Auszug von Rohstoffen

Weitere zulässige Lösungsmittel nicht landwirtschaftlichen Ursprungs:

CO₂

Wasser

6.7 Duftstoffe

Synthetische Duftstoffe sind nicht zulässig.

Duftstoffe müssen reine ätherische Öle sein, in Demeter- oder soweit nicht verfügbar in Bio-Qualität, die keine Farbstoffe oder andere Zusatzstoffe enthalten.

6.8 Zulässige Stoffe

Öle, die in der Herstellung von Emulgatoren verwendet werden (z.B. Olivenöl, Palmöl) müssen Demeter zertifiziert sein oder, falls nachweislich nicht verfügbar, in zertifizierter Bio-Qualität verwendet werden.

Folgende Stoffe sind zulässig (gem. INCI in Englisch):

Ascorbic Acid
Ascorbic Palmitate
Benzyl Alcohol
Benzoic Acid and its salts
Cetearyl Alcohol
Cetearyl Glucoside (rinse off products only)
Cetyl Alcohol
Cetyl Glucoside (rinse off products only)
Cetyl Palmitate
Cetyl Olivat
Citric acid
Coco Glucoside (rinse off products only)
Coconut Alcohol
Decyl Oleate
Dehydroxanthan Gum
Disodium Cocoyl Glutamate
Ethyl Alcohol
Etyl Alcohol
Glyceryl Distearate
Glyceryl Lactate
Glyceryl Laurate
Glyceryl Linoleate
Glyceryl Oleate
Glyceryl Oleate Citrate
Glyceryl Stearate, Glyceryl Stearate SE
Glyceryl Citrate,
Glyceryl Cocoate
Jjoba Esters
Lactic Acid (From fermentation of a GMO free carbohydrate substrate only)
Lanolin Alcohol
Lauryl Alcohol
Lecithin
Lanolin

Potassium Cocoate
Potassium Olivate
Potassium Palmitate
Potassium Stearate
Sodium Cocoate
Sodium Cocoyl Glutamate
Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein
Sodium Gluconate
Sodium Lauroyl Lactylate
Sodium Olivate
Sodium Pals Kernelate
Sodium Palmate
Sodium Stearyl Lactylat
Sorbic Acids and their salts
Stearinic Acid
Stearyl Alcohol
Tocopherol (Vitamin E)

6.9 Andere Zusatz- und Hilfsstoffe

Andere Zusatz- und Hilfsstoffe in Demeter- oder Bio-Qualität können als Gleit- oder Schmiermittel, pH-regulierende Substanzen, Bindemittel, etc., verwendet werden.

7 **DEFINITIONEN**

Antioxidans: Eine Substanz, welche die Oxidation verhindert.

Ätherische Öle: flüchtige, fettlösliche Substanzen (Nicht-wässrige Öle,) die aus Pflanzen gewonnen werden.

Destillation, Wasserdampf-: Extraktion von flüchtigen Substanzen aus Pflanzen unter Zuhilfenahme von Wasser (Prozess, bei dem die Essenz durch Mazeration und nachfolgende Destillation extrahiert wird.)

Dämpfen von Ölen zur Desodorierung

Emulgator: Oberflächenaktive Substanz, welche die Mischung von Stoffen ermöglicht, z.B. die Mischung von Öl und Wasser.

Enfleurage ist ein Verfahren zur Gewinnung von Pomaden aus Blüten durch die Absorption der Duftstoffe durch Fett.

Ester: Bei der Reaktion (Veresterung) von Alkohol mit Säure entstehen Ester.

Extrakt: In einem Lösungsmittel wie z.B. Alkohol oder Wasser gelöste pflanzliche Inhaltsstoffe.

Fermentation: Enzymatischer Prozess, durch Mikroorganismen bewirkt (Gärung).

Hydrierung: Anfügen von Wasserstoff an eine Doppelbindung

Hydrolate (Hydrosole):Flüchtige wasserlösliche pflanzliche Substanz, die bei der Wasserdampfdestillation als wässriges Kondensat bei der Gewinnung (Destillation) von Ätherischen Ölen anfällt.

Hydrolyse: Trennen eines Esters in Säure und Alkohol

Konservierungsmittel: Substanzen, die das Wachstum von Mikroorganismen, bestimmten Bakterien, Schimmelpilzen und Hefen hemmen.

Landwirtschaftliche Zutat: ein Produkt, entweder als Rohstoff oder verarbeitet, das aus der Landwirtschaft oder aus Aquakultur oder aus Wildsammlung stammt.

Lösungsmittel: Eine Substanz, die Stoffe löst oder Lösung herbeiführt.

Mineral: Rohmaterial natürlicher Herkunft, durch geologische Prozesse gebildet. Fossile Materialien werden hier nicht zugeordnet.

Neutralisation: pH-Regulierung bis zum Neutralpunkt.

Rektifizierung: Destillation oder mehrfache Destillation zum Entfernen unerwünschter Komponenten.

Seifen: Reinigender und emulgierender Stoff; Kalium- oder Natriumsalze von Fetten.

Skarifizierung: Aufritzen von z.B. Citrus-Schale zur Gewinnung der Citrusöle.

Sulphatierung: Prozess zur Gewinnung von Sulphatestern einer Fettsäure.

Tensid: eine Substanz, welche die Oberflächenspannung von Wasser vermindert, oder die Spannung zwischen zwei Flüssigkeiten oder einer Flüssigkeit und einem festen Stoff.

Tinktur: Lösung eines kosmetisch oder medizinisch wirkenden Stoffes, meist als alkoholische Lösung.

Umesterung (Trans-Veresterung): Austausch einer Esterkomponente durch einen anderen Partner (Ester).

Verdünnung: Verminderung der Konzentration der Zutat durch Wasserzugabe.

Verfügbar: In einer angemessenen Form (bzgl. Qualität und Menge) erhältlich.

Verseifung: Reaktion eines Fettes mit einer Lauge, zur Bildung von Seife und Glycerin.

Wasser (siehe auch Hydrolate). Beim Destillieren von Ätherischen Ölen anfallendes Wasser mit geringeren Anteilen an Ätherischen Ölen und weiteren pflanzlichen Inhaltsstoffen.

Zertifiziert Bio: Die Definition Bio-zertifizierter Rohstoffe als Zutat richtet sich nach NOP, EU-Öko-Verordnung(en) oder vergleichbaren Regelungen.

Haftungs-Ausschluss:

Die Sicherheit und Wirksamkeit der Kosmetik, die nach diesen Richtlinien hergestellt wurde, fällt aus dem Zuständigkeitsbereich und ist nicht in der Verantwortung von Demeter e.V.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Verarbeitung)		
VI.2	Richtlinie für die Anerkennung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. aus Demeter-Fasern	Stand: 12.09 Revisionsdatum: 07.12.09

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 VORWORT	1
2 ERZEUGUNG UND GEWINNUNG DER FASERN	2
3 VERARBEITUNG	2
4 KENNZEICHNUNG	2

1 VORWORT

Textile Rohstoffe (Wolle, Baumwolle, Leinen, Seide usw.) sind landwirtschaftliche Produkte, für die alle Prinzipien der Biologisch-Dynamischen Wirtschaftsweise gelten. Anders als bei den Nahrungsmitteln ist für die Textilerzeugung immer eine Verarbeitung erforderlich. So wie die Nahrungsmittelverarbeitung die spezifische Qualität biologisch-dynamischer Produkte gefährden kann, so ist die Textilverarbeitung von entscheidender Bedeutung für die Qualität der textilen Güter. Daneben kann die textile Produktion durch den Einsatz einer Vielzahl von Chemikalien (Färberei, Ausrüstung) zu hohen Umweltbelastungen und -schäden führen.

Betrachtet man die Qualität von Naturprodukten, so sind zwei Gesichtspunkte zu berücksichtigen:

- Inwieweit ist ihre Produktion für Erde, Wasser und Luft unschädlich?
- Inwieweit dienen sie dem Menschen bzw. schließen schädliche Einflüsse auf ihn aus?

Die erste Fragestellung ist vordergründig durch die Vermeidung bestimmter chemischer Substanzen zu lösen. Das gilt sowohl für den Anbau als auch für die Verarbeitung. Für den biologisch-dynamischen Bereich sind in diesem Zusammenhang die Demeter-Richtlinien maßgebend. Für die textile Verarbeitung gibt es mittlerweile eine größere Zahl von Richtlinien, von denen die des Internationalen Verbandes Naturtextilwirtschaft e.V. (IVN) unseres Erachtens die z. Zt. konsequentesten sind. Mit seinen Richtlinien hat dieser Verband ein Regelwerk geschaffen, das durch konkrete Definitionen die Grundlage für entsprechende Prüfmethode und eine dem Demeter-Textilrohstoff angemessene Verarbeitung gewährleistet.

Die zweite Fragestellung kann nicht allein durch Vermeidung bestimmter Substanzen gelöst werden. Es muss vielmehr ein differenzierter Qualitätsbegriff entwickelt werden. Die Fundierung von Qualitätskriterien mit Hilfe der Menschenkunde und der Medizin und die Entwicklung von Ansätzen für eine Bekleidungslehre ist der spezifische Beitrag der anthroposophischen Bewegung zum Thema Textilqualität. Er unterscheidet sich durch seinen Hintergrund und die daraus folgenden Ableitungen von allen bisherigen Ansätzen. Die Arbeiten zu diesem Thema haben begonnen.

Um Menschen Kleidung zur Verfügung zu stellen, die diesem Qualitätsanspruch genügt, arbeiten Demeter-Bauern und Textilverarbeiter/Händler zusammen. Das äußerliche Ergebnis ihrer Arbeit sind Kleidungsstücke, die Mindestanforderungen entsprechen und zunehmend auch den weiteren Kriterien.

Die Mindestanforderungen sind:

- Rohstoffe/Rohfasern aus Demeter-Anbau/Erzeugung
- Verarbeitung gemäß Verarbeitungsstandards, die die Qualität der Rohstoffe/Rohfasern weitgehendst erhält.

2 ERZEUGUNG UND GEWINNUNG DER FASERN

Die Fasern werden von Pflanzen oder Tieren aus zertifizierten Demeter-Betrieben gewonnen. Zusätzlich zu den jeweiligen Erzeugungsvorschriften der Demeter-Richtlinien in den Herkunftsländern sind Untersuchungen auf Schadstoffe am Rohmaterial (Wolle, etc.) an Stichproben vorzunehmen.

Baumwolle muss mit der Hand gepflückt sein. Maschinenernte ist nur ohne den Einsatz von Entlaubungsmitteln zulässig.

Tierische Fasern sind durch Scheren oder Kämmen zu gewinnen.

3 VERARBEITUNG

Als Grundlage der Anerkennung von Demeter-Textilien gilt die Einhaltung der Verarbeitungsrichtlinien der "International Association of Natural Textiles" (IVN) in ihrer jeweils gültigen Fassung. Für die Demeter-Produkte sind zumindest die Vorgaben für das Qualitätsniveau "Naturtextil IVN-zertifiziert (best)" zu erfüllen.

4 KENNZEICHNUNG

Die Kennzeichnung ist in der "Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen" geregelt. Im Speziellen gilt das Kapitel „Kennzeichnung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. aus Demeter-Fasern“ der o.a. Richtlinie.

Textilien dürfen mit "Demeter" gekennzeichnet werden, wenn:

- die Fasern (Wolle, Baumwolle, Flachs, etc.) von Demeter-anerkannten Farmen kommen,
- wenn nach den Verarbeitungsstandards der "International Association of Natural Textiles" (IVN) in ihrer gültigen Fassung oder nach vergleichbaren Standards zertifiziert wurde.

Fasern "In Umstellung auf Demeter" können verarbeitet werden, sofern ihr Anteil am fertigen Textil nicht mehr als 1/3 ausmacht.

Mischungen von Fasern können in jeder gewünschten Zusammensetzung erfolgen, vorausgesetzt, dass die Fasern bezüglich ihrer Herkunft jeweils Demeter-Qualität aufweisen.

Die Mischung mit Seide oder anderen natürlichen Fasern aus konventioneller Herkunft ist nur erlaubt, so lange diese Fasern nicht in Demeter-Qualität oder Öko-Qualität verfügbar sind.

Nur Mischungen mit mindestens 50 % Gewichtsanteilen an Demeter-Fasern dürfen als "Demeter" gekennzeichnet werden.

Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“ (Erzeugung und Verarbeitung)		
Ez-RiLi: VIII	Adressverzeichnis	Stand: 11.09
Vb-RiLi: VIII		Revisionsdatum: 27.11.09

Demeter Deutschland

überregional

Demeter e. V.

Brandschneise 1
64295 Darmstadt
Tel.: 06155 8469-0
Fax: 06155 8469-11
Info@demeter.de
www.demeter.de

Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e. V.

Brandschneise 5
64295 Darmstadt
Tel.: 06155 8421-0
Fax: 06155 8421-25
info@forschungsring.de
www.forschungsring.de

regional

Demeter Baden-Württemberg

Vereinigung der Arbeitsgemeinschaften für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise Baden-Württemberg e. V.
Hauptstraße 82
70771 Leinfelden-Echterdingen
Tel.: 0711 902540
Fax: 0711 9025454
info@demeter-bw.de

Demeter Nordrhein-Westfalen

Demeter-NRW
AG für Biol.-Dynamische Wirtschaftsweise e. V.
Alfred-Herrhausen-Str. 44
58455 Witten
Tel.: 02302 915-218
Fax: 02302 915-222
Info@demeter-nrw.de

Demeter Bayern

Demeter Bayern Biol.-Dynamische Vereinigung e. V.
Hohenbercha 23
85402 Kranzberg
Tel.: 08166 6204
Fax: 08166 6274
info@demeter-bayern.de
www.demeter.de

Demeter Nordwestdeutschland

Bäuerliche Gesellschaft Nordwestdeutschland e. V. Bauckhof
Triangel 6
21385 Amelinghausen
Tel.: 04132 91200
Fax: 04132 912024
amelinghausen@bauckhof.de
www.demeter-im-norden.de

Demeter Berlin / -Brandenburg

Arbeitsgemeinschaft für biologisch-dynamischen Landbau
Versuchs- und Beratungsring Berlin-Brandenburg e. V.
Hauptstr. 43 a
15374 Müncheberg-Eggersdorf
Tel.: 033432 72214
Fax: 033432 72213
brandenburg@demeter.de
www.demeter-im-osten.de

Demeter Rheinland-Pfalz und Saarland

AG für biol.-dyn. Wirtschaftsweise Rheinland-Pfalz u. Saarl.
Willi-Bruch-Str. 1
66649 Oberthal
Tel.: 06852 802393
Fax: 06852 802394
demeter-rpl-sl@t-online.de

Demeter Hessen

Demeter Hessen e. V. Arbeitsgem. für Biol.-Dyn. Landbau
Ober-Gleener-Straße 1
36320 Kirtorf-Heimertshausen
Tel.: 06635 918591 (vormittags)
Fax: 06635 918592
christine.haberlach@demeter-hessen.de

Demeter Sachsen

Sächsischer Ring für Biologisch-Dynamische
Wirtschaftsweise
Bösgener Straße 2
01731 Kreischa OT Theisewitz
Tel.: 035206 26203
Fax: 035206 26204
demeter-sachsen@gmx.de
www.demeter-im-osten.de

Demeter Sachsen-Anhalt

Demeter Sachsen-Anhalt e. V.
AG für Biol-Dyn. Wirtschaftsweise
Windmühlenbreite 25 d
39164 Wanzleben
Tel.: 039209 537989
Fax: 039209 53797
Verbund-oekehoefe@t-online.de
www.verbund-oekehoefe.de

Demeter Thüringen

Arbeitsgemeinschaft für biologisch- dynamischen Landbau
Thüringen e. V.
Heinrich-Heine-Straße 19
99096 Erfurt
Tel.: 0361 6535401
Fax: 0361 6535401
info@demeter-thueringen.de

Demeter International

A-Demeter-Bund Österreich

Theresianumgasse 11/1
A-1040 Wien
Tel.: 0043 1 87947-01
Fax: 0043 1 87947-22
info@demeter.at
www.demeter.at

CH-Demeter Verband Schweiz

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft
Stollenrain 10
CH- 4144 Arlesheim
Tel.: 0041 61 7069643
Fax: 0041 61 7069644
info@demeter.ch
www.demeter.ch

DK-Demeterforbundet i Danmark**Forening for Biod. Jordburg**

Birkum Bygade 20
DK-5220 Odense SO
Tel.: 0045 65 97 30 50
Fax: 0045 65 97 32 50
biodynamisk@mail.tele.dk
www.biodynamisk.dk

ET-Egyptian Bio-Dynamic Association

ET-Egyptian Bio-Dynamic Association
3 Belbes Desert Road
POB 1535 Alf Maskan
ET-11777 Cairo
Tel.: 00 20 26564154
Fax: 00 20 2 6567828
EBDA@sekem.com

F-Association Demeter-France

5 Place de la Gare
F-68000 Colmar
Tel.: 0033 3 89 41 43 95
Fax: 0033 3 89 41 49 51
demeter@bio-dynamie.org
www.bio-dynamie.org

GB-Demeter UK

11 West Colinton House, 40 Woodhall Road
GB- Edinburgh EH 13 0 DU
Tel.: 0044 131 478 1201
Fax: 0044 131 478 1201
timbrink@biodynamic.org.uk
www.biodynamic.org.uk

FIN-Biodynaaminen Yhdistys Biodynamiska**Foereningeny**

Uudenmaankatu 25 A 4
FIN-00120 Helsinki 12
Tel.: 0035 89 644160
Fax: 0035 89 6802591
info@biodyn.fi
www.biodyn.fi

L-Veräin fir biologesch-dynamesch Landwirtschaft**a.s.b.l Demeter-Bond Letzebuerg**

13, Parc d'Activité Syrdall
L-5365 Munsbach
Tel.: 00352 261533-80
Fax: 00352 261533-81
demeter@pt.lu
www.demeter.lu

NL-Stichting Demeter

Diederichslaan 25d
NL-3971 PA Driebergen
Tel.: 0031 343 522 355
Fax: 0031 343 516943
Info@demeter-bd.nl
www.demeter-bd.nl; www.demeter.be

NZ-Bio Dynamic Farming and Gardening Association in NZ Inc.

P.O. Box 39045
NZ- Wellington Mail Centre
Tel.: 0064 4 589 53 66
Fax: 0064 4 589 53 65
biodynamics@clear.net.nz
www.biodynamic.org.nz

USA-Demeter Association, Inc.

PO Box 1390
USA-97370 Philomath, Or
Tel.: 001 541 929 7148
Fax: 001 541 929 4387
jim@demeter-usa.org
www.demeter-usa.org

S-Svenska Demeterförbundet

Skillebyholm
S-15391 Järna
Tel.: 0046 8551 57 98 8
Fax: 0046 8551 57 97 6
info@demeter.nu
www.demeter.nu

N-Debio

N-1940 Björkelangen
Tel.: 0047 63 86 26 50
Fax: 0047 63 85 69 85
kontor@debio.no
www.debio.no

BR-Instituto Biodinamico Certifications

Rua Dr. Costa Leite,1351
Centro CLP
BR-18602 110 Botucatu /Sao Paulo
Tel.: 0055 14 3882 5066
Fax: 0055 14 3882 5066
ibd@ibd.com.br
www.ibd.com.br

**I-Demeter Associazione per la Tutela della Qualità
Biodinamica in Italia**

Strada Naviglia 11/A
I-43100 Parma
Tel.: 0039 05 21 77 69 62
Fax: 0039 05 21 77 69 73
info@demeter.it
www.demeter.it

Certification Board for International Demeter-Projects

Brandschneise 1
D-64295 Darmstadt
Tel.: 0049 6155 8469 99
Fax: 0049 6155 8469 11
info@demeter.net
www.demeter.net