



# Erzeugung und Verarbeitung

*Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“  
(Stand: Okt.2016 / 1. Auflage)*

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

**demeter – biodynamisch seit 1924**



# Inhaltsverzeichnis

<b>Erzeugung und Verarbeitung</b> .....	<b>1</b>
<b>Inhaltsverzeichnis</b> .....	<b>3</b>
<b>1. Vorwort</b> .....	<b>7</b>
<b>2. Unser Leitbild</b> .....	<b>9</b>
Einleitung.....	9
Vision.....	10
Mission .....	11
Grundsätze .....	12
Werte.....	14
Oberziele .....	14
<b>3. Allgemeine Grundlagen</b> .....	<b>15</b>
3.1. Geltungsbereich der Richtlinien .....	15
3.2. Änderungen zur Richtlinie .....	16
3.3. Systematik der Richtlinie.....	16
3.4. Vertrags- und Kontrollpflicht.....	16
3.5. Zur Kontrolle berechnigte Organisationen.....	18
3.6. Zertifizierung .....	18
3.7. Produktzulassung .....	18
3.8. Warentrennung .....	19
3.9. Ausnahmegenehmigungen .....	19
3.10. Sanktionen.....	20
3.11. Beiträge .....	20
<b>4. Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung</b> .....	<b>21</b>
4.1. Grundsätzliches zur Zusammensetzung und Gestaltung von Produkten aus Demeter-Rohstoffen .....	21
4.2. Qualität der Zutaten .....	21
4.3. Bio-Halbfertigprodukte .....	22
4.4. Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen .....	22
4.5. Kennzeichnung von Demeter-Produkten.....	22
4.6. Deklaration von Demeter-Produkten .....	23
4.7. Berechnung des Demeter-Anteils in Demeter-Produkten .....	23
4.8. Verarbeitungsverfahren .....	23
4.8.1 Grundsätzlich zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verfahren .....	23
4.8.2 Grundsätzlich untersagte Verfahren.....	24
4.9. Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe .....	26
<b>5. Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen.....</b>	<b>31</b>
5.1. Demeter-Marken .....	31
5.2. Demeter-Markenbild .....	32
5.3. Standardplatzierung auf Produkten.....	32
5.4. Formvorgabe Demeter-Markenbild .....	33
5.5. Farbvorgabe Demeter-Markenbild .....	33
5.6. Textzusätze zum Demeter-Markenbild.....	34
5.7. Schreibweise der Marke „Demeter“ .....	34
5.8. Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen .....	34
5.9. Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel .....	36
5.10. Kennzeichnung mit alten Demeter-Marken .....	36
5.11. Produkte mit besonderen rechtlichen Auflagen .....	36
5.12. Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Demeter-Bienenhaltung .....	36
5.13. Kennzeichnung von Alkohol.....	37
5.14. Kennzeichnung von Demeter-Kosmetik und Körperpflegeprodukten .....	37
5.15. Zutatenauslobung auf Kosmetik und Körperpflegeprodukten .....	37
5.16. Kennzeichnung von Demeter-Wein.....	38

5.17. Kennzeichnung von Textilien und Fasern aus Demeter-Rohstoffen .....	39
5.18. Zutatenkennzeichnung von Spirituosen .....	39
<b>6. Schädlingsbekämpfung und Reinigung in Lager- und Betriebsräumen .....</b>	<b>40</b>
6.1. Geltungsbereich und Grundlage .....	40
6.2. Vorbeugende Maßnahmen .....	40
6.3. Behandlungsprotokoll .....	41
6.4. Maßnahmen bei akutem Befall.....	41
6.5. Reinigung .....	42
<b>7. Allgemeine Regelungen Erzeugung.....</b>	<b>43</b>
7.1. Grundsätzliches zur Erzeugung .....	43
7.2. Biodiversität .....	44
7.3. Präparate .....	44
7.4. Düngung .....	45
7.5. Ackerbau .....	45
7.6. Tierhaltung.....	45
7.7. Fütterung .....	47
7.8. Arzneimittelbehandlung bei Tieren.....	50
7.9. Kleine Wiederkäuer.....	51
7.9.1. Schafe .....	51
7.9.2. Ziegen.....	51
7.10. Geflügelhaltung.....	51
7.10.1 Grundsätzliche Anforderungen.....	51
7.10.2 Haltungsvorgaben für eine artgemäße Demeter-Geflügelhaltung.....	52
7.10.3 Tageslicht .....	53
7.10.4 Auslaufflächen .....	53
7.10.5 Maximale Bestandsgrößen einer Produktionseinheit.....	54
7.10.6 Fütterung .....	54
7.10.7 Puten .....	54
7.10.8 Gänse .....	54
7.10.9 Risikominimierte Haltungsmöglichkeiten für Junghennenaufzucht .....	55
7.10.10 Brüterei .....	55
7.10.11 Zucht und Herkünfte .....	55
7.10.12 Antrittskontrolle .....	56
7.11. Gartenbau.....	56
7.12. Spezielle Regelungen Obst- und Weinbau.....	59
7.13. Pilze.....	60
Anhang 1 Zugelassene Düngemittel und Mulchmaterialien.....	62
Anhang 2 Zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und –behandlung und zur Anwendung in Stallungen und Haltungseinrichtungen.....	64
Anhang 3 Von der Verwendung ausgeschlossene Sorten .....	66
Anhang 4 Mögliche Ausnahmegenehmigungen - Erzeugung.....	67
Anhang 5 Kennzeichnung von Produkten zugekaufter Tiere ökologischer oder konventioneller Herkunft und in der Umstellungszeit.....	68
Anhang 6 Umstellung von Flächen und tierischen Produkten .....	70
Anhang 7 Hersteller von Mischfuttermitteln und Lieferanten von Demeter-Futter mit Demeter-Markennutzungsvertrag .....	72
Anhang 8 Maßstabellen Geflügel.....	73
<b>8. Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien .....</b>	<b>76</b>
<b>8.1. Verpackungsrichtlinie .....</b>	<b>76</b>
Allgemeine Grundlagen .....	76
<b>8.2. Obst- und Gemüseerzeugnisse .....</b>	<b>79</b>
8.2.1 Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungsmittel und Filtermaterialien .....	79
8.2.2 Allgemeine Verarbeitungsverfahren .....	79
8.2.3 Obst.....	79
8.2.4 Gemüse .....	80

<b>8.3. Brot und Backwaren</b> .....	<b>82</b>
8.3.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	82
8.3.2 Allgemeine Grundlagen Brot und Backwaren.....	82
8.3.3 Zutaten und Zusatzstoffe .....	83
8.3.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren.....	84
<b>8.4. Fleisch- und Wurstwaren</b> .....	<b>85</b>
8.4.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	85
8.4.2 Zutaten und Zusatzstoffe .....	85
8.4.3 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Wurstwaren .....	86
<b>8.5. Milch und Milcherzeugnisse</b> .....	<b>87</b>
8.5.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	87
8.5.2 Allgemeine Grundlagen Milch und Milcherzeugnisse .....	87
8.5.3 Zutaten und Zusatzstoffe .....	88
8.5.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Milch und Milcherzeugnissen .....	89
<b>8.6. Öle und Fette</b> .....	<b>90</b>
8.6.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	90
8.6.2 Allgemeine Grundlagen Öle und Fette .....	90
8.6.3 Zutaten und Zusatzstoffe .....	91
8.6.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – kaltgepresste und native Öle.....	91
8.6.5 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Öle zur Weiterverarbeitung .....	91
<b>8.7. Getreide- und Sojaerzeugnisse</b> .....	<b>93</b>
8.7.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	93
8.7.2 Allgemeine Grundlagen .....	93
8.7.3 Zutaten und Zusatzstoffe .....	93
8.7.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren .....	94
<b>8.8. Eiprodukte</b> .....	<b>95</b>
8.8.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	95
8.8.2 Allgemeine Grundlagen Eiprodukte.....	95
8.8.3 Zutaten und Zusatzstoffe .....	95
<b>8.9. Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade</b> .....	<b>97</b>
8.9.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	97
8.9.2 Allgemeine Grundlagen Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade .....	97
8.9.3 Zutaten und Zusatzstoffe .....	98
<b>8.10. Bier</b> .....	<b>99</b>
8.10.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	99
8.10.2 Allgemeine Grundlagen - Bier .....	99
8.10.3 Zutaten und Zusatzstoffe - Bier.....	99
8.10.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Bier .....	100
<b>8.11. Wein, Sekt und Perlwein</b> .....	<b>102</b>
8.11.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	102
8.11.2 Allgemeine Grundlagen.....	102
8.11.3 Zutaten und Zusatzstoffe .....	103
8.11.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren Wein, Sekt und Schaumwein .....	104
8.11.5 Reinigung und Desinfektion .....	104
<b>8.12. Kosmetika und Körperpflegeprodukte</b> .....	<b>105</b>

8.12.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	105
8.12.2 Allgemeine Grundlagen - Kosmetik .....	105
8.12.3 Zutaten und Zusatzstoffe – Kosmetik .....	107
8.12.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Kosmetik .....	108
8.12.5 Zusatz- und Hilfsstoffe – Nicht-Landwirtschaftlicher Herkunft .....	109
8.12.6 Definitionen -Kosmetik .....	111
<b>8.13. Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung .....</b>	<b>113</b>
8.13.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	113
8.13.2 Allgemeine Grundlagen und Geltungsbereich .....	113
8.13.3 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	114
8.13.4 Komponenten-Gastronomie .....	114
8.13.5 Demeter-Gastronomie .....	115
<b>8.14. Säuglingsmilchnahrung .....</b>	<b>118</b>
8.14.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	118
8.14.2 Allgemeine Grundlagen Säuglingsmilchnahrung .....	118
8.14.3 Zutaten und Zusatzstoffe .....	119
8.14.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung .....	119
<b>8.15. Textilien .....</b>	<b>120</b>
8.15.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	120
8.15.2 Allgemeine Grundlagen Textilien .....	120
8.15.3 Zutaten und Zusatzstoffe .....	120
8.15.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Textilien .....	121
<b>8.16. Tiernahrung .....</b>	<b>122</b>
8.16.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	122
8.16.2. Allgemeine Grundlagen Tiernahrung .....	122
8.16.3. Zutaten und Zusatzstoffe .....	122
8.16.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Tiernahrung .....	123
<b>Ansprechpartner .....</b>	<b>124</b>



# 1. Vorwort

## *Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Gemeinsamer Teil)*

Die Grundlage für jedes Demeter-Produkt sind Erzeugnisse aus anerkannt biologisch-dynamischem Anbau bzw. Tierhaltung. In der Biologisch-Dynamischen Agrarkultur wird von der Erkenntnis ausgegangen, dass Leben nicht nur aus Stoffgeschehen besteht, sondern eine über die Materie hinausgehende Wirklichkeit ist und Stoffe Träger des Lebens werden müssen. Die einzelne Landwirtschaft wird weitgehend so eingerichtet, dass sie ihre Produktionsmittel 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 Düngererzeugung ein wesentlicher Bestandteil dieses Organismus.

Besondere, aus Naturstoffen von den Landwirten 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 im Lebendigen ständig erzeugte Leistung.

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

Die *Erzeuger-Richtlinien* stecken den verpflichtenden Rahmen der Maßnahmen für die Demeter-Anerkennung der in Feld- und Stall-Erzeugnisse 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 Anwender.

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 vital und empfindlich. Relativ grobe und

problematische Methoden des Haltbar- und Gefüigmachens müssen in der Verarbeitung unterbleiben. Die Produkte erhalten ihren Wert dadurch, dass sie dem Leben des Menschen nachhaltig dienen. Um der selbstgestellten biologisch-dynamischen Aufgabe gerecht zu werden, engagieren sich sowohl Landwirte als auch Verarbeiter besonders.

Besondere Aufmerksamkeit verlangt auch das Schlachten von Tieren. Man muss sich bewusst machen, dass am Beginn der Fleischverarbeitung der Tod eines beseelten Wesens steht. Ethische 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 angebracht, das Schlachten 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 und Erzeuger 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 biologisch-dynamisch Gestaltender der übergeordneten gemeinsamen Sache, und jede örtliche Arbeit, auch wenn sie im Verborgenen geschieht, trägt zum Ganzen bei. Leitbild ist, so zu handeln, dass das Vertrauen der Verbraucher in die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise und in die Demeter-Produkte gerechtfertigt und gestärkt 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.*

Nicht zuletzt ist die vorliegende Richtlinie Ergebnis einer Jahrzehnte währenden gemeinschaftlichen Entwicklungsprozesses. Die Richtlinien können allein durch mehrheitsfähige Entscheidungen der Mitglieder des Demeter e.V. verändert werden und spiegeln eine gemeinsam angestrebte Richtung. Jedes Mitglied und jeder Delegierte sollte sich dieser Verantwortung bewusst sein. Die vorliegende Richtlinie ist ein selbstgeschaffenes Regelwerk von Mitgliedern für Mitglieder.





## 2. Unser Leitbild

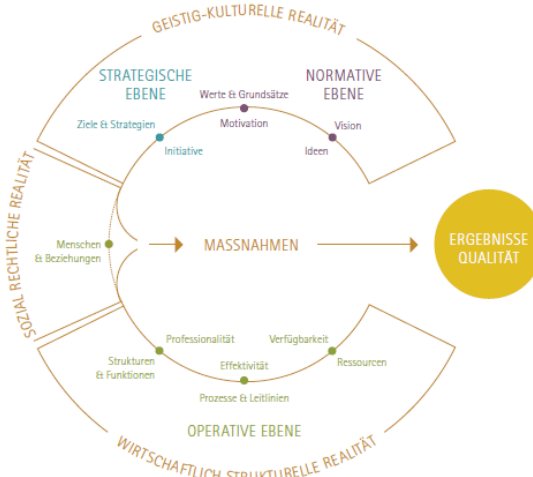
*September 2015*

### Einleitung

In einem lebendigen Prozess hat Demeter sein Leitbild weiter entwickelt und auf der Delegiertenversammlung 2015 beschlossen. Wie stellen wir uns die Zukunft vor, welche ganz konkreten Ziele definieren wir für unsere tägliche Arbeit. Zwischen diesen beiden Polen spannt das Leitbild einen Bogen. Weil wir das Leitbild in ein ganzheitliches Organisations-Modell eingebettet haben, erleichtert es uns ganz konkret die Integration in die tägliche Arbeit. So wird fruchtbar umgesetzt, was gemeinsam entwickelt wurde und verhindert, dass das Leitbild nur eine hehre Absichtserklärung bleibt. In der Mission beschreiben wir die Aufgaben der einzelnen Abteilungen, in den Grundsätzen die inhaltliche Arbeit der Mitglieder. Die strategischen Ziele werden herunter gebrochen auf konkrete Maßnahmen sowie mit Budget hinterlegt. Indikatoren ermöglichen die Erfolgskontrolle.

Für unsere Vision brauchen wir Ideen. Ohne Motivation bleiben Werte und Grundsätze Floskeln, erst durch Initiative setzen wir Ziele und Strategien um. Erkenntnis, Kreativität, ethische Urteilsfähigkeit und Willenskraft sind hierfür notwendig. Damit ist die geistig-kulturelle Realität beschrieben: es ist der Mensch, der die Freiheit hat zu entscheiden und zu handeln. Und in Freiheit haben wir uns auf ein gemeinsames Bild geeinigt, das deshalb zugleich unsere normative Ebene widerspiegelt. Dem steht die wirtschaftlich-strukturelle Realität gegenüber: keine Vision wird ohne verfügbare Ressourcen erreicht. Werten und Grundsätzen stehen auf der operativen Ebene effektive Prozesse und Leitlinien gegenüber. Strategien können nur mit professionellen Strukturen

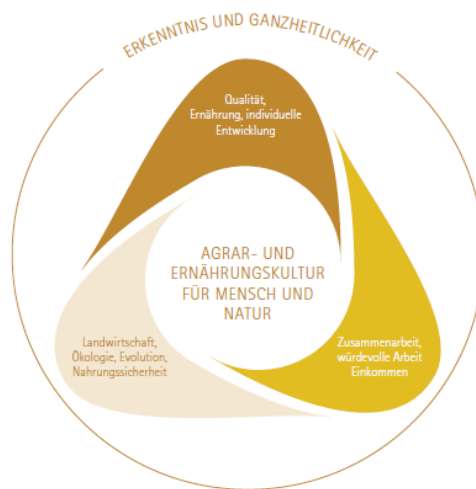
und Funktionen umgesetzt werden. Ganz entscheidend ist aber: beide Realitäten und Ebenen begegnen sich in den Menschen und deren Beziehungen, denn sie sind die Handelnden, deren Maßnahmen zu qualitätsvollen Ergebnissen führt.



## Vision

Wo wollen wir hin? Langfristige Ziele, an denen alles Weitere ausgerichtet werden kann.

- Menschen in der Landwirtschaft, Verarbeitung und im Handel, Forschende sowie Verbraucherinnen und Verbraucher entwickeln die Erde gemeinsam natur- und menschengemäß weiter (Dimension Landwirtschaft, Ökologie, Evolution und Nahrungssicherheit).
- Lebensmittel und andere landwirtschaftliche Produkte nähren Körper, Seele und Geist. Sie ermöglichen möglichst vielen Menschen ihr individuelles Potential zu entfalten und ihr Bewusstsein zu entwickeln (Dimension Qualität, Ernährung und individuelle Entwicklung).
- Tätige in der Landwirtschaft, Verarbeitung und im Handel sowie Verbraucherinnen und Verbraucher leben und arbeiten in Würde, wertschätzend, tolerant und respektvoll miteinander – zum Wohle aller (Dimension Zusammenarbeit, würdevolle Arbeit und Einkommen).
- Biodynamische Agrarkultur umfasst die geistigen und materiellen Aspekte der Welt. Sie befähigt die Menschheit mit Kräften und Substanzen in ihren kosmischen und irdischen Qualitäten bewusst umzugehen (Dimension Erkenntnis und Ganzheitlichkeit).



## Mission

Wer sind wir und was machen wir? Zeigt die Kernaufgaben und Kompetenzen des Verbandes. Die Bereiche der Mission spiegeln sich in der Organisation des Demeter e.V. wider (siehe Begriffe in den Klammern).

- Wir sind ein demokratischer Verband in dem sich Menschen in der biodynamischen Landwirtschaft, in der Verarbeitung und im Handel, Forschende und Verbraucherinnen und Verbraucher, die sich für die stetige Weiterentwicklung der biodynamischen Landwirtschaft, der Lebensmittelqualität und des assoziativen Wirtschaftens engagieren. Wir sind ein lebendiges Netzwerk und bieten unseren Mitgliedern beste Unterstützung. Der Demeter e.V. versteht sich gemeinsam mit den Landesarbeitsgemeinschaften als eine Einheit sowie als Glied der internationalen biodynamischen Bewegung. Wir arbeiten eng mit befreundeten Organisationen zusammen. (Verwaltung und Verbandsmanagement).
- Inspiriert werden wir dabei von den Anregungen der Anthroposophie Rudolf Steiners, insbesondere von seinem „Landwirtschaftlichen Kurs“. An der Weiterentwicklung der biodynamischen Land- und Ernährungswirtschaft arbeiten wir erkenntnistheoretisch, wissenschaftlich, transdisziplinär, lösungsorientiert und praktisch. Die gewonnenen Erkenntnisse vermitteln wir über Bildung, Beratung und Information. Auf dieser Grundlage entwickeln wir eine ganzheitliche Agrar- und Ernährungskultur und arbeiten mit anderen Menschen und Organisationen an ihrer Verwirklichung, bringen Wissen und Können in einen lebendigen Austausch und verbessern die Qualität der Arbeit und Erzeugnisse. (Geistesleben).
- Zum Schutz der Verbraucherinnen, Verbraucher und Mitglieder sichern wir die biodynamische Wirtschaftsweise, die Verarbeitung biodynamischer Rohwaren sowie den Handel biodynamischer Produkte unter der Marke Demeter. Dafür erarbeiten wir Richtlinien, zertifizieren die Betriebe, definieren Qualitätssicherungsstandards und schützen die Markenrechte. (Recht).
- Wir erschließen, pflegen und entwickeln den Markt für Demeter-Produkte. Wir schaffen Bedingungen für einen fairen, wertschätzenden Umgang der Wirtschaftsbeteiligten untereinander (Wirtschaft).
- Wir informieren und beteiligen Verbraucherinnen und Verbraucher. Wir kooperieren mit Organisationen des ökologischen Landbaus und der Zivilgesellschaft sowie Unternehmen, die unsere Ziele teilen. Unsere innovativen Landbaumethoden, unser Qualitätsverständnis sowie neue sozio-ökonomische Ansätze bringen wir in die gesellschaftspolitische Debatte ein und

stellen uns dem kritischen und offenen Austausch. Wir sind offen für neue Erkenntnisse und geben eigene Erfahrungen mit Freude weiter. Wir setzen uns für Rahmenbedingungen ein, die eine nachhaltige Agrar- und Ernährungskultur fördern. (Öffentlichkeitsarbeit und Politik).

## Grundsätze

### Landwirtschaft, Ökologie, Evolution und Nahrungssicherheit

- Überall auf der Welt prägen sich Höfe regional aus. Jeder Hof wird als individueller Organismus gestaltet, der aus sich selbst heraus lebensfähig ist. Auf diese Weise schaffen wir vielfältige ökologische, kulturelle und soziale Lebensräume für die weitere Entwicklung von Pflanzen, Tieren und Menschen.
- Durch die Haltung von Wiederkäuern, insbesondere horntragender Rinder, vielfältige Fruchtfolgen, gezielte Pflege und Kompostierung des organischen Düngers und den Einsatz der biologisch-dynamischen Kompostpräparate beleben wir den Boden und vermehren seine Fruchtbarkeit stetig.
- Unsere Kulturpflanzen schöpfen ihre Qualitäten als Lebensmittel aus belebtem, fruchtbarem Boden und der intensiven Beziehung zur Luft, Sonne und Kosmos. Die Züchtung biodynamischer, samenfester Sorten und die Anwendung der biodynamischen Spritzpräparate schaffen die Voraussetzung für gesunde, charaktervolle, reife und für die menschliche Entwicklung förderliche Lebensmittel.
- Die uns anvertrauten Tiere begreifen wir als Mitgeschöpfe und achten ihre Integrität. Wir ermöglichen eine ihrem Wesen gemäße Entwicklung, halten, füttern, pflegen, nutzen und züchten sie entsprechend und treten ihnen mit Respekt entgegen.
- Der Schlüssel für einen nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen Klima, Boden, Wasser, Luft, Biodiversität und Energie ist die Kreislaufwirtschaft. Wir streben nach achtsamem, nachhaltigem und innovativem Umgang mit Rohstoffen in der Produktion und im Konsum. Wir bevorzugen und gewinnen regenerative Energie. Der Humusaufbau der biologisch-dynamischen Böden unterstützt die Speicherung von Wasser und Kohlendioxid und leistet einen Beitrag gegen Erosion und Erderwärmung. Mit verschiedensten Lebensräumen für Wildtiere und -pflanzen und mit vielen unterschiedlichen Kulturpflanzen und -sorten sowie Tierrassen tragen wir zur biologischen Vielfalt bei und schaffen stabile Agrarökosysteme.
- Wir entwickeln und erforschen Grundlagen und Verfahren der Biodynamischen Wirtschaftsweise partizipativ und als Beitrag zur Entwicklung des Ökolandbaus im Ganzen.
- Technik setzen wir so ein, dass sie unseren Zielen dient und dem Lebendigen nicht schadet.
- Durch die internationale Verbreitung unserer Wirtschaftsweise tragen wir zu einer nachhaltigen Nahrungssicherung bei.

### Qualität, Ernährung und individuelle Entwicklung

- Demeter-Lebensmittel werden in Anbau und Verarbeitung in ihren arttypischen, positiven Eigenschaften erhalten, aufgeschlossen und gestärkt. Neben der Erhaltung von Inhaltsstoffen zielt die Verarbeitung auf eine dem Rohstoff gemäße, schonende Veredelung, die volle Entfaltung der Bildekräfte, die Bekömmlichkeit und den Wohlgeschmack.

- Wir streben Transparenz in Bezug auf Herkunft, Erzeugung, Verarbeitung und Zusammensetzung der Lebensmittel an. Damit stärken wir die Selbstverantwortung und freie Entscheidung des Konsumenten.
- Demeter-Lebensmittel bieten den Verbraucherinnen und Verbrauchern die bestmögliche Ernährungsqualität. Daran arbeiten wir, indem wir Erfahrungen, analytische Methoden und Ergebnisse der Qualitätsforschung einbeziehen. Die Kunst handwerklicher Lebensmittelverarbeitung bietet auch für industrielle Verarbeitungsprozesse Orientierung.

### **Zusammenarbeit, würdevolle Arbeit und Einkommen**

- Die Demeter-Gemeinschaft ermöglicht, dass alle, die Demeter-Lebensmittel herstellen, handeln oder verbrauchen, sich begegnen und an der Willensbildung im Verband beteiligen können, um gemeinsam an der Entwicklung einer lebensgemäßen Ernährungskultur mitzuwirken. Wir entwickeln unsere Fähigkeiten und Strukturen, im Sinne permanenter Verbesserung, an den sich stetig wandelnden Aufgaben.
- Demeter-Partnerinnen und -Partner in Landwirtschaft, Herstellung und Handel, sowie -Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter legen Wert auf eine Unternehmenskultur, die den Menschen in seinem Bedürfnis nach individueller Entwicklung, seinem unternehmerischen Handeln und seiner Innovationskraft in den Mittelpunkt stellt.
- Menschen in der biodynamischen Landwirtschaft, in der Verarbeitung und im Handel, Forschende und Verbraucherinnen arbeiten auf Augenhöhe, transparent und verlässlich zusammen und tauschen sich darüber regelmäßig aus.
- Alle an der Wertschöpfung Beteiligten sollen angemessene Preise bekommen, weltweit. Diese Preise müssen die erneute Produktion der Erzeugnisse für alle Beteiligten gewährleisten und deren Existenz sichern. Die im Wettbewerb stehenden Mitglieder beteiligen sich nicht an einem qualitäts-, preis- und markenschädlichen Wettbewerb.
- Demeter-Lebensmittel werden in Handelsunternehmen angeboten, die sich aktiv und verbrauchernah um die Vermarktung von hochwertigen Bioprodukten zu gerechten Preisen bemühen und sich bisher schon in ihrer jeweiligen Branche qualitativ hervorheben.
- Das Produkt, seine Präsentation und sein Preis spiegeln den Premium-Anspruch der Demeter-Marke wider.
- Wir arbeiten an neuen Organisations- und Eigentumsformen für landwirtschaftliche Betriebe und Unternehmen, um sicherzustellen, dass biodynamische und ökologische Land- und Ernährungswirtschaft auch in Zukunft arbeitswirtschaftlich und ökonomisch möglich sind.
- Arbeitsplätze, Arbeitszeiten und Entlohnung gewährleisten eine menschenwürdige Arbeit.
- Wirtschaften im Demeter-Zusammenhang findet in einer am Produkt orientierten Balance zwischen regionalen Wertschöpfungskreisläufen und überregionalem Handel statt. Demeter-Betriebe leisten einen wichtigen Beitrag zur Regionalentwicklung, da sie vielfach mit einem breiten Angebot an Verarbeitung, Gastronomie, Ferienwohnungen, Therapieplätzen oder kulturellen Angeboten vergleichsweise viele Arbeitsplätze zur Verfügung stellen und kulturelle Impulse setzen.

# Werte

## Werte



## Oberziele

**Verwaltung:** Effiziente, effektive, serviceorientierte faire und nachhaltige Arbeitserledigung.

**Verbandsmanagement:** Sehr gute Mitgliederbeteiligung sowie Zusammenarbeit und Integration der Verbandsgliederungen.

**Agrar- und Ernährungskultur:** Die Demeter-Entwicklungsgemeinschaft ist ein wesentlicher Innovationsmotor für eine Land- und Ernährungswirtschaft der Zukunft.

**Qualität:** Die Demeter-Qualitätsversprechen werden erfüllt.

**Markt:** Demeter wächst in der Landwirtschaft und am Markt weiter.

**Politik und Öffentlichkeitsarbeit:** Demeter ist die bekannteste und glaubwürdigste Marke im Bio-Bereich und hat eine Stimme in Politik und Gesellschaft.

**Themen-, Abteilungs- und Landesarbeitsgemeinschaften-übergreifende Projekte:** Übergreifende Themen und Projekte dienen allen abteilungsbezogenen Oberzielen gleichermaßen und sind gut zwischen den Abteilungen abgestimmt und bearbeitet.



## 3. Allgemeine Grundlagen

### *Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Gemeinsamer Teil)*

Stand 10.16

Revisionsdatum: 01.10.2016

### 3.1. Geltungsbereich der Richtlinien

Die vorliegenden Richtlinien in der neuen überarbeiteten Fassung wurden 2014 von den Delegierten des Demeter e.V. verabschiedet und vom Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise ratifiziert.

Die Richtlinie gilt für die Erzeugung und Verarbeitung tierischer und pflanzlicher Produkte, die mit dem Markenzeichen „Demeter“ oder mit sonstigen Hinweisen auf die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise in Verkehr gebracht werden bzw. bei deren Vertrieb auf die Demeter-Richtlinie verwiesen wird.

Die vorliegenden Richtlinien sind Bestandteil des Markennutzungsvertrags, der zwischen dem Demeter e. V. und markennutzenden Parteien geschlossen wird.

Die Richtlinien werden mit der Bekanntmachung durch den Demeter e. V. gültig und zur Grundlage für die Demeter-Zertifizierung.

Zur Qualität der biodynamischen Lebensmittel gehören ein hervorragender Geschmack, ein gutes Aussehen sowie die inneren Qualitäten. Diese können durch bildschaffende Methoden, rationale Bildekräfteuntersuchungen und andere über das rein Stoffliche hinausreichende Methoden erforscht und stetig verbessert werden.

Neben der irdischen Umwelt werden auf Demeter-Betrieben auch kosmischen Rhythmen berücksichtigt.

Dieser Richtlinie vorgelagert sind:

- alle gesetzlichen Bestimmungen bezüglich der Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln, insbesondere die aktuell gültigen europäischen Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus,
- die Richtlinie Erzeugung/Verarbeitung zur Verwendung von Demeter und Biodynamisch und damit in Verbindung stehende Marken von **Demeter International** in der jeweils gültigen Fassung ([www.demeter.net/certification/standards](http://www.demeter.net/certification/standards)).

Nationale Demeter-Richtlinien können in Teilen strenger oder weitreichender formuliert sein, weniger strenge Regelungen im Vergleich zur Internationalen Richtlinie sind nicht möglich. Widersprechen gesetzliche Vorschriften über die Verarbeitung, Erzeugung, Lagerung oder Kennzeichnung von Lebensmitteln dieser Richtlinie, kann daraus kein Anspruch auf die Nutzung des Markenzeichens Demeter abgeleitet werden.

## 3.2. Änderungen zur Richtlinie

Änderungsanträge in Hinsicht auf die nationale Demeter-Richtlinie regelt die Satzung des Demeter e. V.. Über Änderungen entscheidet einmal im Jahr die Delegiertenversammlung des Demeter e. V. Fristen und Abstimmungsmodalitäten sind im Rahmen der Satzung des Demeter e. V. geregelt. Über Änderungen der Richtlinie von Demeter International entscheidet einmal im Jahr die Mitgliederversammlung von Demeter International.

## 3.3. Systematik der Richtlinie

Die vorliegende Richtlinie funktioniert im Sinne einer Positivliste, was nicht erwähnt oder ausdrücklich erlaubt ist, kann nicht ungefragt in einem Demeter-Produkt zum Einsatz kommen. Das gilt für alle Bereiche der Richtlinie inklusive Zutaten, Betriebsmittel und Verarbeitungsverfahren.

## 3.4. Vertrags- und Kontrollpflicht

Die Richtlinien gelten für alle Vertragspartner des Demeter e. V., welche Produkte erzeugen, herstellen, lagern, handeln oder in Verkehr bringen, die in jeglicher Form mit dem **Demeter-Markenbild**, oder andere für die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise geschützte Zeichen gekennzeichnet sind. Jede Verwendung der geschützten Namen und Zeichen ohne Vertrag mit dem Demeter e. V. und einem gültigen Demeter-Zertifikat ist verboten und wird gegebenenfalls gerichtlich verfolgt.

### Vertriebsgrundsätze

Die Weitergabe von Demeter Erzeugnissen oder Produkten an Verarbeiter oder Händler im Sinne der Vertriebsgrundsätze des Demeter e.V. setzt voraus, dass diese Verarbeiter oder Händler selbst einen gültigen Demeter-Vertrag haben. Wenn das nicht der Fall ist, dürfen die Produkte nicht unter dem Hinweis auf Demeter vermarktet werden.

### Lohnverarbeitung

Eine **Lohnverarbeitung** von Demeter-Rohwaren ist nur möglich, wenn dem Demeter e.V. ein entsprechender, nach den Vorgaben des Demeter e.V. ausgestalteter Lohnverarbeitervertrag vorliegt. Ein Demeter-Vertragspartner kann ohne Einschränkung unter Beachtung der Vertriebsgrundsätze des Demeter e. V. in der aktuell gültigen Form Produkte an Einzelhändler verkaufen.

### Mitgliedschaft

Voraussetzung für die Markennutzung und damit an der Teilnahme der in der vorliegenden Richtlinie beschriebenen Grundlagen ist die Mitgliedschaft beim Demeter e.V., einer der regionalen Landesarbeitsgemeinschaften oder der Bäuerlichen Gesellschaft e.V.



## Kontrolle und Dokumentation

Alle Vertragspartner des Demeter e. V. mit richtlinienrelevanten Aktivitäten (Erzeugung, Verarbeitung, Handel) werden regelmäßig auf die Einhaltung der vorliegenden Richtlinie kontrolliert, wobei die Kontrolle bei Verarbeitern und Lohnverarbeitern risikoorientiert erfolgen kann.

Die Inhaber eines Markennutzungsvertrags räumen dem Demeter e. V. oder von ihm beauftragten Dritten das Recht ein, jederzeit die dafür nötigen Flächen, Produktionseinheiten, Lagerräume und Dokumente zu kontrollieren. Näheres regelt der **Markennutzungsvertrag**.

Der Inhaber eines Markennutzungsvertrags führt mit Hinblick auf Demeter-Produkten und – Rohstoffe gesonderte Aufzeichnungen über den Einkauf, die Verwendung, Herstellung, Lagerung und den Verkauf von Demeter-Rohstoffen, Halberzeugnissen und Zutaten sowie über alle Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe, die er für die Herstellung von Demeter-Produkten verwendet. Die Aufzeichnungen enthalten alle Angaben, die für die Kontrolle der Einhaltung der vorliegenden Richtlinie nötig sind.

Inhaber eines Markennutzungsvertrags aus dem Bereich Erzeugung und Verarbeitung werden in der Regel einmal im Jahr angekündigt kontrolliert. In unregelmäßigen Abständen werden Mitglieder aus dem Bereich Erzeugung und Verarbeitung zusätzlich unangekündigt kontrolliert. Anzahl und Frequenz angekündigter und unangekündigter Inspektionen obliegt dem Ermessen des Demeter e. V. und erfolgt auf Einteilung verschiedener Risikoklassen.

Inhaber eines Markennutzungsvertrags aus dem Bereich Handel werden stichprobenartig kontrolliert, die Anzahl und die Frequenz der Kontrollen obliegt dem Ermessen des Demeter e. V. auf Basis einer Einteilung in Risikoklassen. Der Handel von Demeter-Produkten und –Rohstoffen ist nur möglich wenn den Warenbegleitpapieren eine Kopie des aktuell gültigen Zertifikats des Lieferanten beiliegt. Ausnahme ist die Abgabe an Endverbraucher.

## Rückstände und Qualitätsmängel im Allgemeinen

Das Kontrollrecht des Demeter e.V. umfasst auch die Probenahme in angemessenem Umfang.

Um eine gleichbleibend hohe Qualität von Demeter-Produkten zu gewährleisten, sind regelmäßige Analysen hinsichtlich der Verunreinigung von Rohstoffen und Produkten mit chemisch-synthetischen Herbiziden und Pestiziden, als auch auf gentechnisch veränderte Organismen zu beauftragen.

Behördliche Hinweise und Verstöße gegen Rechtsnormen im Allgemeinen sowie Verstöße gegen die europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus im Speziellen sind der Zertifizierung innerhalb eines Werktages mitzuteilen.

- Jeder Verarbeiter und Händler hat Kenntnisse über die Biologisch-Dynamische oder mindestens Bereichsleitung „Bio“ bzw. „Demeter“.
- Jeder Landwirt hat Kenntnisse über die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft, mindestens aber innerhalb von zwei Jahren nach Abschluss des Demeter-Vertrags einen **Einführungskurs** besucht.

### 3.5. Zur Kontrolle berechnigte Organisationen

**Tabelle 1: Zur Demeter-Kontrolle berechnigte Kontrollstellen**

Kontrollstelle	Adresse
<b>Kontrollverein Ökologischer Landbau e. V.</b>	Vorholzstrasse 36, 76137 Karlsruhe Tel. 0721 35239 10; Fax 0721 35239 09 kontakt@kontrollverein.de; www.kontrollverein.de
<b>Prüfverein Verarbeitung Ökologische Landbauprodukte e. V.</b>	Bahnhofstrasse 9, 76137 Karlsruhe, Tel. 0721 626840 0; Fax 0721 626840 22 kontakt@pruefverein.de; www.pruefverein.de
<b>ABCERT AG</b>	Martinstr. 42 – 44, 73728 Esslingen Tel. 07113517920; Fax 0711351792200 info@abcert.de; www.abcert.de
<b>Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH</b> (derzeit eingeschränkt auf Verarbeitung)	Marientorgraben 3-5, 90402 Nürnberg Tel. 0911 424390; Fax 0911 492239 info@bcs-oeko.de; www.bcs-oeko.de
<b>GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH</b>	Prinzenstrasse 4, 37073 Göttingen Tel. 0551 58657; Fax 0551 58774 postmaster@gfrs.de; www.gfrs.de
<b>Grünstempel - Ökoprüfstelle e. V.</b>	Windmühlenbreite 25 D, 39164 Wanzleben Tel. 039209 69680; Fax 039209 696811 info@gruenstempel.de; www.gruenstempel.de
<b>IMO Institut für Marktökologie GmbH</b> (derzeit eingeschränkt auf Verarbeitung)	Max-Stromeyer-Str. 57, 78467 Konstanz Tel. 07531 81301 0; Fax 07531 81301 29 imod@imo-control.de; www.imo-control.de
<b>Lacon GmbH</b>	Moltkestraße 4, 77654 Offenburg Tel. 0781 96679200; Fax 0781 96679300 lacon@lacon-institut.org; www.lacon-institut.com
<b>ÖkoP Zertifizierungs GmbH</b>	Schlesische Str. 17 d; 94315 Straubing Tel. 09421 961090; Fax. 09421 9610929 biokontrollstelle@oekop.de; www.oekop.de

### 3.6. Zertifizierung

Die Zertifizierung erfolgt durch die dafür zuständige Abteilung des Demeter e. V.

### 3.7. Produktzulassung

Alle Produkte, die in Verbindung mit Demeter und Biodynamisch in Verkehr gebracht werden, benötigen eine Produktzulassung von Seiten des Demeter e. V. bzw. der dafür zuständigen Abteilung. Alle Rezepturen und die entsprechenden Verpackungen und Etiketten, bei Monoprodukten nur die entsprechende Verpackung und Etiketten, müssen mindestens drei

Wochen vor der Herstellung vollständig beim Demeter e. V. eingereicht werden. Diese Regelung gilt auch für Produkte ohne Nutzung der Demeter-Marken mit Zutaten-Kennzeichnung.

Der Demeter e.V. gibt innerhalb von 10 Werktagen nach vollständigem Eingang eine Stellungnahme ab.

Für Mitglieder aus dem Bereich Verarbeitung und Handel ist auch Werbematerial mit Bezug auf Demeter zulassungspflichtig.

Erzeuger und Hofverarbeiter, die ihre Produkte nur direkt an Endverbraucher und nicht an Wiederverkäufer abgeben, benötigen keine Produktzulassung.

Näheres regelt der Markennutzungsvertrag.

Hinweise und Unterstützung zur Produktzulassung finden Sie in unserer Checkliste für Produktzulassungen unter [www.demeter.de](http://www.demeter.de) oder auf Anfrage in der zuständigen Abteilung.

### 3.8. Warentrennung

- Waren, Rohstoffe und Zutaten verschiedener Qualitäten (Demeter, Demeter in Umstellung Bio und konventionell) sind auf allen Stufen von Erzeugung, Handel, Lagerung, Transport und Verarbeitung konsequent und deutlich zu trennen.
- Eine Vermischung muss ausgeschlossen sein; eine deutliche Kennzeichnung der Qualitäten und/oder Chargen wird vorausgesetzt.
- Die Rückverfolgbarkeit muss auf allen Stufen der Wertschöpfung gewährleistet sein. Besonderes Augenmerk liegt auf der Dokumentation des Warenflusses im Betrieb, vor allem wenn verschieden Qualitäten in der gleichen Produktionseinheit verarbeitet werden.
- Konventionelle, Bio- und Demeter-Produkte dürfen nicht gleichzeitig hergestellt werden. Im zeitlichen Produktionsablauf ist darauf zu achten, dass erst Demeter, dann Bio, dann konventionell verarbeitet wird.
- Werden auf den gleichen Produktionsanlagen konventionelle und Demeter-Produkte hergestellt, ist auf eine gründliche Reinigung nach der konventionellen Produktion zu achten.

### 3.9. Ausnahmegenehmigungen

- Alle Anträge auf Ausnahmegenehmigungen sind direkt an die Abteilung Qualität des Demeter e. V. zu richten.
- Ausnahmegenehmigungsfähige Bereiche sind größtenteils in der Richtlinie als solche formuliert. Eine Reihe von Ausnahmegenehmigungen in Form von Einzel- und Härtefallentscheidungen erteilt die Abteilung Qualität des Demeter e. V. Bei unklaren Situationen oder im Beratungsbedarf zieht sie den Zertifizierungsrat hinzu.
- Ausnahmegenehmigungen, die auch die internationale Richtlinie betreffen und dort nicht als ausnahmegenehmigungsfähig formuliert sind, benötigen die Zustimmung des Standard Committees von Demeter International.

## 3.10. Sanktionen

Die Sanktionen bei Verstößen gegen diese Richtlinie sind im Demeter-Sanktionsreglement festgelegt. Mögliche Sanktionen sind:

- Auflagen und wiederholte Auflagen
- Abmahnung/Verwarnung mit Frist zur Behebung des Mangels
- Kostenpflichtige Nachkontrolle
- Abmahnung in Verbindung mit Vertragsstrafen
- Aberkennung von Flächen, Chargen oder Produktionsteilen
- Kündigung des Markennutzungsvertrags

Näheres regeln der Sanktionskatalog des Demeter e. V. und die Markennutzungsverträge. Der Sanktionskatalog wird einmal jährlich zusammen mit der aktualisierten Version der Richtlinie allen Betrieben elektronisch oder auf dem Postweg zugestellt.

Gegen die Sanktionsentscheidungen des Demeter e. V. kann Widerspruch eingelegt werden; bei Bedarf wird zur Behandlung des Widerspruchs eine entsprechende Schiedsstelle eingerichtet. Der Widerspruch ist an die Zertifizierungsabteilung des Demeter e. V. zu richten. Näheres entnehmen Sie dem Sanktionskatalog.

## 3.11. Beiträge

Für die Nutzung der Marken Demeter und Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken sind vom Inhaber eines Markennutzungsvertrags Beiträge an den Demeter e. V. zu entrichten. Die Höhe der Beiträge ist abhängig von der Art der Markennutzung (Verarbeitung, Produktion und Handel), der Höhe der Wertschöpfung der jeweiligen Produkte und der jeweiligen Vermarktungswege.

Details regelt die jeweils gültige aktuelle Fassung der Beitragsordnung des Demeter e. V..

### Das Wichtigste in Kürze:

- Deutsche und internationale Richtlinie können sich unterscheiden; entscheidend für deutsche Mitglieder ist die deutsche Richtlinie.
- Die Richtlinie ist im Sinne einer Positivliste formuliert, was nicht erwähnt ist, ist verboten oder bedarf der Zustimmung des Demeter e. V.. Im Zweifel fragen Sie die Zertifizierungsabteilung des Demeter e.V..
- Nur bestimmte Kontrollstellen sind für die Durchführung einer Demeter-Kontrolle zugelassen.
- Produkte, Rezepturen und Werbematerial muss durch den Demeter e. V. frei gegeben werden.
- Jeder Erzeuger, Verarbeiter und Händler muss einen Markennutzungsvertrag mit dem Demeter e. V. abschließen.
- Warentrennung nach Qualitäten ist auf allen Stufen konsequent einzuhalten, nicht ausreichende Trennung und Kennzeichnung führt zur Aberkennung
- Richtlinienv Verstöße können Sanktionen und Vertragsstrafen nach sich ziehen.
- Ausnahmeregelungen hinsichtlich dieser Richtlinie sind möglich und werden von Seiten der Zertifizierung des Demeter e. V. in Zusammenarbeit mit den entsprechenden Gremien vergeben.



## 4. Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Gemeinsamer Teil)*

Stand 10.16

Revisionsdatum: 01.10.2016

### 4.1. Grundsätzliches zur Zusammensetzung und Gestaltung von Produkten aus Demeter-Rohstoffen

Für die meisten Verarbeitungsprodukte existieren produktspezifische Richtlinien. Sie bilden für diese Produkte den Rahmen, innerhalb dessen Produkte der jeweiligen Produktgruppe entwickelt und hergestellt werden können. Für Produkte, die sich nicht eindeutig einer Richtlinie zuordnen lassen, können die Richtlinien-Vorgaben bei der dafür zuständigen Abteilung des Demeter e. V. angefragt werden.

Dieses Kapitel regelt die grundsätzlichen Fragestellungen zur Herstellung von Demeter-Produkten wie Verarbeitungsverfahren, Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Konservierungsverfahren. In den folgenden Verarbeitungsrichtlinien zu den einzelnen Produktgruppen sind primär produktspezifische Themen geregelt.

### 4.2. Qualität der Zutaten

- Die Basis für jedes Produkt (Ausnahmen Kosmetika und Textilien) ist eine **gültige Bio-Zulassung**, Demeter-Produkte, die in den Regelungsbereich der EG-Öko-VO fallen, ohne entsprechende Biokennzeichnung sind nicht möglich.
- Grundsätzlich können als Zutaten alle Rohstoffe, die konform mit den Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus sind, in Demeter-Produkten Verwendung finden. Das gilt auch für

alkoholhaltige Erzeugnisse (Gäralkohole) gemäß Richtlinien für die Anerkennung von Demeter-Bier, -Wein, -Sekt und -Schaumwein.

- Wenn Zutaten, Rohstoffe, Halbfertigprodukte, Saatgut, Tiere, Futtermittel, Düngemittel und sonstige Betriebsmittel in Demeter-Qualität verfügbar sind, müssen diese vorrangig eingesetzt werden. Es gilt bei allen Zutaten, Rohstoffen, Halbfertigprodukten, Saatgut, Tieren, Futtermitteln, Düngemitteln und sonstigen Betriebsmitteln das Regime **erst Demeter, dann Verbandsware, dann EU-Bio**. Es sind mindestens zwei Nichtverfügbarkeitsbescheinigungen vorzulegen bzw. Kapitel 4.4. zu beachten.
- Sollte es bei **Nichtverfügbarkeit** zur Verwendung von Lebensmitteln aus anderen ökologischen Qualitäten kommen, sind die Kennzeichnungsbestimmungen zu beachten.
- Demeter-Produkte müssen mindestens 90 % Demeter-Rohstoffe enthalten, Demeter-Produkte mit einem Demeter-Anteil von mind. 66 % benötigen eine Ausnahmegenehmigung. Näheres regelt die Kennzeichnungs-Richtlinie.
- **Konventionelle Zutaten** dürfen nur im Rahmen der aktuell gültigen europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus eingesetzt werden.

### 4.3. Bio-Halbfertigprodukte

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 den Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus vorgegebenen Umfang Verwendung finden.

### 4.4. Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen

Eine Zutat oder ein Halbfertigprodukt ist in Demeter-Qualität verfügbar, wenn sie/es in der erforderlichen technischen und qualitativen Spezifikation und Menge zu einem wirtschaftlich vertretbaren Preis erhältlich ist. Bei der Bewertung der wirtschaftlichen Vertretbarkeit ist der Anteil des Rohstoffes im Produkt und damit die Auswirkung des eingesetzten Rohstoffes auf den Preis des Endprodukt zu berücksichtigen. Die Nicht-Verfügbarkeit ist gegenüber dem Demeter e. V. darzulegen. Die Entscheidung über die tatsächliche Nichtverfügbarkeit beurteilt die zertifizierende Abteilung des Demeter e. V. nach Prüfung aller Aspekte. Die Zertifizierung des Demeter e.V. ist berechtigt im Falle des Einsatzes von Zutaten oder Halbfertigprodukten in abweichenden Qualitäten trotz Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen, eine Lenkungsabgabe mindestens in Höhe von 50 % bis höchstens 200 % des finanziellen Vorteils zu erheben.

### 4.5. Kennzeichnung von Demeter-Produkten

Die Kennzeichnung von Demeter-Produkten regelt eine separate Kennzeichnungs-Richtlinie.

## 4.6. Deklaration von Demeter-Produkten

In der Zutatenliste muss eine Volldeklaration erfolgen.

- Für alle Zutaten muss die eingesetzte Qualität (kbA, Demeter, konventionell) angegeben werden.
- Zusatzstoffe in Halbfertigprodukten und Zwischenprodukten müssen auch in der Zutatenliste des Endprodukts aufgeführt sein.

Näheres regelt die Kennzeichnungs-Richtlinie.

## 4.7. 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, Salz und Mikroorganismen werden bei der Berechnung der Anteile von Zutaten nicht mitgerechnet.

## 4.8. Verarbeitungsverfahren

Die vorliegende Richtlinie kann nicht alle derzeit denkbaren Verfahren zur Verarbeitung von Lebensmitteln abdecken, ebenso wenig kommende Entwicklungen im Bereich Lebensmitteltechnologie vorhersehen. Die nachfolgenden Listen bilden eine Auflistung ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Bei der Einführung neuer Technologien und der Entwicklung neuer Produkte fragen Sie im Zweifelsfall beim Demeter e. V. an.

### 4.8.1 Grundsätzlich zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verfahren

- **Alle physikalischen Verfahren**, wie Waschen, Reinigen, Sieben, Filtern (Einschränkungen für Filtermaterial beachten) mechanische Zerkleinerung, Mixen, Pressen, Zentrifugieren, Blanchieren, Dekantieren, Dampfbehandlung usw., sind für alle Demeter-Produkte zugelassen.
- **Erhitzung** bei technologischer Notwendigkeit oder zur Verbesserung der mikrobiellen Stabilität
- Zur **Sterilisation** sind möglichst Methoden der Kurzzeithocherhitzung HTST (High Temperature Short Time) anzuwenden (Einschränkungen bei Milch beachten).
- **Desodorieren** (Wasserdampfbehandlung bis 230 °C) bei Ölen für die Weiterverarbeitung
- Pasteurisation
- **Autoklavieren** ist zugelassen (Einschränkungen bei Milch beachten)
- Die Verfahren der Kühlung, der Steuerung der Luftfeuchtigkeit und die **CA-Lagerung** sind für Obst und Gemüse sowie Kräuter und Gewürze zugelassen.
- Bananenreife mit **Ethylen**.
- **Homogenisierung** von Obst- und Gemüsesäften.
- **Gefrieren** (Einschränkungen für Brot und Backwaren sowie Gemüse beachten)

- Gefriertrocknungsverfahren bei Obst- und Gemüseprodukten sowie bei Milchprodukten sind zugelassen.
- Ultrafiltration (bei der Verwertung von Molkenprotein)
- **Sprühtrocknung** ist eingeschränkt zugelassen vor dem Einsatz muss eine Prüfung der Notwendigkeit durch den Demeter e.V. erfolgen.
- **Bactofugierung**: Das Bactofugat darf nicht verwendet werden.
- **Winterisieren**
- **Ultrahoherhitzung** bei Sojagetränken
- **Räucherung** mit Hartholzarten, keine tropischen Gehölze.
- **Detektion** von Aflatoxinen mittels UV-Strahlung ist zugelassen.
- Rote Beete Produkte (Saft oder Pulver) als färbende Zutat bis zur gesetzlich zulässigen Konzentration darf in Fleisch – und Wurstwaren eingesetzt werden.

## 4.8.2 Grundsätzlich untersagte Verfahren

- **Ionisierende Bestrahlung von Demeter-Lebensmitteln** bzw. von Zutaten für Demeter-Lebensmittel zum Zweck der Detektion von Fremdkörpern, wie beispielsweise die Röntgendetektion, ist untersagt. Für Betriebe, die eine solche Technologie auch bei Demeter-Produkten anwenden und einem erhöhten Haftungsrisiko unterstehen, kann eine Ausnahmegenehmigung beim Demeter e.V. für diese Technologie beantragt werden.
- 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, ist untersagt. Besondere Vorsicht ist hierbei geboten bei typischen GVO-Rohwaren wie Soja. Darüber hinaus bei Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen, Enzymen und Mikroorganismen/Starterkulturen.
- **Begasen** von Demeter-Lebensmitteln zum Zwecke der Entkeimung bzw. Entwesung oder die Verwendung von begasten oder entwesten Lebensmitteln bei Demeter-Produkten ist untersagt. (Hierzu zählen nicht die CO<sub>2</sub>- oder die N<sub>2</sub>-Behandlungen.)
- Über die Wirkung von **Nanotechnologie** auf die Gesundheit von Menschen ist noch wenig Wissen vorhanden. Deshalb werden 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 kritisch betrachtet. Aufgrund des derzeitigen Standes der Analytik hinsichtlich nanoskalärer Strukturen, der unzureichenden gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich der Kennzeichnung, der zahlreichen Eintragswege von Feinstaub über Tiermedikamente bis hin zu industriellen Oberflächen und Verpackungen sowie fehlender Trennungsmerkmale zwischen traditionellen und modernen anthropogen erzeugten Nanomaterialien kann das Vorhandensein von Nanotechnologie in Demeter-Produkten jedoch derzeit nicht grundsätzlich ausgeschlossen werden. Der Demeter e.V. veröffentlicht jährliche ein Informationsblatt um seine Mitglieder über Vermeidungs- und Reduzierungsmaßnahmen zu informieren.



- Der Einsatz von **Sorten aus Zellfusionstechniken (CMS-Sorten)** ist im Anbau und der Verarbeitung nicht zulässig. Wie bei anderen gentechnischen Methoden existiert auch hier das Problem von Verunreinigungen bei der Saatgutgewinnung, dem Anbau, dem Transport und der Verarbeitung. Die fehlende gesetzliche Kennzeichnung und die parallele Verarbeitung mit anderen Bio-Qualitäten erschwert eine sortenreine Trennung zusätzlich. Aufgrund des aktuellen technischen Stands der Analytik und der fehlenden Erfahrungswerte kann derzeit kein verlässlicher Grenzwert genannt werden, der vermeidbare und unvermeidbare Verunreinigung trennt. Bis zur Ermittlung eines validen Grenzwerts geht der Demeter e. V. von einem provisorischen Grenzwert von 3 % aus. Werden bei Nichtverfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen kbA-Qualitäten eingesetzt, hat der Hersteller eine erhöhte Sorgfaltspflicht, Herkünfte aus Zellfusionstechnologie auszuschließen und durch eine Zusicherung der Freiheit von CMS-Sorten zusätzlich zu dokumentieren.
- **Gefriertrocknungsverfahren** von Demeter-Produkten ist ausgeschlossen.
- **ESL-Technologien** (Extended Shelf Live) bei Milch sind untersagt.
- **Homogenisierung** bei Milch ist untersagt.
- Eine **chemische Konservierung** von Demeter-Produkten wie z.B. Oberflächenbehandlung bzw. Begasung mit **chemischen Konservierungsmitteln** ist verboten.
- **Ethylenbegasung** von Obst und Gemüse ist untersagt (Ausnahme Bananen).
- **Extrusionstechnologien**: Besonderheiten in der Kennzeichnung bei Getreide beachten.
- Die **Hochfrequenz Trocknung** und der chemische Feuchtigkeitsentzug (außer Salz) ebenso die direkte Trocknung mit fossilen Brennstoffen sind ausgeschlossen.
- **Mikrowellengeräte** sind untersagt.
- **Hochfrequenz-Infrarot-Backöfen** sind untersagt.
- **Hochfrequenz Trocknung** von Kräutern und Gewürzen ist untersagt.
- **Mikroverkapselung** im Allgemeinen ist untersagt.
- **Sterilisation und Ultrahoherhitzung** von Milch ist untersagt.
- Die Verwendung von **Flüssigrauch** oder die Verwendung von Raucharomen ist bei der Räucherung nicht zugelassen.

## 4.9. Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

\*Legende Produktgruppen

Kürzel	Produktgruppe	Kürzel	Produktgruppe
BB	Brot und Backwaren	OG	Obst- u. Gemüseerzeugnisse
MI	Milch und Milcherzeugnisse	FÖ	Fette und Öle
ZS	Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade	SMN	Säuglingsmilchnahrung
FW	Fleisch und Wurstwaren	KG	Kräuter und Gewürze
KOS	Kosmetika	GGG	Getreide- und Sojaerzeugnisse
W	Wein	B	Bier

Tabelle der für Demeter-Produkte generell oder eingeschränkt zugelassenen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Zusatzstoff/Hilfsstoff	E-Nr.	Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Calciumcarbonat $\text{CaCO}_3$	E170	Alle	Als Rieselhilfsstoff für Salz
		W	Säureregulation
		MI	Für Sauermilchkäse als Reifungsmittel
		KG	Als Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze
Schwefeldioxid $\text{SO}_2$	E 220	W	Schwefelhöchstmengen beachten
$\text{CO}_2$	E290		Als inertes Gas/Verarbeitungshilfsstoff in allen Bereichen, Kohlensäuredruckbehandlung bei Getränken
Lecithin	E322	ZS	In ökologischer Qualität bei Schokolade
		KOS	
		FÖ	In ökologischer Qualität bei der Herstellung von Margarine
Zitronensäure $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7$	E330	FÖ	Als Verarbeitungshilfsstoff bei der Entschleimung
		ZS	Für die Stärkehydrolyse
		KOS	
Natriumcitrat $\text{C}_6\text{H}_5\text{Na}_3\text{O}_7$	E331	FW	Nur für Brühwurstherstellung, wenn Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist
Weinsäure	E334	W	Säureregulation/Verarbeitungshilfsstoff

Zusatzstoff/Hilfsstoff	E-Nr.	Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkung
$C_4H_6O_6$			
Kaliumbitartrat	E336	W	Kaltstabilisierung
Agar-Agar	E406	OG, MI, ZS	Nur für Brotaufstriche und Süßmilcherzeugnisse
Johannisbrotkernmehl	E410	Alle außer W	
Guarmehl/Guarkernmehl	E412	Alle außer W	
Gummi arabicum	E414	ZS	
Pektin	E 440i	BB, MI, OG	
Weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von: Natriumcarbonat, Natriumhydrogencarbonat, Natriumtartrat und Kaliumtartrat (Weinstein), Pottasche (Kaliumcarbonat)	E500/ E501/ E334 E335 E336	BB	Oder Kombinationen daraus
Natriumbicarbonat $NaHCO_3$	E500	GGS	Für Tofu
		ZS	
Kaliumbicarbonat $KHCO_3$	E501	W	Säureregulation/Verarbeitungshilfsstoff
Pottasche/ Kaliumcarbonate $K_2CO_3$	E501	BB	Nur Lebkuchen und Honigkuchen
		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
Calciumchlorid $CaCl_2$	E509	MI	Nur zur Käseherstellung; Milchgerinnung
Magnesiumchlorid $MgCl_2$	E511	GGS	Als Gerinnungsmittel für Tofu/Verarbeitungshilfsstoff
Calciumsulfat $CaSO_4$	E516	GGS	Als Gerinnungsmittel für Tofu/Verarbeitungshilfsstoff
Natronlauge/Natriumhydroxid/ NaOH	E524	BB	Nur für Laugengebäck
		ZS	
		GGS	Zur Einstellung des pH-Werts bei der Stärkeherstellung
		KOS	Für die Verseifung
Kalilauge/Kaliumhydroxid KOH	E525	KOS	Für die Verseifung/Verarbeitungshilfsstoff
Kalkmilch/Calciumhydroxid $Ca(OH)_2$	E526	ZS	Verarbeitungshilfsstoff Zuckerherstellung, zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe
		B	Zur Enthärtung von Brauwasser

Zusatzstoff/Hilfsstoff	E-Nr.	Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Salz		Alle außer Wein	Alle üblichen Speisesalzarten, wie Steinsalz, Meersalz,... Ohne Jod und Fluor; ohne Rieselhilfsstoffe, außer Calciumcarbonat
Speisegelatine(mind. Ökologische Herkunft)		BB	Nur für sahnehaltige Massen
		OG	Zur Schönung und Feinklä rung von Obst- und Gemüsesäften bei entsprechender Deklaration
		Alle außer Wein	Als Zutat uneingeschränkt bei entsprechender Kennzeichnung
native Stärke, Quellstärke		Alle außer Wein	Mind. ökologische Herkunft
Rauch		MI FW	Von einheimischen Hartholzarten (ohne Behandlung), Heidekraut, Wachholderzweigen, Nadelholz-Samenständen, Gewürze
Aromaextrakte		Alle außer Wein	Bevorzugt in Demeter-Qualität bei Brot und Backwaren nur für Feingebäck, extrahierter Rohstoff muss mindestens Bio sein
- Bienenwachs - Carnaubawachs - pflanzliche Öle		Alle außer Wein	Als Trennmittel, pflanzliche Öle dürfen nicht umgeestert oder gehärtet sein.
Lab		MI	Auch chemisch konserviert
- Bienenwachs - Natürliche Hartparaffine		MI	Als Überzugsmassen nur für Käse (ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butylkautschuk, Cyclokautschuk)
Mikrokristalline Wachse		MI	Als Überzugsmasse, nicht gefärbte Wachse, nur für Käse
Kunststoffdispersionen		MI	Ohne Fungizide als Überzugsmasse bei Käse
Milchsäure		FW	Nur zur Behandlung von Natur-Därmen
Starterkulturen		Alle	Keine gentechnisch veränderten Kulturen; Hefezugabe bei Weinen nur bei Gärstockung (außer Pied de Cuve)
Ethylen		OG	Nur zur Bananenreifung
N <sub>2</sub> Stickstoff		alle	Als inertes Gas/Verarbeitungshilfsstoff in allen Bereichen
Enzyme			Alle Enzyme (einschließlich Zusatzstoffe und Trägermaterialien) müssen folgende Voraussetzungen erfüllen: - GVO-Freiheit - Ohne Konservierungsmittel (eine

Zusatzstoff/Hilfsstoff	E-Nr.	Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkung
			Ausnahmegenehmigung kann beantragt werden, wenn die Nichtverfügbarkeitserklärung von drei Anbietern vorliegt) - Glycerin kann zugesetzt sein, muss aber aus nachhaltigen Quellen stammen
		OG	Enzyme können für die Pressung und Klärung von Säften eingesetzt werden.
		ZS	Enzyme können für die Herstellung von Zucker und Süßungsmitteln eingesetzt werden.
		KOS	Alle natürlich vorkommenden Enzyme
Öle		ZS	Zur Schaumverhütung
Filtermaterialien		Alle	Asbest- und chlorfreie Materialien
Cellulose		Alle	Ungebleicht, zur Filtration
Textilien		Alle	Ungebleicht, zur Filtration
Kieselgur		OG	Nur mit besonderer Genehmigung
		W	Schönung und Filtration
		ÖF	
		ZS	
		B	
Perlite		Alle	
Bentonite		Alle	(Analysen bzgl. Dioxin- oder Arsenbelastung können nötig sein)
Pflanzenproteine		OG	Zur Schönung und Klärung
Kasein, Weizen- und Erbsenprotein		W	Zur Schönung
Braugips		B	als Verarbeitungshilfsstoff für die Bierherstellung
Aktivkohle		FÖ	Filtration
		ZS	
		W	
Gerbsäuren		ZS	Natürlichen Ursprungs
Saccharose-Ester		ZS	In Bio-Qualität
Schwefelsäure		ZS	Zur pH-Kontrolle, Zuckerherstellung
Bio-Heferindenzubereitung		W	Hefenährstoff
Thiamin/B <sub>1</sub>		W	Hefenährstoff

### **Das Wichtigste in Kürze:**

- Beim Einsatz von Zutaten, Rohstoffen und Betriebsmitteln gilt immer das Regime erst Demeter, dann Verbandsware, dann EU-Bio.
- Die Demeter-Richtlinie funktioniert als Positiv-Liste; um die Handhabung zu erleichtern sind in diesem Kapitel dennoch viele zugelassene und nicht zugelassene Verfahren sowie Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe gelistet. Sollten Sie sich unsicher sein, wenden Sie sich bitte an die Zertifizierungsabteilung des Demeter e. V..
- Wenn Sie ein Produkt entwickeln wollen, brauchen Sie immer drei Teile, die Kennzeichnungsrichtlinie (das steht auf dem Produkt), die Grundsätzlichen Regelungen (darauf ist im Allgemeinen zu achten) und die Produktrichtlinie (darauf ist im Speziellen zu achten).
- Ein Demeter-Rohstoff ist dann verfügbar, wenn er in ausreichender Menge, sinnvoller Entfernung, der entsprechenden Spezifikation, zu einem vertretbaren Preis zur Verfügung steht.
- Im Zweifelsfall bewertet die Zertifizierung des Demeter e. V. die Verfügbarkeit.



# 5. Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Gemeinsamer Teil)*

Stand 10.16

Revisionsdatum: 01.10.2016

## 5.1. Demeter-Marken

### Grundsätzliches

Eigentümer eingetragener Marken sind gesetzlich verpflichtet, ihre Marken vor Missbrauch zu schützen. Der Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise, als Eigentümer der Marke „Demeter“, hat den Demeter e. V. mit dem Schutz der eingetragenen Demeter-Marken beauftragt.

Die Demeter-Marken dürfen nur von Vertragspartnern genutzt werden, die mit dem Demeter e. V. einen gültigen Markennutzungsvertrag abgeschlossen haben. Als Markennutzung ist jeder Gebrauch des Wortes Demeter und/oder eines oder mehrerer der eingetragenen Demeter-Marken in jeglicher 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.

Neben dem Demeter-Markenbild darf außer dem ECOVIN-Logo kein weiteres Logo eines Bio-Anbauverbandes auf dem Etikett oder auf der Verpackung verwendet werden. Ausnahmen sind nur auf Antrag an den Demeter e. V. möglich.

### 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 die europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel. Jedes Unternehmen handelt in eigener Verantwortung gegenüber diesen

Verordnungen. Diese gesetzlichen Grundlagen werden in dieser Richtlinie weder wiedergegeben noch interpretiert.

## Markennutzung

- Markennutzung schließt jegliche Nutzung des Demeter-Markenbildes oder des Begriffes Demeter in Form von Produktauszeichnung, Werbematerial oder generellen Informationen (z. B. Preislisten) ein.
- Jedes Demeter-Produkt braucht eine eindeutige Absenderkennung eines Vertragspartners mit Markennutzungsvertrag. Der Vertragspartner muss identifizierbar auf dem Etikett genannt sein.
- Hinweise zur Biodynamischen Qualität oder zur Biodynamischen Wirtschaftsweise auf Produkten oder Werbematerial ist nur in Kombination mit einer Demeter-Zertifizierung und einer Demeter-Kennzeichnung (Markenbild oder Zutatenkennzeichnung) möglich .
- Kombinationen aus Demeter-Markenbild und Betriebslogo sind nur mit schriftlicher Zustimmung durch den Demeter e. V. möglich.
- Produkt- oder Betriebsnamen dürfen einer der registrierten Demeter-Marken in Wortlaut, Optik oder Typographie nicht ähneln. Das Wort Demeter darf in Betriebsbezeichnungen nicht enthalten sein, Ausnahmen im Bereich Landwirtschaft „Demeter-Hof xy“ sind möglich.

## 5.2. 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-Markenbilds**

Markenbild	Markenbild-Schriftzug	Hintergrundfeld	Akzentuierungslinie
			


## 5.3. Standardplatzierung auf Produkten

Das Demeter-Markenbild wird zur Kennzeichnung von Produkten im Co-Branding (Gemeinsame Verwendung der Demeter-Marke mit Marke des Inhabers des Markennutzungsvertrags) verwendet.

Es gilt:

- Eine Platzierung des Demeter-Markenbildes auf Umverpackungen und Etiketten erfolgt im oberen Drittel des Sichtfeldes.



- Es wird dringend empfohlen, das Demeter-Markenbild auf Umverpackungen und Etiketten mittig am oberen Rand des Sichtfeldes, oberhalb des Markennamens und/oder der Verkehrsbezeichnung zu platzieren
- Die Größe beträgt etwa ein Drittel der Breite des Sichtfeldes (Mindestens 20 mm, max. 50 mm). Ausnahmen sind Großgebilde wie Obstkisten oder besonders kleinen Verpackungen wie Wurst- und Brotetiketten möglich, hier sind die Proportionen des Markenzeichens den Maßen der Umverpackung entsprechend anzupassen.
- Eine Verbindung von Verkehrsbezeichnung und Demeter-Markenbild (-Rahmjoghurt) ist möglich.
- Name und Adresse des Lizenznehmers müssen auf dem Etikett oder der Verpackung stehen.
- Die Platzierung mittels eines Halsetiketts bei in Flaschen abgefüllten Produkten ist möglich.

## 5.4. Formvorgabe Demeter-Markenbild


- Form und Proportionen des Demeter-Markenbildes dürfen nicht verändert werden.
- Wenn aufgrund des Hintergrunds die Abgrenzung des Markenbildes nicht mehr eindeutig ist, müssen die Grenzen durch eine zusätzliche Linie hervorgehoben werden.
- Bei runden Etiketten darf das Markenbild nicht der Rundung angepasst werden. Zwischen den oberen Ecken des Markenbildes und dem runden Rand der Etiketten, muss ein Abstand in der Größe des Buchstaben „d“ im Markenbild eingehalten werden.

## 5.5. Farbvorgabe Demeter-Markenbild

### Reguläre Verwendung

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

**Tabelle 2: Farbvorgabe zur regulären Verwendung des Demeter-Markenbildes**

Markenbild	Farbe	Beschreibung
	Markenbildschriftzug: weiß	Weiß (oder ausgespart heller Untergrund)
	Hintergrundfeld: orange	4c CMYK Papier gestrichen/coated C0/M65/Y100/K0 Papier ungestrichen/uncoated C0/M50/Y100/K0 Pantone Orange 158 c RAL 2011

	Akzentuierungslinie: grün	4c CMYK Papier gestrichen/coated C100/M0/Y70/K30 Papier ungestrichen/uncoated C100/M0/Y70/K0 Pantone Grün 336 c RAL 6016
--	---------------------------	--

### Einfarbdruck

Wird für Etiketten oder Umverpackungen von Demeter-Erzeugnissen nur eine Druckfarbe verwendet, sind, Sonderformen des Markenbildes als Monofarbdruk möglich.

Sollten Sie Etiketten im Monofarbdruk planen, wenden Sie sich bitte im Vorfeld an die Zertifizierung des Demeter e. V..

## 5.6. Textzusätze zum Demeter-Markenbild

Auf Verpackungen sind Textzusätze zum Demeter-Markenbild nicht vorgesehen und bedürfen ausdrücklich der Genehmigung durch den Demeter e. V. Textzusätze werden zentriert, unter dem Markenbild in Fließtext-Typographie und der Farbe der Akzentuierungslinie, platziert. Textzusätze sind nur in Verbindung mit dem Begriff „biodynamisch“ möglich.



## 5.7. Schreibweise der Marke „Demeter“

Es sind zwei Schreibweisen des Wortes „Demeter“ auf Etiketten, Umverpackungen und Werbeunterlagen 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 Nennungen 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.





## 5.8. Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen

- Wenn Zutaten gleicher Art in zusammengesetzten Produkten in gemischten Qualitäten eingesetzt werden, kann jeweils nur der **niedrigere Zertifizierungsstatus** ausgelobt werden.
- Die Auslobung verschiedener Qualitäten in zusammengesetzten Produkten erfolgt durch **eindeutige Kennzeichnung** (z.B. \*kbA, \*\*Demeter, \*\*\*Demeter in Umstellung oder kbA-

Zutat, **demeter**-Zutat), unabhängig davon wie hoch der jeweilige Anteil der Zutaten am Produkt ist oder wie hoch der Demeter-Anteil im Produkt ist.

- Zutaten mit dem Zertifizierungsstatus „**Demeter in Umstellung mit Bio-Zertifizierung**“ werden bei der Berechnung der Demeter-Anteile wie Demeter-Zutaten gewertet.
- Monoprodukte und Zutaten in „Umstellung auf Demeter mit **Bio-Umstellungs-Zertifizierung**“ (zweites Jahr) können nicht mit dem Markenbild ausgezeichnet werden. Nur ein textueller Hinweis: „In Umstellung auf **demeter**“ ist möglich.
- **Monoprodukte** können nur mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden, wenn sie zu hundert Prozent aus Demeter-Rohware bestehen. Mischungen verschiedener Qualitäten sind nur mit der Auslobung des niedrigeren Status möglich.
- Monoprodukte und Zutaten in „Umstellung auf Demeter **ohne Bio-Zertifizierung**“ (erstes Jahr) können nicht mit dem Markenbild ausgezeichnet werden. Ein textueller Hinweis: „In Umstellung auf **demeter**“ ist nicht möglich.
- Die Auslobung von Monoprodukten mit dem Status „**Demeter in Umstellung mit Bio-Zertifizierung**“ kann mit dem Demeter-Markenbild erfolgen. Ein Hinweis zur Umstellung „In Umstellung auf **demeter**“ ist als Fußnotenhinweis an geeigneter Stelle des Etiketts vorzunehmen.
- Zusammengesetzte Produkte können nur mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden, wenn sie zu mindestens **neunzig Prozent aus Demeter-Rohstoffen** bestehen.
- Für eine Auslobung mit dem Demeter-Markenbild für Produkte mit weniger als neunzig und mehr als sechsundsechzig Prozent Demeter-Rohstoffen muss eine **Ausnahmegenehmigung** von Seiten des Demeter e. V. vorliegen. Diese Produkte müssen zusätzlich mit dem sinngemäßen Hinweis „Dieses Produkt enthält zwischen 66 und 90 Prozent Demeter-Anteil“ oder der Nennung des tatsächlichen prozentualen Anteils, an geeigneter Stelle des Etiketts ergänzt werden.
- Enthält ein Produkt weniger als 66 Prozent und mehr als zehn Prozent Demeter-Rohstoffe, können lediglich die **Zutaten** ausgelobt werden. Die Auslobung erfolgt lediglich mit der Wort-Marke **demeter** im Zutatenverzeichnis (vgl. Schreibweise der Marke **demeter**)
- **Wildfisch und Zutaten aus Wildsammlung** können bis zu einer Größenordnung bis max. 5 % eingesetzt werden, Wildfisch muss aus MSC-Beständen oder anderen als nachhaltig eingestuftem Fangmethoden stammen. Das Endprodukt muss mindestens 70 % Demeter-Zutaten enthalten.

Tabelle 3: Übersicht Kennzeichnung Demeter-Anteile

Demeter-Anteil	Kennzeichnung	Zutatenliste
100%		Für Monoprodukte nicht vorgeschrieben
90-100%		Anteile Demeter und Anteile Bio müssen deklariert werden (**-Kennzeichnung oder in Textform „ <b>demeter</b> -Weizen“)
66-90%		Anteile Demeter und Anteile Bio müssen deklariert werden (**-Kennzeichnung oder in Textform „ <b>demeter</b> -Weizen“) Produkte müssen mit zusätzlichem Texthinweis versehen werden, der auf den verringerten Demeter-Anteil hinweist
10-66%		Demeter darf nur als <b>demeter</b> in der Zutatenliste erwähnt werden (**-Kennzeichnung oder in Textform „ <b>demeter</b> -Weizen“)

## 5.9. Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel

Eine Demeter-Siegelnutzung ist gemäß Beschluss der Delegiertenversammlung möglich, Rahmenbedingungen wie die Kennzeichnungen, sind zum Zeitpunkt der Drucklegung noch nicht abschließend geklärt.

## 5.10. Kennzeichnung mit alten Demeter-Marken

Die Nutzung der alten Demeter-Marken „Biodyn“, und der Blume in Verbindung mit dem alten Demeter-Schriftzug ist nicht mehr möglich. Die Blume ohne Schriftzug kann nur in Verbindung mit dem Demeter-Markenbild und in aufgehellter Form (10 – 30 % Rasterung) eingesetzt werden.

## 5.11. Produkte mit besonderen rechtlichen Auflagen

Bei Produkten, die aufgrund rechtlicher Vorschriften vitaminisiert oder mineralisiert werden müssen, ist in der Zutatenliste, wie gesetzlich gefordert, entsprechend darauf hinzuweisen.

## 5.12. Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Demeter-Bienenhaltung

Auf den Etiketten von Verpackungen der Bienenprodukte ist folgender Pflichttext (oder eine sinngemäße Formulierung) aufzuführen:

„Das Entscheidende an Produkten 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.

### 5.13. Kennzeichnung von Alkohol

Alkohol kann nur dann mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden, wenn entsprechende Verarbeitungsrichtlinien veröffentlicht sind.

Demeter-Produkte mit alkoholischen Zutaten bei denen die Zutat nicht Bestandteil der Verkehrsbezeichnung ist oder wo die Verwendung nicht zwingend erwartet wird, sind eindeutig mit einem zusätzlichen Hinweis zu kennzeichnen.

### 5.14. Kennzeichnung von Demeter-Kosmetik und Körperpflegeprodukten

- Die INCI (International Nomenclature Cosmetic Ingredient) Nomenklatur muss verwendet werden; zusätzlich sollte der Name jeder Zutat in der jeweiligen Landessprache aufgeführt sein.
- 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.
- Das Demeter-Markenbild kann prominent genutzt werden, wenn 90 % der Zutaten Demeter sind, die übrigen Zutaten landwirtschaftlicher Herkunft Bio-zertifiziert sind und alle nicht-landwirtschaftlichen Zutaten in Kapitel 8.12.5 Zutaten nichtlandwirtschaftlicher Herkunft der Kosmetik-Richtlinie gelistet sind.
- Das Demeter-Markenbild kann prominent genutzt werden, wenn mindestens 66 % der Zutaten Demeter sind, die, die übrigen Zutaten landwirtschaftlicher Herkunft Bio-zertifiziert sind, alle nicht-landwirtschaftlichen Zutaten in Kapitel 8.12.5 Zutaten nichtlandwirtschaftlicher Herkunft der Kosmetik-Richtlinie gelistet sind und eine Ausnahmegenehmigung durch den Demeter e. V. vorliegt.

### 5.15. Zutatenauslobung auf Kosmetik und Körperpflegeprodukten

Bei Produkten mit einem Demeter-Anteil von weniger als 66 %, die einen von Demeter anerkannten Standard erfüllen (und entsprechend ausgelobt sind) oder den Demeter-Standard bis auf eine oder mehrere Zutaten nicht-landwirtschaftlicher Herkunft erfüllen (die wiederum von einem anerkannten Standard zugelassen werden), kann eine Zutatenauslobung („**demeter**-Zutat“) erfolgen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Die Verwendung der Worte Demeter/Biodynamisch als Hinweis auf die Qualität der Rohmaterialien, ebenso wie eine kurze Information über Biodynamische Landwirtschaft, ist nur erlaubt, wenn bei der Vermarktung und Kennzeichnung den Konsumenten nicht der

Eindruck vermittelt wird, dass es sich bei dem Produkt als Ganzes um ein Demeter-Produkt handelt. Bei Vermarktung und Kennzeichnung eines Produkts mit Zutatenauslobung darf auch nicht auf die Demeter-Kosmetikrichtlinie referenziert werden oder der Eindruck entstehen, das Produkt sei in seiner Gesamtheit nach diesem Standard hergestellt worden.

- Das gilt auch und im Besonderen für Hinweise und Veröffentlichungen bezüglich dieser Produkte im Internet und anderen vom Verkaufsort unabhängigen Informations- und Werbemedien.
- Das Wort Demeter/Biodynamisch wird nur in Verbindung mit der jeweiligen Zutat verwendet.
- Demeter oder Biodynamisch können nur auf der Rückseite oder seitlich verwendet werden.
- Die zertifizierten Biodynamischen Zutaten im Produkt werden entweder auf der Verpackung oder auf beiliegenden Produktbeschreibungen und im Internet mittels Link zum Produkt angegeben
- Schriftart und Schriftgröße der Demeter-Zutat ist die gleiche wie beim übrigen Text der Zutatenliste, z. B. kleingedruckt, fett und kursiv.

## 5.16. Kennzeichnung von Demeter-Wein

- Das Demeter-Markenbild kann in der regulären Verwendung wie auf anderen Produkten verwendet werden.
- Es soll bevorzugt am oberen Rand des Etiketts platziert werden, kann aber auch an jeder anderen Stelle des Frontetiketts in horizontaler Ausrichtung verwendet werden. Das gilt auch für den Fall sollte der Wein mit einem durchgehenden Front- und Rückenetikett ausgezeichnet werden.
- Zusätzlich zur Standard-Farbgebung (5.5. Farbvorgaben) kann das Markenbild auf dem Front- oder Rückenetikett in schwarz/weiß, gold oder silber unabhängig von der Farbgebung des Gesamtetiketts eingesetzt werden.
- Die Größe des Markenbilds muss mindestens 15 mm aber weniger als 50 mm betragen (horizontale Abmessung).
- Es kann auch in Form einer Flaschenhals-Manschette platziert werden.
- Wenn Demeter anerkannte Trauben für die Weinbereitung verwendet werden und die Weinbereitung nach den Vorgaben der EU-Verordnung für Bio-Wein zertifiziert ist, dann kann dieser Wein als „Bio-Wein aus Demeter Trauben“ oder als „Bio-Wein aus Trauben aus anerkannt biodynamischem Anbau“ oder sinngemäßen Formulierungen **ohne Markenzeichennutzung** ausgelobt werden, wenn sich die Kennzeichnung auf das Rückenetikett beschränkt und in gleicher Schriftgröße und Schriftart wie der restliche Text auf dem Rückenetikett verwendet wird.

## 5.17. Kennzeichnung von Textilien und Fasern aus Demeter-Rohstoffen

Neben der regulären Kennzeichnung mit dem Demeter-Markenbild, kann die Kennzeichnung von Demeter-Textilien und Fasern auch mit dem alten Demeter-Schriftzug erfolgen. Diese Kennzeichnung ist nur für diese Produktkategorie möglich.



## 5.18. Zutatenkennzeichnung von Spirituosen

Die Kennzeichnung von Spirituosen mit dem Demeter-Markenzeichen ist nicht zugelassen. Die Demeter-Zutaten dürfen unter folgenden Voraussetzungen ausgelobt werden:

- Das Produkt muss den Demeter Richtlinien für Spirituosen (Internationale Richtlinie, [www.demeter.net](http://www.demeter.net)) entsprechen.
- Der Begriff Demeter darf nur auf dem Rückenetikett oder dem Seitenetikett verwendet werden.
- Es ist lediglich Zutatenauslobung zugelassen vgl. 3.4 Zutatenauslobung, Demeter darf nur als **demeter** in der Zutatenliste erwähnt werden (\*\* -Kennzeichnung oder in Textform „**demeter**-Weizen“)

### Das Wichtigste in Kürze:

- Nur Inhaber eines Markennutzungsvertrags können Waren unter dem Demeter-Markenzeichen oder mit dem Hinweis auf Demeter oder den Biodynamischen Landbau in Verkehr bringen.
- Der Inhaber des Markennutzungsvertrags ist als solcher auf dem Etikett erkennbar.
- Etiketten und Werbematerial müssen von der dafür zuständigen Abteilung des Demeter e. V. frei gegeben werden, Kontaktdaten finden Sie am Ende dieses Dokuments oder im Internet unter [www.demeter.de](http://www.demeter.de)
- Das Demeter-Markenbild darf nur an bestimmten Stellen des Etiketts platziert werden, es gibt Unterschiede zwischen einzelnen Produktgruppen.
- Die Verbraucherinformation auf dem Etikett ist so umfänglich wie möglich, die Auszeichnung erfolgt in Volldeklaration, vor allem in Hinsicht auf die eingesetzten Qualitäten und den Anteil an Demeter-Rohstoffen.
- Das Demeter-Markenbild darf nur in den dafür vorgegebenen Farben verwendet werden, einfarbige Versionen nur für bestimmte Drucktechniken und Produkte.
- Vorgaben können sich nach Produktart (Wein, Kosmetik, Honig) unterscheiden.

## 6. Schädlingsbekämpfung und Reinigung in Lager- und Betriebsräumen

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Gemeinsamer Teil)*

Stand 10.16

Revisionsdatum: 01.10.2016

### 6.1. Geltungsbereich und Grundlage

- Der **Geltungsbereich** erstreckt sich auf Lager- und Betriebsräume von landwirtschaftlichen und 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.

### 6.2. Vorbeugende Maßnahmen

Generell zugelassene Maßnahmen und Mittel zur Behandlung von **Räumen** sind:

- Fallen (Lebendfallen und Schlagfallen, Köderfallen, Fallen mit Anti-Coagulanten, UV-Lockfallen, Fallen mit Alkohol, Pheromonfallen, Klebefolien)
- Repellents auf pflanzlicher Basis (Zitrusöl, Leinsaatöl, tierische Öle)
- Ultraschall-Generatoren
- Kieselgur



- Temperatur-behandlung (Kälte- und Hitzebehandlungen)
- Pyrethrumextrakte ohne Piperonylbutoxide

Generell zugelassene Maßnahmen und Mittel zur Behandlung von Produkten sind:

- Prallung oder Siebung
- Absaugen
- Druckentwesung mit anschließender Nachreinigung
- Thermische Maßnahmen (Kühlung, Schockgefrieren, Heißentwesung mit anschließender Nachreinigung)
- Durchlüftung bzw. N<sub>2</sub>- oder CO<sub>2</sub>-Behandlung mit anschließender Nachreinigung

### 6.3. Behandlungsprotokoll

Es muss ein **Behandlungsprotokoll** geführt werden, worin alle (vorbeugenden) Maßnahmen festgelegt werden. Dieses Protokoll muss bei der Kontrolle zur Einsicht vorliegen. Das Protokoll muss mindesten **Datum, Mittel oder Maßnahme, Dosierung und Ort der Maßnahme** enthalten.

### 6.4. Maßnahmen bei akutem Befall

Wenn vorbeugende Maßnahmen nicht genügen, sind eindämmende Maßnahmen erforderlich. Physische Methoden sind gegenüber chemischen Maßnahmen zu bevorzugen. Wenn chemische Maßnahmen notwendig sind, sind folgende Einschränkungen zu beachten:

- Ausschließlich leere Räume dürfen behandelt werden.
- Die Maßnahmen dürfen nur von professionellen Schädlingsbekämpfern durchgeführt werden.
- Die Behandlung muss vorab beim Demeter e. V. beantragt und genehmigt werden.

Der Antrag muss folgendes enthalten:

- Die Empfehlung eines professionellen Schädlingsbekämpfers, inklusive Belege der Notwendigkeit
- Beschreibung und Spezifikation der Maßnahmen und Mittel
- Beschreibung der prophylaktischen Maßnahmen zur Vermeidung erneuter Fälle
- Eine Forderung nach baulichen Verbesserungsmaßnahmen kann Bestandteil der Antragsbearbeitung sein.

## 6.5. Reinigung

Folgende Produkte sind in Verarbeitung und Erzeugung zur Reinigung und Desinfektion von Gebäuden, Installationen, Anlagen und Geräten zugelassen:

- Kalium- und Natriumseife
- Kalkmilch
- Kalk
- Ätzkalk
- Natriumhypochlorid (z.B. flüssiges Bleichmittel)
- Natronlauge
- Kalilauge
- Wasserstoffperoxid
- Natürliche pflanzliche Essenzen
- Zitronensäure, Peressigsäure, Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure und Essigsäure
- Alkohol
- Salpetersäure
- Phosphorsäure
- Natriumcarbonat

**Für den Bereich Wein, Sekt und Perlwein sind ausschließlich folgende Reinigungsmittel zulässig:**

- Schwefel
- Kaliumseife (Schmierseife)
- Natronlauge
- Ozon
- Peressigsäure, Essigsäure und Zitronensäure
- Wasserstoffperoxid



# 7. Allgemeine Regelungen Erzeugung

*Richtlinien für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Erzeugung)*

Stand 10.16

Revisionsdatum: 01.10.2016

## 7.1. Grundsätzliches zur Erzeugung

- Diese Richtlinien sind für alle Erzeugerbetriebe mit Demeter-Vertrag so lange gültig bis sie durch eine weiterentwickelte, verabschiedete und ratifizierte Fassung ersetzt oder geändert werden.
- Tierhaltung, Pflanzenbau und Düngewirtschaft sind ausgewogene Teile in einem zusammenhängenden landwirtschaftlichen Organismus, entweder als ein individueller Gemischtbetrieb oder als Kooperation aus mehreren Betrieben.
- Jeder Landwirt hat Kenntnisse über die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft, mindestens aber innerhalb von zwei Jahren nach Abschluss des Demeter-Vertrags einen Einführungskurs besucht.
- Der gesamte Betrieb wird nach den Demeter-Richtlinien bewirtschaftet. Die Umstellung des Gesamtbetriebes muss nach maximal 5 Jahren abgeschlossen sein. In besonders begründeten Fällen kann der Demeter e. V. eine Ausnahme gewähren. Davon kann nur die Bienenhaltung ausgenommen werden.
- Der sorgfältige Umgang mit den Lebensmitteln, Hygiene und Sauberkeit ist eine Selbstverständlichkeit. Das Hofbild repräsentiert die Biodynamische Landwirtschaft in der Öffentlichkeit; deshalb ist ein gutes Erscheinungsbild wichtig.
- Vom Betriebsleiter, Ehe- bzw. Lebenspartner oder Kindern und Eltern darf nicht ohne ausdrückliche Bewilligung gleichzeitig ein anderer landwirtschaftlicher Betrieb konventionell bewirtschaftet werden.
- Die Teilnahme an regionalen Arbeitsgruppentreffen ist obligatorisch.

## 7.2. Biodiversität

Der Boden darf nicht ganzjährig ohne Bewuchs oder natürliche Bedeckung sein. Jeder Betrieb muss Engagement zeigen, die Biodiversität des Betriebes zu pflegen.

Wenn Biodiversitätsflächen auf dem Betrieb und auf direkt angrenzenden Flächen weniger als 10% der gesamten Betriebsfläche erreichen, muss ein Biodiversitätsplan von der zuständigen Organisation genehmigt werden, welcher festlegt, wie das mit einem klaren Zeitplan erreicht werden kann.

Dieser Plan kann weitere kulturelle Bestandteile, wie die Erhaltung von seltenen oder vom Aussterben bedrohten Pflanzen- oder Tierarten, die Förderung von Vogel- und Insektenleben durch zur Verfügungstellen von Lebensräumen, Nutzung Biodynamischer Pflanzen- und Tierzüchtungen, etc. enthalten.

## 7.3. Präparate

Die biodynamischen Präparate tragen wesentlich zur Weiterentwicklung von Boden, Pflanzen und Tieren im landwirtschaftlichen Betrieb bei, indem sie diese für die kosmischen und geistigen Kräfte öffnen.

Die Arbeit mit den Präparaten ermöglicht es dem Bauern einen Zugang zur Kräfte- und Stoffseite der Dinge zu bekommen. Die Präparatearbeit hilft dem Landwirt, seinem Betrieb, seinem Boden, den Pflanzen und Tieren und der umgebenden Natur auf eine andere, mehr spirituelle Art zu begegnen. Die praktische Arbeit mit den Präparaten ist wichtig und wird mit Sorgfalt ausgeführt. Das eröffnet die Möglichkeit aus der täglichen Hektik immer wieder auszusteigen.

In der biodynamischen Landwirtschaft kommt Herstellung, Lagerung und Ausbringung der Präparate große Bedeutung zu. Die Präparate helfen mit, dass der Betriebsorganismus sich zu einer Art Individualität entwickeln kann.

Weitere Einzelheiten zu der Präparatearbeit finden Sie unter anderem in einem Präparate-Handbuch des Demeter e.V., zu beziehen über die Beratung oder direkt über die Bundesgeschäftsstelle in Darmstadt.

Ein offener Austausch über die Präparate und die beobachteten Wirkungen sind Voraussetzung. So helfen sich alle Beteiligten gegenseitig, diese oft sich im Verborgenen abspielenden Wirkungen der Präparate in die Wahrnehmung zu bringen.

Hornmist muss mindestens einmal im Jahr während der Vegetationszeit auf allen Flächen angewandt werden.

Hornkiesel ist kulturartengemäß bei jeder anzuerkennenden Kultur, mindestens aber einmal im Jahr, auf Pflanzen aller Flächen anzuwenden.

Die Kompostpräparate sind bei allen organischen Wirtschaftsdüngern (Mist, Gülle, Jauche) und Komposten, inklusive zugekauften Wirtschaftsdüngern, Erden, Substraten und Biogas-Gülle, anzuwenden.

Jeder Betrieb muss bei der jährlichen Kontrolle entweder eine Rührvorrichtung eingerichtet haben und/oder die Belege für eine Lohnausbringung der Präparate vorweisen können

Gärtnereien und Dauerkulturbetriebe sind von der Pflicht zur Tierhaltung ausgenommen, müssen aber, wenn sie keinen präparierten Rauhfutterfresserdünger haben zusätzlich zu der Anwendung der Kompostpräparate bei allen organischen Wirtschaftsdüngern das Fladenpräparat oder ähnliches\* jährlich auf allen Flächen mindestens einmal ausbringen.

\*Birkengrubenpräparat, Mäusdorfer Rottelenker oder Sammelpräparat

## 7.4. Düngung

Die eingesetzte **Gesamtstickstoffmenge** aus allen eingesetzten Wirtschafts- und Handelsdüngern darf im Durchschnitt über die Fruchtfolge im Freiland maximal 112 kg N/ha und Jahr betragen.

Die Anwendung von organischem Handelsdünger darf maximal 40 kg Gesamt-N/ha und Jahr betragen.

Informationen über zugelassene Handelsdünger finden Sie auf der Homepage des Demeter e.V. ([http://www.demeter.de/sites/default/files/richtlinien/demeter\\_betriebsmittelliste\\_2015\\_final.pdf](http://www.demeter.de/sites/default/files/richtlinien/demeter_betriebsmittelliste_2015_final.pdf)) oder direkt über die FIBL-Betriebsmittelsuche unter [www.betriebsmittelliste.de](http://www.betriebsmittelliste.de) nach der Einschränkung „erlaubt nach Demeter-Deutschland“.

Zu vergärende Substrate für die Biogasanlage müssen zu mindestens 2/3, bezogen auf die Trockenmasse, aus dem eigenen Betrieb oder aus einer Betriebskooperation stammen. Der Rest muss der Positivliste von Materialien im Anhang 1, Abs. 5 entsprechen. Biogassubstrat darf auch nur von Anlagen bezogen werden, die diesen Vorgaben entsprechen.

## 7.5. Ackerbau

Mit **eigenem Nachbau** wird die Bildung hofeigener, angepasster Sorten gefördert.

**Hybridsaatgut** (F1) darf nicht gezüchtet oder vermehrt werden.

Es sind keine Hybridsorten (F1) im Getreidebau zugelassen, außer Mais.

**Elektronenbeizung** ist ausgeschlossen. Andere technische Verfahren bedürfen einer Zulassung durch den Demeter e. V. (z. B. Ozonbehandlung).

## 7.6. Tierhaltung

- In der Tierhaltung ist für einen guten **Gesundheits- und Tierwohlstatus** Sorge zu tragen. Aus dieser Forderung entstehende Aufgaben können teilweise durch die Demeter-Kontrolle erfasst, aber nur durch eine Kombination aus Kontrolle, Beratung und Fortbildungsangebote bearbeitet werden. Das Identifizieren der Aufgaben kann im Rahmen der Demeter-Kontrolle erfolgen, bei der Beauftragung der Kontrolle wird die Verhältnismäßigkeit gewahrt und es sind Instrumente anzuwenden, um Betriebe möglichst gezielt anzusprechen.
- Auf eine gute **Pflege und Hygiene** der Tiere wird geachtet. Im Falle von Krankheiten werden vorzugsweise biologische, anthroposophische, homöopathische und andere Naturheilverfahren angewendet.

- Bei **Tiertransporten** und beim **Schlachten** ist, wo immer möglich, für eine Begleitung und einen stressfreien Ablauf für die Tiere zu sorgen.
- Zähnekneifen, Zähneschleifen, Nasenringe und Nasenkrampen zum Verhindern der Wühltätigkeit, Schnäbel stutzen und Schnäbel touchieren, Kastration ohne Betäubungs- und/oder Schmerzmittel, sowie Kuhtrainer sind **nicht zugelassen**.
- **Das Enthornen von Tieren ist nicht zugelassen.** Enthornete Tiere dürfen nicht gehalten werden. Der Zukauf eines einzelnen enthornten Tieres (Zuchttier, z. B. Stier) ist möglich. Genetisch hornlose Tiere in der Rindviehhaltung sind nicht erlaubt. Das Einkreuzen mit genetisch hornlosen männlichen Zuchttieren (Natursprung und künstliche Besamung) und der Zukauf von genetisch hornlosen weiblichen Zuchttieren sind ausgeschlossen. Traditionell genetisch hornlose Rinderrassen wie Aberdeen Angus, Deutsch Angus und Galloway dürfen gehalten werden. ,
- Das Halten von männlichen Tieren ist für eine **natürliche Fortpflanzung** anzustreben. Zuchtziele sind: bestmögliche Anpassung an den Hof und seine Bedingungen, eine gute Gesundheit und eine hohe Lebensleistung. Mehrnutzungsrassen sind in der Regel besser geeignet als spezialisierte Hochleistungsrassen.
- **Embryotransfer und Spermatrennung** nach Geschlecht als Züchtungsmethode sowie Tiere, die daraus entstanden sind, sind auch als Zuchttiere nicht zugelassen.
- Es sind mindestens **0,2 GV/ha an Raufutterfressern** zu halten, und es dürfen maximal 2,0 GV/ha vorhanden sein. Es kann hierzu eine Futter-Mist-Kooperation mit einem anderen Demeter- oder ökologischen Betrieb geschlossen werden. Die Kooperation muss vom Demeter e. V. genehmigt werden. Wird die Kooperation mit einem ökologischen Betrieb geschlossen, gelten dafür folgende Anforderungen:
  - Der Kooperationspartner füttert die Tiere, deren Mist verwendet wird, zu 100% mit Bio-Futter.
  - Der gesamte kooperierende Betrieb ist auf Bio umgestellt.
  - Der Wirtschaftsdünger muss auf dem Betrieb, wo er anfällt, präpariert werden, idealerweise im Stall, zumindest aber spätestens sechs Wochen vor der Ausbringung.

Gärtnereien und Dauerkulturbetriebe, Versuchs- oder Forschungsbetriebe sind von der Pflicht zur Tierhaltung ausgenommen, müssen aber, wenn sie keinen präparierten Raufutterfresserdünger haben zusätzlich zu der Anwendung der Kompostpräparate bei allen organischen Wirtschaftsdüngern das Fladenpräparat oder ähnliches (siehe S.40) jährlich auf allen Flächen mindestens einmal ausbringen.

Um als Versuchs- oder Forschungsbetrieb von der Pflicht der Tierhaltung freigestellt werden zu können, ist ein Antrag an den Demeter e.V. zu stellen. Dieser Antrag muss die Forschungs- und Versuchsarbeit auf dem Betrieb beschreiben. Die Forschungsfragen sind im Einzelnen mit dem Forschungskordinator des Demeter e.V. abzustimmen. Über die Forschungsergebnisse ist regelmäßig Bericht zu erstatten.
- Die Verwendung von **Formaldehyd** für die Desinfektion von Stalleinrichtungen und Melkanlagen ist ausgeschlossen. Zugelassene Reinigungsmittel von Stallungen, Haltungseinrichtungen und Melkmaschinen sind in Kapitel 6.5. Reinigung aufgeführt.

## 7.7. Fütterung

Es gilt, bei der Fütterung von Tieren verschiedene Möglichkeiten der Zusammensetzung von Futtermitteln zu beachten (**Für Umstellungsbetriebe bitte Hinweise am Ende des Absatzes und Anhang 6 beachten**):

**Gesamtjahresration:** Gesamtfutter eines Betriebs über alle Tierarten für ein Jahr

**Jahresration:** Für eine Tierart über das gesamte Jahr eingesetzte Futter

**Tagesration:** Für eine Tierart eingesetztes Futter pro Tag

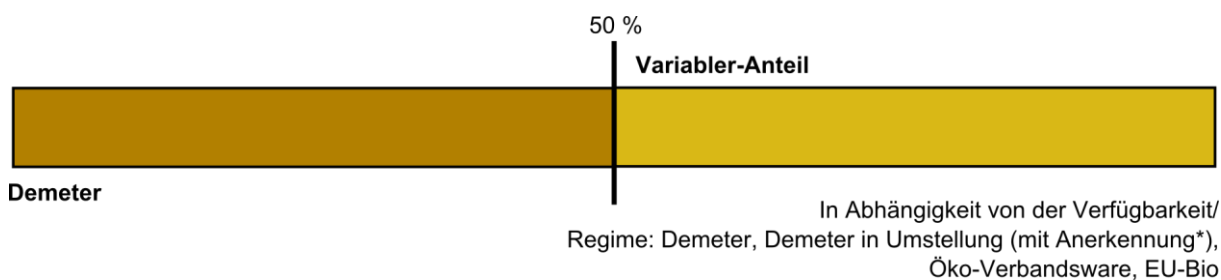
**Betriebseigene Futtermittel:** Vom eigenen Betrieb oder vom Kooperationspartner angebautes Futter/Demeter oder Demeter in Umstellung

**Zukaufsfutter:** Von anderen Betrieben zugekauftes Futter in den Qualitäten Demeter, Öko-Verbandsware, EU-Bio

**Umstellungsfutter:** Futtermittel in Umstellung auf Demeter. Unterschieden wird zwischen „in Umstellung auf Demeter mit Anerkennung“ und „in Umstellung auf Demeter ohne Anerkennung“. Erstere Bezeichnung gilt für Futtermittel die von biozertifizierten Flächen stammen sich aber noch in Umstellung auf Demeter befinden, letztere Bezeichnung gilt für Futtermittel die von Flächen stammen die sich sowohl in der Umstellung auf Bio (2. Umstellungsjahr) als auch Demeter befinden.

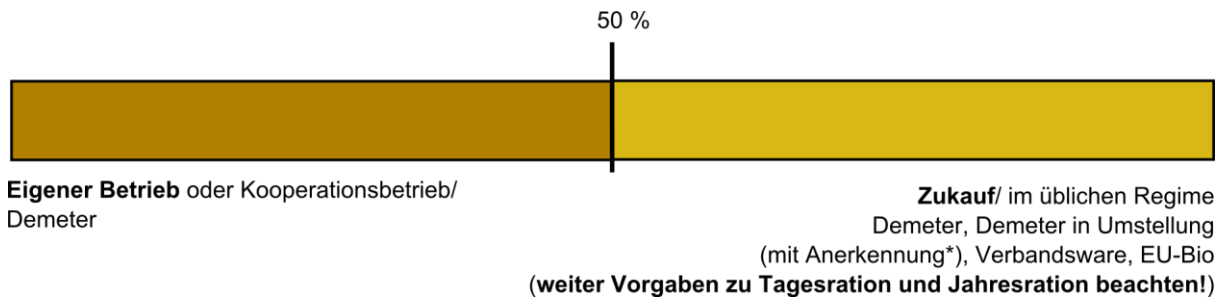
- Für alle Tiere gilt, 100% Ökofutter, mind. 50 % der Trockenmasse (TM) der Tagesration sind Demeter-Futtermittel.

### Demeter-Anteil an der Tagesration



- Mindestens 50% (TM), bezogen auf den jährlichen Gesamtfutterbedarf aller Tiere, wird auf dem **eigenen Betrieb oder vom Kooperationsbetrieb** erzeugt.

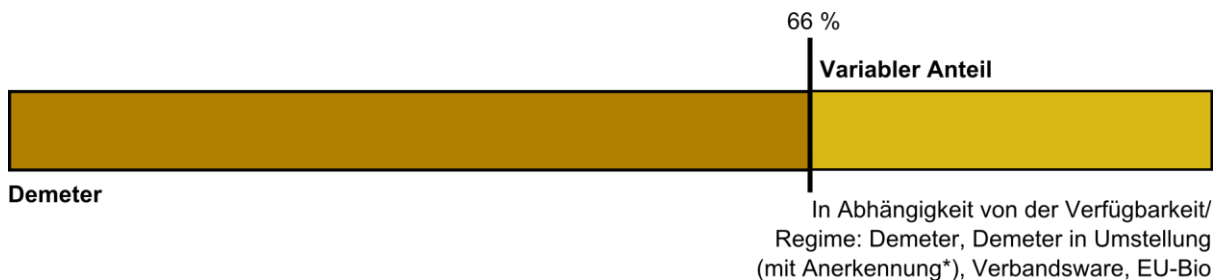
## Betriebseigener Anteil an der Gesamtjahresration



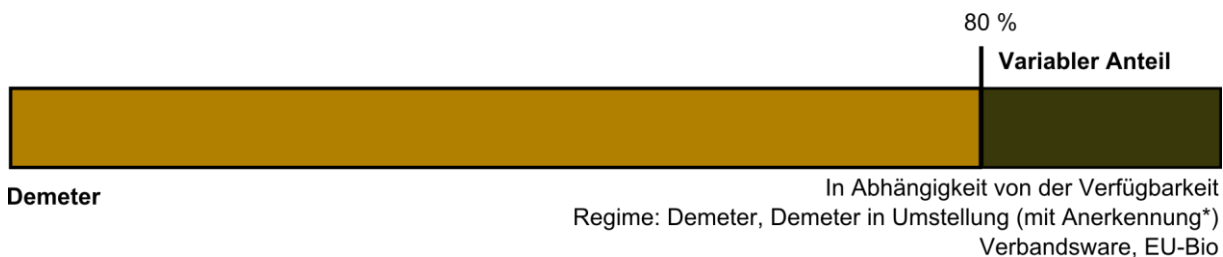
- Der Zukauf von bis zu 50% Futtermitteln richtet sich generell nach dem Regime: Erst Demeter, dann in Umstellung auf Demeter mit Anerkennung, dann Bio-Verbandsware, dann EU-Bio.
- Futter in Umstellung auf Verbands- oder EU-Bio (2. Umstellungsjahr) darf nicht zugekauft werden. Stellt der futtermittelverkaufende Betrieb gleichzeitig auf EU-Bio und Demeter um, gilt: bis 30% dieses Futters darf zugekauft werden, wenn Demeter nicht verfügbar ist.

Die zulässigen Zukaufmengen in den unterschiedlichen Qualitäten richten sich nach der jeweiligen Tierart. Über alle Tierarten gerechnet müssen in der Gesamtjahresration wenigstens 2/3 Demeter-Futter sein. Max. 1/3 darf Demeter in Umstellung ohne Anerkennung sein.

## Demeter-Anteil an der Gesamtjahresration über alle Tierarten



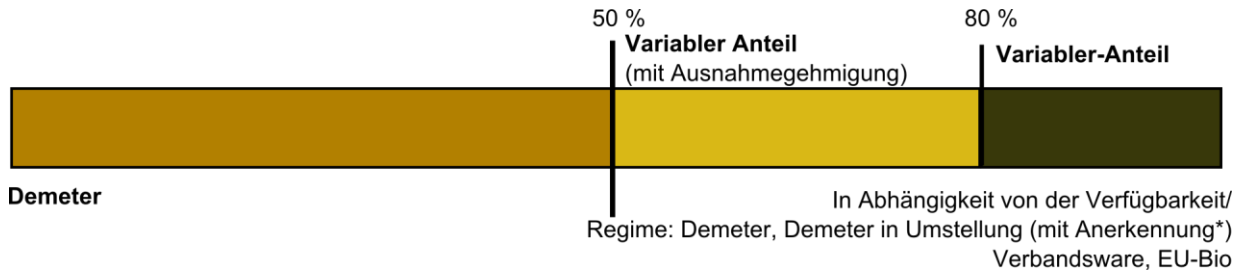
## Demeter-Anteil in der Jahresration/Raufutterfresser



Raufutterfresser dürfen bis zu 20 % der Jahresration Öko-Futtermittel erhalten.

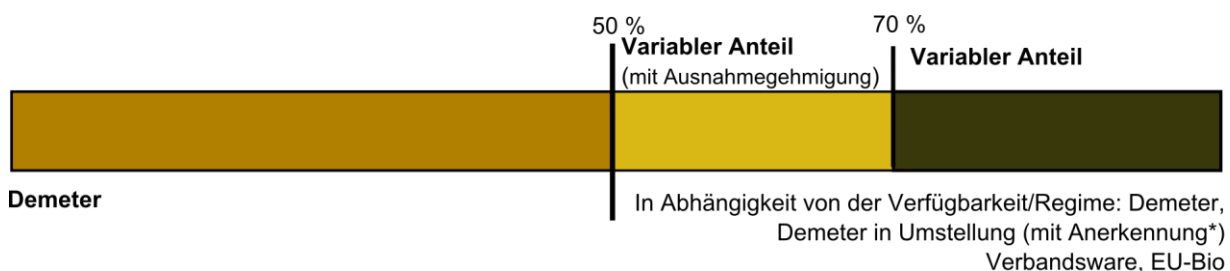


### Demeter-Anteil in der Jahresration/Schweine



- Schweine dürfen bis zu 20 % in der Jahresration Öko-Futtermittel erhalten. Höhere Anteile von Öko- und Demeter-Umstellungs-Futtermitteln (bis zu 50 %) können bei Nachweis der Nichtverfügbarkeit von Demeter-Futter genehmigt werden.

### Demeter-Anteil in der Jahresration/Geflügel



- Geflügel darf bis zu 30 % in der Jahresration Ökofutter erhalten, höhere Anteile von Öko-Futtermitteln (bis zu 50 %) können bei Nachweis der Nichtverfügbarkeit von Demeter-Futter genehmigt werden.
- Bei Kleinbeständen Geflügel (bis 350 Legehennen oder Masthähnchen pro Jahr) kann der hofeigene Anteil bei fehlender Futtergrundlage (Dauerkulturen, Gartenbau) durch Zukauf ersetzt werden (Demeter-Anteile sind dennoch zu beachten).

### Umstellungsfuttermittel und weitere Regelungen

- Umstellungsfuttermittel für bestehende Betriebe: 30% i. U. a. Demeter ohne Anerkennung aus dem eigenen Betrieb oder Zukauf dürfen eingesetzt werden. Davon 20% Grundfuttermittel aus dem ersten Jahr der Umstellung auf Öko und Demeter vom eigenen Betrieb bei Neuhinzunahme von Flächen (siehe Anhang 6).
- Umstellungsfuttermittel für Betriebe in Umstellung: 100% Umstellungsfuttermittel vom eigenen Betrieb, davon max. 30% Zukauf und max. 20% Grundfuttermittel aus dem ersten Jahr der Umstellung auf Öko und Demeter (siehe Anhang 6).

- Wiederkäuer erhalten während der Zeit, in der sie nicht weiden oder nicht mit Grünfütterer gefüttert werden, mindestens 3 kg TM Heu/Tag je GVE (gilt nicht für Equiden).
- Die Sommerfütterung von allen Raufütterfressern muss in der täglichen Ration überwiegend (> 50 % TM) Grünfütterer enthalten, sofern es die Witterung erlaubt.
- Reine Silagefütterung, bezogen auf die Tagesration, ist ausgeschlossen.
- Tierische Futtermittel außer Milch, Milchprodukte, Molke und Eier sind verboten. Extraktionsschrote und isolierte Aminosäuren sind nicht zulässig.
- Tiere, die ausschließlich für Eigenbedarf gehalten werden, müssen wenigstens ökologische Futtermittel erhalten (ausgenommen Bienen).

## 7.8. Arzneimittelbehandlung bei Tieren

Die Gesundheit von Tieren ist in erster Linie durch aufmerksame Tierbetreuung, Wahl geeigneter Rassen, Zucht und Fütterung sowie durch weitere, vorbeugende Maßnahmen wie artgerechte Tierhaltung sicherzustellen. Treten Gesundheitsstörungen auf, so müssen unmittelbare Maßnahmen zu ihrer Beseitigung bzw. Linderung eingeleitet werden. Im Zweifelsfall ist die Fürsorgepflicht des Tierhalters und die tierärztliche Indikation ausschlaggebend für die gewählte Behandlungsmethode.

- Priorität sollen Mitteln gegeben werden, welche die kürzeste Wartezeit haben.
- Medikamente, welche Organophosphate enthalten sollten nicht verabreicht werden.
- Einsatz von Antibiotika – Einzelne Tiere dürfen maximal drei Behandlungen pro Jahr erhalten. Tiere mit einer Lebensdauer von weniger als einem Jahr dürfen nur eine Behandlung erhalten.
- Ektoparasiten –Eine Gabe Avermectine sollte nur bei Einzeltieren erfolgen.
- Pyrethroide sind als lokale Anwendungen (Pour-on-Präparate oder Ohrclips) erlaubt. Weitere Lösungsansätze müssen in die Bekämpfungsmaßnahmen integriert werden.
- Endoparasiten: Entwurmungsmittel dürfen nur nach Parasitennachweis und unter Berücksichtigung von entsprechenden weidehygienischen Maßnahmen verabreicht werden (bei Schweinen ist auch ein nachträglicher Nachweis mittels Schlachtbefund ausreichend). Die Behandlung der gesamten Herde ist erlaubt, jedoch ist der Einsatz von Avermectinen als Medikament gegen Endoparasiten ausgeschlossen.
- Weitere Maßnahmen sind auf drei Behandlungen pro Jahr beschränkt.
- Einzeltier- sowie Herdenbehandlungen, ganz gleich welche Maßnahme, sind in einem Stallbuch genau aufzuzeichnen. Dies hat so zu erfolgen, dass die Behandlung eines jeden Einzeltieres nach Diagnose, Behandlungsverfahren, Medikament, Wartezeit und Zeitpunkt der Behandlung nachvollziehbar ist. Die Aufzeichnungen sind aufzubewahren und auf Verlangen vorzulegen.
- Bei Einsatz von allopathischen Arzneimitteln sind die doppelten gesetzlichen Wartezeiten einzuhalten, mindestens jedoch 48 Stunden, wenn keine Wartezeit oder „null Tage Wartezeit“ angegeben ist.
- Wenn Tiere mehr als die vorgeschriebene Anzahl an Behandlungen erhalten haben können sie nicht mit dem Demeter-Markenzeichen vermarktet werden.

## 7.9. Kleine Wiederkäuer

Für die Haltung kleiner Wiederkäuer sind die allgemeinen Anforderungen aus den Kapiteln 7.6. Tierhaltung, 7.7. Fütterung und 7.8. Arzneimittelbehandlung bei Tieren einzuhalten. Zusätzlich gelten nachfolgende Ergänzungen für Schafe und Ziegen.

### 7.9.1. Schafe

Folgende Schafrassen werden als nicht traditionell genetisch hornlos eingestuft und müssen behornt gehalten werden:

- Graue gehörnte Heidschnucke
- Weiße gehörnte Heidschnucke
- Skudde (männliche Tiere)

### 7.9.2. Ziegen

Es dürfen bis zu 15 % hornlose Tiere gehalten werden. Der Zuchtbock darf nicht genetisch hornlos sein. Sind in einem Bestand mehr als 15% der milchgebenden Tiere hornlos, ist dem Demeter e.V. eine schriftliche Erklärung vorzulegen, aus der hervorgeht wie der Betrieb innerhalb der nächsten 3 Jahre auf einen Anteil von max. 15% hornloser Tiere kommen will. Die 3-Jahresfrist wird nach positiver Prüfung des Konzepts durch die Abteilung Qualität dem Betrieb bewilligt.

## 7.10. Geflügelhaltung

### 7.10.1 Grundsätzliche Anforderungen

Allen Geflügelarten müssen die artgemäßen Verhaltensmuster sinnvoll ermöglicht werden. Zur Verbesserung der Sozialstrukturen bei den Legehennen müssen Hähne eingestallt werden (1 Hahn pro 50 Hennen). Es ist genügend Futterplatz einzurichten, damit alle Tiere gemeinsam fressen können, sowie entsprechende Tränkestellen. Im Stall müssen den aufbaumenden Nutzgeflügelarten genügend erhöhte, artgerechte Strukturen angeboten werden.

Für das Komfortverhalten und die Körperpflege müssen den entsprechenden Tierarten genügend Staub- und Sonnenbademöglichkeiten angeboten werden. Für Festställe siehe Anhang 8, für Mobilställe reicht es, wenn sich offensichtlich staubbadefähiger Boden im Stall, AKB oder Auslauf befindet. Wassergeflügel muss ein entsprechendes Wasserangebot zur Verfügung stehen.

Verändernde Eingriffe am Tier sind verboten.

Für alle Haltungssysteme gilt: Ställe, Gebäude und Stalleinrichtungen sind so zu strukturieren und zu unterhalten, dass sie den Anforderungen an die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere und des Betreuers gerecht werden. Genügend Tageslicht für alle Tiere, ein gutes Stallklima sowie eine geringe Staubbelastung sind unabdingbare Voraussetzungen für das Gedeihen des Geflügels.

## 7.10.2 Haltungsvorgaben für eine artgemäße Demeter-Geflügelhaltung

### **Begriffsbestimmung:**

**Warmstall:** Stall-Innenraum ohne Außenklimabereich

**Begehbare Bewegungsfläche:** Für den maximal zulässigen Tierbesatz wird die begehbare Bewegungsfläche zugrunde gelegt. Die begehbare Bewegungsfläche ist die gesamte den Tieren zur Verfügung stehende frei zugängliche Nettofläche im Warmstall einschließlich der nutzbaren Flächen auf den erhöhten Ebenen in Volierenställen. Kriterien siehe unten.

**Stallgrundfläche:** Innenmaß des Warmstalls. Bei Volieren zählt nur die unterste Ebene.

**Mehrklimazonenstall:** Warmstall + Außenklimabereich

**Außenklimabereich (AKB):** Zusätzlicher überdachter und geschützter Bereich, in dem Außenklima herrscht.

**Integrierter Außenklimabereich:** direkt angrenzend an Warmstall, Luken können nachts offen stehen.

**Wintergarten:** Synonym Außenklimabereich

**Geflügelaufhof:** Ein nicht überdachter, umzäunter und mit scharffähigem und nährstoffabsorbierendem Material versehener Auslaufbereich in unmittelbarer Stallnähe.

Alle im nachfolgenden Text genannten Maßzahlen sind als Übersicht in Anhang 8 nochmals aufgeführt.

- Geflügel soll grundsätzlich in Boden- oder Volierenhaltungssystemen im **Mehrklimazonenstall** (mobil oder fest) mit Freilandzugang gehalten werden. Es dürfen 6 Legehennen, 10 Junghennen oder 21kg LG beim Mastgeflügel je m<sup>2</sup> vom Tier begehbare Bewegungsflächen gehalten werden. Für den Tierbesatz anrechenbare Bewegungsflächen müssen folgende Bedingungen erfüllen:
  - Mindestbreite von 30cm
  - Maximale Neigung von 5°
  - Minimale Drahtstärke von 2mm bei Gitterböden
  - Die lichte Höhe zwischen übereinander liegenden Etagen und Sitzstangen beträgt mindestens 45cm.
  - Der befestigte Boden muss mit geeigneten Einstreumaterialien in genügender Höhe eingestreut sein.
  - Legenester und Anflugroste sowie erhöhte Sitzstangen sind keine Bewegungsflächen und können deshalb für den Tierbesatz nicht gerechnet werden.
- In Ställen mit integriertem Außenklimabereich ist ein höherer Tierbesatz möglich wenn die Luken zum Außenklimabereich nachts geöffnet sind. Es dürfen dann bis max. 8 Legehennen, 13 Junghennen sowie 24kg LG beim Mastgeflügel je m<sup>2</sup> begehbare Bewegungsfläche gehalten werden.
- . Bei Legetieren mit mehr als 2 kg Körpergewicht und bei den entsprechenden Remontierungstieren mit mehr als 1,7 kg Körpergewicht müssen der Tierbesatz,

Auslauföffnungen, Fütterungseinrichtungen, Sitzstangen und die eingestreuten oder mit einer weichen Einlage versehenen Nestflächen gewichtsabhängig angepasst werden. (Angaben hierzu erhalten sie auf Nachfrage beim Demeter e.V.).

- Die Zugänglichkeit der verschiedenen Stallbereiche darf während der Aktivitätszeit der Tiere nicht behindert werden. Für den Tierbesatz zählende erhöhte Rostflächen müssen bei Neueinrichtung oder Stallumbau eine direkt darunter liegende Entmistung aufweisen. Es dürfen maximal drei direkt übereinander liegende Rostebenen eingebaut sein. Der maximale Tierbesatz von 15 Tieren je m<sup>2</sup> Stallgrundfläche darf dabei nicht überschritten werden.
- Ein Drittel der begehbaren Fläche im Warmstall muss eingestreut sein.
- Feststehende Stallsysteme haben außer dem AKB einen Geflügellaufhof. Das ist ein nicht überdachter, umzäunter und mit scharffähigem und nährstoffabsorbierendem Material versehener Auslauf. Er schützt den stallnahen Bereich vor übermäßigem Nährstoffeintrag und schont die Grasnarbe durch ein verbessertes Auslaufmanagement.
- Ein AKB und ein Geflügellaufhof müssen bei kleinen Geflügelbeständen bis 100 Legehennen/Masthähnchen (pro Jahr) oder 20 Puten, Enten und Gänse nicht eingerichtet werden. Es dürfen dann max. 4,4 Hennen oder 7,1 Junghennen sowie max. 16 kg Lebendgewicht (18 kg LG in mobilen Ställen) beim Mastgeflügel je m<sup>2</sup> begehbare Stallfläche gehalten werden.
- In **mobilen Ställen für bis zu 350 Tieren** die mindestens 14tägig versetzt werden, ist kein Außenklimabereich erforderlich, wenn der Zugang zum Weideauslauf spätestens um 7:00 Uhr gewährleistet ist. In diesem Fall darf die Besatzdichte bis 6 LH je m<sup>2</sup> begehbare Stallfläche betragen. Für Ställe, die nicht mindestens 14-tägig versetzt werden, ist ein AKB zur Verfügung zu stellen (z.B. während des Winters), um die Besatzdichte entsprechend zu verringern.
- Für Demeter-Weidegänse und Enten reicht ein geschützter Unterstand. Weitere Vorgaben sind in den Maßtabellen zusammengefasst.

### 7.10.3 Tageslicht

Der Lichttag des Geflügels darf nicht mit Kunstlicht über 16 Stunden verlängert werden. Im Aktivitätsbereich Scharffläche, Futter- und Wasserstellen muss ausreichend Tageslicht vorhanden sein. Für die das Tageslicht ergänzende Kunstbeleuchtung dürfen keine Lichtquellen mit Stroboskopeffekt eingesetzt werden.

### 7.10.4 Auslauflächen

Die Auslauflächen sollen die Grundbedürfnisse der entsprechenden Geflügelart befriedigen und enthalten schützende Strukturen wie Bäume, Büsche oder Unterstände und dergleichen. Die minimal geforderten Auslauflächen befinden sich in den nachstehenden Tabellen. Die anrechenbare Weidefläche muss innerhalb der folgenden Auslaufdistanzen sein: 150 m für Legehennen, Mast- und Legezuchttiere sowie Puten, 80 m für Masthühner und Enten. Gänse haben keine Einschränkung der Auslaufdistanzen.

## 7.10.5 Maximale Bestandsgrößen einer Produktionseinheit

In einem Gebäude bzw. einer Produktionseinheit dürfen maximal 3000 Legehennen sowie Lege- oder Mastelertiere gehalten werden, ferner maximal 6300 (davon max. 4800 innerhalb einer Herde) Junghennen oder Elterntier (ET)-Junghennen sowie 10 x 200 Legewachteln.

Beim Mastgeflügel dürfen in einem Gebäude bzw. einer Produktionseinheit 1000 Puten, 2500 Masthühner oder Perlhühner, 1000 Gänse, 200 Enten und 10 x 500 Mastwachteln gehalten werden.

Im Geflügelbereich müssen zwischen einzelnen Gebäuden/Produktionseinheiten mindestens 150 m Abstand gehalten werden. Mehrere Einzelgebäude, die in Summe nicht oben genannte Bestandsgrößen überschreiten werden als eine Produktionseinheit betrachtet und sind von dieser Abstandsregelung ausgeschlossen. Für Gebäude die vor dem 1.1.2016 errichtet wurden gilt Bestandsschutz, Bestandsschutz besteht nicht für Umstellungsbetriebe ab dem 1.1.2016.

## 7.10.6 Fütterung

Ein Teil der Futtermittelration muss den Tieren das natürliche Futtersuchverhalten ermöglichen. Dem Hühnergeflügel müssen 15 g des Futters (die angegebene Menge gilt für ausgewachsene Tiere) als ganze Körner in die Einstreu bzw. in den Auslauf zur aktiven Futtersuche gegeben und strukturiertes Raufutter angeboten werden; bei Masthühnern als ganze Körner im Mischfutter. Allen Geflügelarten müssen entsprechende Magensteine angeboten werden. Die Tiere müssen auch von einer offenen Wasserstelle trinken können. Gänse und Puten benötigen während der Vegetationszeit einen weidefähigen Grünfuttwuchs. Für Demeter-Weidegänse beträgt der minimale Weidefutteranteil 30% der Futter-Trockenmasse. Enten müssen durch „Gründeln“ Raufutter aufnehmen können.

## 7.10.7 Puten

Beim Zukauf von Puten-Junggeflügel aus Nicht-Demeter-Betrieben muss gewährleistet sein, dass diese ebenfalls mit 100 % Biofutter aufgezogen worden sind. Diese Regelung tritt mit einer Übergangsfrist von drei Jahren zum 01.01.2018 in Kraft. Die Gewichtszunahme/Tag darf in der Putenmast 70/100 g (w/m) pro Tag (nach Datenblatt Züchterangaben) nicht überschreiten. Die Regelung tritt mit einer Übergangsfrist von drei Jahren zum 01.01.2018 in Kraft.

## 7.10.8 Gänse

Gänse müssen nicht in einem Stall gehalten werden. Bei Freilandhaltung reicht ein Unterstand für die Unterbringung über Nacht. Dieser dient auch zum Schutz vor Feinden. Bei Hühnerhaltung mit

Hütehunden kann auf den festen Unterstand verzichtet werden. Sofern Zugang zu Gewässern nicht möglich ist sind mindestens Tränken aufzustellen, in denen Gänse den Kopf und Hals vollständig eintauchen können, damit auch die Gefiederpflege möglich ist.

### 7.10.9 Risikominimierte Haltungsmöglichkeiten für Junghennenaufzucht

Um das Risiko einer Infektion mit unerwünschten Erregern, wie Salmonellen, Campylobacter usw. bei der Junghennenaufzucht zu minimieren, kann als Ersatz für den Grünauslauf ein großzügiger Geflügelaufhof angeboten werden.

### 7.10.10 Brüterei

Es gibt immer mehr Hinweise, dass die Embryonen während des Brutvorganges und die Küken in den ersten Stunden nach dem Schlupf durch das Umfeld entscheidend geprägt und nachhaltig für den weiteren Lebensverlauf beeinflusst werden.

In den Arbeits- und Bruträumen muss ausreichend Tageslicht vorhanden sein.

Es dürfen nur Beleuchtungskörper installiert sein, die keinen „Stroboskopeffekt“ erzeugen, wie Glühlampen oder Hochfrequenzlampen. Normale Fluoreszenz- oder Sparlampen sind verboten. Mit Ausnahme von Formaldehyd dürfen Desinfektionsmittel gem. EU-Öko-VO verwendet werden. Wöchentlich bzw. mindestens nach jedem Schlupf müssen Proben von Mekonium, Steckeier oder Brütereistaub auf relevante Infektionskeime untersucht werden. Im Umkreis von 500 m darf weder Umschlag von Geflügel stattfinden noch Geflügel gehalten werden.

Um die Kosten für die Demeter Küken im Rahmen zu halten, muss eine Brüterei auch Lohnbrut zulassen, sofern bei den fremden Elterntieren und Bruteiern die Hygienevorschriften eingehalten werden.

### 7.10.11 Zucht und Herkünfte

Legehennen, Masthühner, Gänse und Enten stammen von Demeter-Elterntieren ab. Derzeit werden jedoch keine Elterntiere im Geflügelbereich nach Demeter Richtlinien gehalten. Beim Bezug von Küken für Legehennen und Legejunghennen gilt das Regime Demeter-Bioland-Verbandsware-EU-Bio, konventionell. Masthühner und Gänseküken stammen mindestens von ökologisch gehaltenen Elterntieren ab.

Epigenetische Untersuchungen belegen, dass die Umweltbedingungen einen großen Einfluss auf die Auswahl und Aktivierung der vorhandenen Gene haben. Schon eine ökologische Fütterung der Elterntiere kann bei den Nachkommen bewirken, dass entsprechende Gene für eine effizientere Verstoffwechslung aktiviert werden. Deshalb sollten beim Geflügel neben der Elterngeneration auch die Grosseltern und die Basis-Zuchttiere ab dem ersten Tag unter ökologischen Bedingungen gehalten und selektiert werden können.

Zum Zeitpunkt der Drucklegung stehen Biolandküken ausreichend zur Verfügung. Sollte aus organisatorischen oder fachlichen Gründen der Einsatz von Küken aus anderen Bezugsquellen nötig werden, kann beim Demeter e.V. eine Ausnahmegenehmigung beantragt werden, die mind. acht Wochen vor Einstallung eingegangen sein muss.

Für den Einsatz von Nicht-Demeter Junghennen kann ebenfalls beim Demeter e.V. eine Ausnahmegenehmigung beantragt werden. Als Nachweis reicht ein Nichtverfügbarkeits-nachweis von mind. zwei Junghennenaufzüchtern der mind. sechs Monate vor Einstallung datiert ist.

Die beiden vorgenannten Regelungen gelten nicht für Bestände kleiner 100 Tiere und für Rassegeflügel.

## 7.10.12 Antrittskontrolle

Ställe ab 1000 Legehennen-, resp. ab 2000 Junghennenplätzen müssen durch einen spezialisierten Kontrolleur/Inspektor bezüglich Stallsystem, Tierbesatz und Auslauf vor der ersten Einstallung abgenommen werden.

## 7.11. Gartenbau

### 7.11.1 Gemüse- und Zierpflanzenbau sowie Dauerkulturen wie Obstbau, Hopfenbau und Baumschulen inkl. Spargel und Rhabarber

Als Gärtnereien und Dauerkulturbetriebe, die von der verpflichtenden Tierhaltung ausgenommen sind, gelten Betriebe, die mehr als 75% ihres Umsatzes aus gärtnerischen Kulturen erzielen. In Grenzfällen wird die Entscheidung vom Demeter e. V. individuell getroffen.

Gemüse- und Zierpflanzenbau, Obstbau, Hopfenbau und sonstige Dauerkulturen sollen ebenso wie der Ackerbau Organe des landwirtschaftlichen Betriebes sein. Überwiegend auf diese Betriebszweige aufbauende Betriebe bedürfen besonderer Betriebskonzepte.

Im intensiven Gartenbau machen die häufig wechselnden Kulturen auf dem gleichen Stück Erde einen besonders schonenden Bodenaufbau erforderlich. Im Sinne eines geschlossenen Betriebskreislaufs und der Betriebsindividualität ist eine eigene Tierhaltung anzustreben. Ist diese nicht möglich, ist eine Futter-Mist-Kooperation empfehlenswert.

Zur Ergänzung der Fruchtfolge werden Vertreter vielfältigster Pflanzenfamilien (z.B. Phacelia, Buchweizen usw.) für den Zwischenfruchtanbau angebaut. Ebenso sollen Leguminosen und Gramineen unter den Gesichtspunkten von Bodenaufbau und N-Fixierung und Blütenpflanzen zur Nützlingsförderung einen festen Platz in der Fruchtfolge einnehmen.

Samenfeste Sorten kommt eine große Wichtigkeit im Hinblick auf den Fortbestand unserer Kulturpflanzen zu, aber auch im Hinblick auf die menschliche Ernährung. Pflanzenqualität heißt auch Ernährungsqualität und Geschmack. Samenfeste Sorten werden gegenüber Hybriden bevorzugt.

### 7.11.2 Saat- und Pflanzgut einschl. vegetativen Vermehrungsmaterials

Eine eigene Jungpflanzenanzucht auf dem Hof ist eine Bereicherung für den Betrieb. Wenn möglich werden die Pflanzen in hofeigener Anzuchterde gezogen.



- Die Demeter-Richtlinien schließen die Verwendung von Sorten, die mit Hilfe von Zellfusionstechniken (Cytoplasten- bzw. Protoplastenfusion) gezüchtet wurden, aus. Solche Sorten sind aufgrund dieser Züchtungstechnik Cytoplasmatisch Männlich Steril (CMS) und werden hier kurz „CMS-Sorten“ genannt. Sie finden auf der Homepage des Demeter e.V. eine ständig aktualisierte Positivliste der aktuell verwendbaren CMS-freien Sorten.
- **Jungpflanzen** werden, sofern in der Menge und Qualität verfügbar, von Betrieben bezogen, die einem anerkannten Bioverband angehören.
- Für **Kresse** und andere **Sprossen** ist Demeter Saatgut zu verwenden.
- **Chicorée-Wurzeln** stammen aus Biologisch-Dynamischem Anbau. Werden die Wurzeln von einem Betrieb eines anderen anerkannten Bioverbands bezogen, muss dies deklariert werden, z.B. Chicorée aus Bioland-Wurzeln. In diesem Fall ist ein Hinweis auf Demeter nicht zulässig.

### 7.11.3 Erden und Substrate

- Die verwendeten Substrate enthalten mindestens 25% präparierten Kompost. (fermentierbare Torfersatzstoffe, die mind. 8 Wochen fermentiert wurden, zählen als Kompost.)
- Anzuchtsubstrate enthalten höchstens 70% Torf.
- Topfsubstrate enthalten höchstens 50% Torf.
- Erden und Substrate dürfen gedämpft werden. Anschließend sind Hornmist und Kompostpräparate anzuwenden.
- Topf- und Containerkulturen werden mit dem Gefäß vermarktet (Ausnahme: Licht-Yams).
- Sackkulturen und Dünnschichtverfahren sind nicht zulässig.
- Chicoréewurzeln sollen mit oder ohne Deckerde auf gewachsenem Boden getrieben werden. Treiberei ist zulässig.

### 7.11.4 Düngung und Fruchtfolge

Präparierte Komposte aus den betrieblichen Kreisläufen, ergänzt durch Mist horntragender Wiederkäuer und der Leguminosenanbau sind die wichtigsten Grundlagen der Düngung. Wenn Mist und andere organische Materialien von außen beschafft werden müssen, wird besondere Sorgfalt gelegt auf Herkunft, eventuelle Rückstände von z. B. Pflanzenschutz-, Desinfektions-, und Tierarzneimitteln.

Die intensive Bodenbearbeitung und das hohe Maß an Lebendigkeit biologisch-dynamisch bewirtschafteter Böden haben hohe Stoffumsätze im Boden zur Folge. Auf ausgleichenden Humusaufbau durch Kompost- und Gründüngung, geeignete Bodenbearbeitung und Fruchtfolgegestaltung wird besonders geachtet.

Besonders die Höhe der Stickstoffdüngung sollte kulturspezifisch so gewählt werden, dass die Qualität nicht negativ beeinflusst wird.

In Gewächs- und Folienhäusern kann wegen der intensiveren Nutzung ein höherer Düngereinsatz erfolgen. Die Anwendung schnell wirkender Handelsdünger ist weit möglichst zu begrenzen.

In der Fruchtfolge nehmen Gründüngungen mit Leguminosengemengen einen wichtigen Platz zur Nährstoffversorgung der Kulturen ein. Circa ein Drittel der Fruchtfolge im Freiland soll mit einer Gründüngung belegt sein. Während der Vegetationsperiode sind ertragsfreie Flächen mit Zwischenbegrünungen belegt. Im Winter sind die Flächen umfangreich begrünt.

#### **7.11.5 Freiland**

Im Freilandanbau ist die Düngungshöhe auf 112 kg N/ha und Jahr im Durchschnitt auf die gemüsebauliche Fruchtfolge, d.h. auf Flächen, auf denen Gemüse bzw. die nötigen Gründüngungen angebaut werden, beschränkt.

Als Orientierung, welche Handelsdünger verwendet werden können, dient die Demeter-Betriebsmittelliste ([www.demeter.de](http://www.demeter.de)). Alle dort nicht genannten ökologischen Handelsdünger werden nur mit vorheriger Absprache mit dem Demeter e. V. verwendet, welcher weitere Prüfungen in Auftrag geben kann.

#### **7.11.6 Gewächs- und Folienhaus**

In Gewächshäusern ist die Einfuhr von höheren Mengen an Stickstoff möglich, sofern nachgewiesen werden kann, dass der Gesamteintrag von Stickstoff (in kg) dem gesamten Stickstoffaustrag (in kg) einer Differenz von 5% entspricht.

Bei höherem Düngereinsatz (über 112 kg N/ha) sind zur Kontrolle der Nährstoffdynamik im Boden mindestens alle drei Jahre Bodenanalysen erforderlich, die mindestens Angaben enthalten über die Hauptnährelemente K, P, Mg, Ca, den pH-Wert sowie den Humus- und Salzgehalt.

#### **7.11.7 Bodenbearbeitung und Regulierung der unerwünschten Beikräuter**

Beikräuter werden als Begleitpflanzen der Kulturarten und als Lebensraum der Tierwelt gesehen und sind Voraussetzung für eine vielfältige Artengemeinschaft. Das Ziel der Regulierung liegt im Eindämmen der Verunkrautung auf ein für den Kulturpflanzenbestand tolerierbares Maß. Neben vorbeugenden Kulturmaßnahmen werden zur Unkrautregulierung mechanische Maßnahmen (z.B. Striegeln, Hacken) gegenüber thermischen (z.B. Abflammen) bevorzugt. Die „Bandabflammung“ der Reihen mit zeitgemäßen Geräten (Abdeckung, Düsen) ist der Ganzflächenabflammung vorzuziehen.

Organisches Mulchen ist ein dem Biologisch-Dynamischem Landbau entsprechendes Verfahren, das zur Verbesserung der Bodenfauna führt. Es ist dem Abdecken mit Folien, etc. vorzuziehen. Der Einsatz von technischen Mulchmaterialien, wie Mulchpapier und Mulchfolie soll, wegen der ökologischen Breitenwirkung ganzflächiger Beikrautunterdrückung und der behinderten Ausbringung der Feldspritzpräparate, auf Kulturen mit starkem Beikrautdruck und Kulturen mit einem hohen Wärmebedürfnis beschränkt bleiben.

Mehrfach gebrauchsfähige oder verrottbare Materialien wie Baumwolle, Flachsmatten, Mulchpapier oder Folien aus nachwachsenden Rohstoffen sollen bevorzugt werden.

Mulch- und Abdeckmaterialien aus PVC werden nicht verwendet.

Nach der Verwendung müssen Mulch- und Abdeckmaterialien recycelt oder umweltgerecht entsorgt werden.

#### **7.11.8 Pflanzenbehandlungen**

Durch die vielseitigen, den Gesamtbetrieb betreffenden biodynamischen Maßnahmen, einer angepassten Fruchtfolge, Bodenbearbeitung, Humuswirtschaft, Düngung und die Wahl geeigneter Bestandsdichten soll eine weitgehende Widerstandsfähigkeit der Kulturen gegen pilzliche, bakterielle und tierische Schädigung erreicht werden. In Gewächs- und Folienhäusern haben vor anderen Bekämpfungsmaßnahmen optimale Klimaführung und Nützlingseinsatz einen besonderen Stellenwert.

Freilandböden werden nicht gedämpft.

#### **7.11.9 Anbau unter Glas und Folie**

Die eigene Energieerzeugung soll weitgehend umweltfreundlich und nachhaltig erfolgen. Neuere Techniken und energiesparende Maßnahmen sollen den Kulturerfolg energieeffizient ermöglichen.

Vom 1. November bis 15. Februar werden die Kulturflächen lediglich frostfrei (ca. 5° Celsius) gehalten. Davon ausgenommen sind Treiberei, Jungpflanzenanzucht sowie Topf- und Zierpflanzenanbau.

Im Gewächshaus wird der Boden nicht ohne Genehmigung des Demeter e. V. gedämpft.

## **7.12. Spezielle Regelungen Obst- und Weinbau**

Im Obstbau und Weinbau gilt es, alle verfügbaren Maßnahmen der Mischkultur, Begrünung, Zwischenkulturen und Bodenpflege zu nutzen. Die biologisch-dynamische Bodenpflege und eine ausgewogene Humusversorgung sind von zentraler Bedeutung. Kulturmaßnahmen, wie artspezifischer Erziehungsschnitt, Stockaufbau, Anschnitt, Laubarbeiten, Unterstockpflege sowie die Wahl großzügiger Zeilen- oder Quartierbreiten senken den Infektionsdruck in den Anlagen und tragen zur Stärkung und Widerstandskraft der Gehölze bei.

Besonderes Augenmerk ist auf die Wahl geeigneter Sorten, Unterlagen und Erziehungsformen zu lenken. Die Schaffung eines günstigen Kleinklimas in den Obstanlagen sowie der Aufbau und die Erhaltung eines ökologischen Gleichgewichts zwischen Schädlingen und Nützlingen kombiniert mit einer zeitgerechten Durchführung vor allem pflanzenstärkender Maßnahmen kann Einseitigkeiten entgegen wirken.

Die Anlagen müssen ganzjährig standortgerecht begrünt und aus vielerlei Pflanzenarten zusammengesetzt sein, die nach Möglichkeit vor dem Mähen oder Mulchen zur Blüte kommen. Der Bereich unter den Pflanzen soll bei Bedarf mit mechanischen und thermischen Methoden freigehalten werden. Höchstens Junganlagen können ohne dauerhaften Bewuchs oder Bedeckung sein. Wirtschaftsdünger und daraus hergestellte Komposte sollen bevorzugt Verwendung finden. Die Standortfestigkeit der Dauerkulturen erfordert eine größere Pflege des direkten Umfeldes. Hier eine Harmonie herzustellen kann helfen, Einzelmaßnahmen einzusparen.

Die Anlagen sind ganzjährig mit Ausnahme der unmittelbaren Baumreihen begrünt. Mit Ausnahmegenehmigung des Demeter e. V. kann in Junganlagen im ersten Jahr und in Trockenlagen bzw. in Trockenjahren darauf verzichtet werden.

Keine Verwendung von chemisch imprägnierten und tropischen oder subtropischen Hölzern als Unterstützungsmaterial. Wegen ihrer hohen Verrottungsresistenz wird Robinie bevorzugt verwendet. Salz-Imprägnierung der Hölzer ist zulässig. Die tropischen Gräser Bambus und Tonkin dürfen verwendet werden.

Im Weinbau darf die **Stickstoffdüngung** im dreijährigen Turnus eine Gesamtmenge von 150 kg N/ha nicht übersteigen.

### 7.12.1 Zierpflanzenbau, Stauden und Gehölze

Eine hohe Grundversorgung insbesondere bei Topfpflanzen durch biologisch-dynamischen Kompost soll den Einsatz von Handelsdüngern weitgehend reduzieren. Das Ziel eines breiten ökologisch erzeugten Jungpflanzenangebots kann nur schrittweise erreicht werden. Anzustreben ist eine Produktion mit nachhaltigen und verrottbaren Materialien wie z. B. Papier, Flachs, Jute, Hanf, Ton oder auch kompostierbaren bzw. recycelbaren Verbundstoffen.

Für den Torfanteil in verwendete Erden und Substraten sind Ausnahmen nur für z. B. Moorbeetpflanzen möglich.

Für die Schnittblumenproduktion aus Zwiebeln und Knollen ist Erdtreiberei zulässig.

## 7.13. Pilze

### 7.13.1 Einleitung

Mit diesen Richtlinien soll die Demeter Pilzkultur auf Spezialbetrieben ermöglicht werden, auch wenn sie keine landwirtschaftlichen Anbauflächen haben. Die Einbindung im Rahmen eines biologisch-dynamischen Hoforganismus zeigt sich bei der Pilzerzeugung als sehr schwierig. Deshalb ist die Einbindung in den Stoffkreislauf eines oder mehrerer Demeter-Erzeugerbetriebe und die Einbeziehung der Biologisch-Dynamischen Präparate umso wichtiger.

### 7.13.2 Pilzbrut

Es sollte möglichst eigene Pilzbrut verwendet werden, kultiviert auf Demeter-Rohstoffen, ersatzweise solche von anerkannten Betrieben ökologischer Anbauverbände. Ggf. soll die Substratherstellung im Lohnauftrag mit Demeter-Rohstoffen erfolgen.

Bei betriebseigener Brutherstellung müssen Demeter-Getreide bzw. andere Mischungsanteile, soweit verfügbar, aus Demeter-Erzeugung eingesetzt werden.

### 7.13.3 Substrat

Der Fruchtkörper des Pilzes steht zu dem durchwachsenden Substrat in einem ähnlichen zeitlichen Verhältnis wie der reife Apfel zum Apfelbaum: Das Pilzwachstum findet zu einem Großteil (viele Wochen bis Monate) im Verborgenen als Mycelwachstum im Substrat statt. Der am Ende in wenigen Tagen austreibende Fruchtkörper ist nur ein Abschluss dieser Entwicklung. Bei der Demeter Pilzzucht sollte daher diese Entwicklung von Anfang an aktiv gefördert werden (durch Verwendung von Demeter-Substratkomponenten, Präparateanwendung, innere Organisation des Substrates, etc.).

- Die Substratherstellung (Substrat mischen, beimpfen) soll im eigenen Betrieb stattfinden.
- Altsubstrate sollten im Rahmen von Betriebskooperationen wieder in den Naturkreislauf zurückgeführt und wiederverwendet werden.
- Für Champignonzucht ist die Verwendung ökologischer Ersatzstoffe, z. B. Holzfaser, anstelle von Torf als Deckerde anzustreben.

- Die Durchwachsphase muss im eigenen Betrieb stattfinden. Zukauf von Substrat kann nur dann aus anerkannten Betrieben ökologischer Anbauverbände erfolgen, wenn der Betrieb auch die Demeter-Richtlinien erfüllt.
- Die organischen Ausgangsmaterialien, Bestandteile und Zuschlagstoffe des Substrates (wie Stroh, Getreide, Kleie, etc.), sowie Mist und Kompost müssen aus kontrolliert biodynamischer Herkunft sein.
- Die Präparierung des Substrates/Mistes hat bereits auf dem Substrat-Herstellungsbetrieb zu erfolgen.
- Holz bzw. Sägemehl muss öko-zertifiziert sein. Bei Nichtverfügbarkeit muss die Herkunft und die Unbedenklichkeit im Zweifelsfalle durch eine Analyse nachgewiesen und bestätigt werden. Es darf nur Holz verwendet werden, das zumindest nach dem Einschlag nicht mehr mit Insektiziden behandelt wurde.
- Torf als Deckerde bei Champignonkulturen ist derzeit erlaubt. Nichtorganische Substratbestandteile gemäß Anhang 1 der Erzeugungsrichtlinien sind zulässig.

#### **7.13.4 Anwendung der Biologisch-Dynamischen Präparate**

- Bisherige Erfahrungen zeigen, dass bei der Pilzerzeugung alle Biologisch-Dynamischen Präparate wichtig sind. Kompostpräparate sollen frühzeitig zum Substrat gegeben werden, damit sie noch einige Wochen einwirken können. Nach dem Autoklavieren und Beimpfen ist aufgrund der Steril-Phase lange Zeit keine Möglichkeit für eine biodynamische Maßnahme gegeben.
- Substrate und Komponenten sind vor der Beimpfung mit den Kompostpräparaten zu präparieren und mit Hornmistpräparat zu behandeln.
- Nach Beendigung der Sterilphase (z.B. nach Öffnen der Substratbeutel) werden die Spritzpräparate Hornmist und Hornkiesel zu den Erntewellen mehrfach appliziert. Mindestens einmal pro Erntewelle sind die Spritzpräparate anzuwenden.

#### **7.13.5 Reinigung und Desinfektion sowie Schutz der Kulturen**

Wie beim Pflanzenschutz sind auch hier physikalische Verfahren zur Reinigung und Desinfektion vorzuziehen (z. B. Heißdampf). Die Schädlingsbekämpfung soll möglichst mit biologischen Mitteln mit geringer Persistenz und geringer Umwelttoxizität erfolgen.

Zur Reinigung und Desinfektion sind im eigenen Betrieb nur Wasser und Dampf zugelassen. Arbeitsgeräte dürfen mit Alkohol (70%ig) oder mit Mitteln auf Basis von Peressigsäure entkeimt werden.

Zum Pflanzenschutz sind Biologische Mittel gemäß Anhang 4 der Erzeugungsrichtlinien zugelassen. Der Einsatz von Pyrethrum-Mitteln in den Kulturräumen ist nicht gestattet.

#### **7.13.6 Beleuchtung**

Obwohl Pilze keine lichtabhängigen Gewächse sind, reagieren doch einige Arten im Wachstum deutlich auf Licht. Deshalb werden auch Pilze möglichst unter Einwirkung natürlichen Lichtes kultiviert.

Pilzarten, von denen solche Lichteinflüsse bekannt sind, wie z. B. Shiitake, sind mit Licht zu kultivieren.

## Anhang 1 Zugelassene Düngemittel und Mulchmaterialien

- Grundsätzlich ist die Selbstversorgung des Betriebes mit eigenen Düngemitteln anzustreben.
- Zugekaufte Materialien sind im Rahmen der jährlichen Zertifizierung anzugeben.

**Tabelle 1: Zugelassene Düngemittel und Mulchmaterialien**

1.	Wirtschaftsdünger von anerkannten Betrieben der ökologischen Landbauverbände
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kompost</li> <li>■ Stallmist, Gülle (auch nach Gewinnung von Biogas, sofern die Biogasgewinnung dem Abschnitt 7.4 Düngung dieser Richtlinien entspricht)</li> <li>■ Jauche</li> <li>■ organische Abfälle (Ernterückstände und ähnliches)</li> <li>■ Stroh (auch als Betriebsmittel für andere Zwecke zu verwenden)</li> </ul>
2.	Organische Zukaufdünger/Mulchmaterialien (ökologischer oder konventioneller Herkunft)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Geflügelmist, Jauche und Gülle nur aus zertifiziert ökologischer Herkunft, jeweils möglichst schon am Entstehungsort präpariert.</li> <li>■ Mist auch konventionell (außer Hühnermist oder industrieller Tierhaltung), möglichst schon am Entstehungsort präpariert.</li> <li>■ Stroh (aus konventioneller Herkunft nur als Einstreu zu verwenden) und andere pflanzliche Materialien</li> <li>■ Beiprodukte der Verarbeitung als Ergänzung zu den Wirtschaftsdüngern Tierischer Herkunft: Nur Dünger aus reiner Hornsubstanz, Haar- und Federabfällen; Pflanzlicher Herkunft: Rizinusschrot und dergleichen</li> <li>■ Algenprodukte</li> <li>■ Frischholzprodukte: Sägemehl, Borke und Holzabfälle; Holzasche (nicht mit Fungiziden oder Insektiziden kontaminiert).</li> <li>■ Grüngutkompost (kein Kompost von Haushaltsabfällen "Biotonne"). Es sind Untersuchungsergebnisse auf Schadstoffgehalte vorzulegen. Als Obergrenze für Schwermetallgehalte gelten die Regelungen der VO (EG) 889/2008 für kompostierte Haushaltsabfälle</li> <li>■ Torf ohne synthetische Zusätze zur Jungpflanzenanzucht, soweit Alternativen nicht verfügbar sind (Algenprodukte sowie Torf sind aus Gründen des Raubbaus nur zurückhaltend einzusetzen)</li> <li>■ Vinasse und organische Handels-Mischdünger mit Vinasse-Anteil, sowie andere Flüssigdünger, sofern sie in der Demeter Betriebsmittelliste aufgeführt werden, dürfen im Obstbau, in der Jungpflanzenanzucht, im Gemüsebau,</li> </ul>

	Zierpflanzenanbau,- Staudenanbau-und Baumschulanbau angewendet werden.
<b>3.</b>	<b>Zugekaufte mineralische Ergänzungsdünger</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gesteinsmehle (Zusammensetzung muss bekannt sein)</li> <li>■ Tonerdemehle (z.B. Bentonit)</li> <li>■ Düngekalke, i. d. R. langsam wirkende, aus Naturherkünften: Dolomit, Kohlensaurer Kalk, Muschelkalk, Meeralgenkalk (nur von toten Bänken im Meer oder fossilen Formen an Land), Calciumsulfat</li> <li>■ natürliche schwermetallarme Phosphate (Rohphosphate)</li> </ul>
	<p><b>Nur bei Bedarf, welcher dem Demeter e.V. nachzuweisen ist:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Calciumchlorid (CaCl<sub>2</sub>) Blattbehandlung bei Apfelbäumen bei nachgewiesenem Calciummangel</li> <li>■ Seealgenmehl und -extrakte</li> <li>■ Kalisalze, magnesiumsalzhaltiges Kaliumsulfat (Kalimagnesia: "Patentkali")</li> <li>■ Kaliumsulfat (Chloridgehalt max. 3%). Nur von natürlich vorkommenden Mineralien durch physikalische Extraktion gewonnen.</li> <li>■ Magnesiumsulfat (ausschließlich natürlichen Ursprungs, z. B. Kieserit)</li> <li>■ Elementarer Schwefel (aus Naturherkünften, mit 98% S)</li> <li>■ Spurenelemente</li> </ul>
<b>4.</b>	<b>Sonstiges</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wasserlösliche Algenauszüge (hergestellt gemäß VO (EG) 889/2008)</li> <li>■ Auszüge und Aufbereitungen aus Pflanzen</li> <li>■ Mikrobielle oder pflanzliche Kompostaktivatoren</li> </ul>
<b>5.</b>	<b>Kofermente für die Biogasgewinnung</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alle Wirtschaftsdünger unter 1., alle organischen Zukaufdünger ökologischer Herkunft unter 2.</li> <li>■ Aus konventioneller Herkunft nur Beiprodukte der Verarbeitung von Lebens- und Futtermitteln, sowie <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klee, Klee gras, Gras</li> <li>- Grünlandaufwuchs</li> <li>- Grünschnitt aus extensiver Bewirtschaftung (jedoch nicht von Straßenrändern, stark befahrenen Straßen und Bahndämmen)</li> <li>- Getreide (nur für Anlagen, die vor dem 1.6.05 von der Baubehörde genehmigt waren)</li> <li>- Pflanzliche Beiprodukte der Verarbeitung nur bis max. 10% der zu fermentierenden Stoffe.</li> </ul> </li> </ul>

## Anhang 2 Zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und –behandlung und zur Anwendung in Stallungen und Haltungseinrichtungen

- Die Verwendung der hier aufgeführten Mittel soll nur erfolgen, wenn mit den biologisch-dynamischen Maßnahmen (z. B. rhythmisches Spritzen von Hornkiesel bei Insektenbefall, Veraschung) der Schadorganismenbefall nicht unter Kontrolle gehalten werden kann. Eine mögliche Gefährdung der Nützlingspopulation ist besonders zu beachten.
- Beim Kauf von Handelspräparaten ist darauf zu achten, dass diese keine Wirkstoffe enthalten, die entsprechend diesen Richtlinien nicht zugelassen sind bzw. aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt werden.

### Anhang 2: Zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und –behandlung und zur Anwendung in Stallungen und Haltungseinrichtungen

1.	Biologische und biotechnische Maßnahmen
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Förderung und Einsatz natürlicher Feinde von Krankheitserregern und Schädlingen der Kulturpflanzen (Raubmilben, Schlupfwespen und dergleichen)</li><li>■ sterilisierte männliche Insekten</li><li>■ Insektenfallen (Farbtafeln, Leimfallen, Lockstoff-Fallen)</li><li>■ Pheromone (Sexual-Duftstoffe; Lockmittel in Fallen und Spendern)</li><li>■ Mechanische Abwehrmittel (Mechanische Fallen, Antischneckenzaun und dergleichen)</li><li>■ Repellents (nicht chem.-synthet., Abschreckungs- und Vertreibungsmittel, z. B. Thujaöl)</li></ul>
2.	Haftmittel, Pflanzenpflegemittel, Pflanzenstärkungsmittel
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Präparate, welche die Widerstandskraft der Pflanzen fördern und gewisse Schädlinge und Krankheiten hemmen (Handelspräparate nur gemäß Demeter-Liste vom FIBL Deutschland):</li><li>■ Pflanzen-Präparate (Brennnesseljauche, Schachtelhalmtee, Wermuttee usw.), Propolis,</li><li>■ Bienenwachs</li><li>■ Milch und Milchprodukte</li></ul>
3.	Mittel gegen Pilzkrankheiten



	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Netzschwefel</li> <li>■ Calciumhydroxid gegen Obstbaumkrebs (<i>Nectria galligena</i>)</li> </ul>
4.	Mittel gegen tierische Schädlinge
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Virus-, Pilz- und Bakterienpräparate (frei von GVO und GVO-Derivaten; z. B. <i>Bacillus thuringiensis</i>, Granulosevirus)</li> <li>■ Pyrethrumextrakte, -pulver (Pyrethrine, keine synthetischen Pyrethroide), jedoch nicht in der Pilzerzeugung; Anwendung im Lagerschutz ist nur ohne chemisch-synthetische Synergisten gestattet, im Anbau gilt dies, sobald Mittel mit vergleichbar gut wirksamen natürlichen Synergisten vorhanden sind.</li> <li>■ Quassiaholztee (bzw. -brühe)</li> <li>■ Ölemulsionen (ohne chem.-synthet. Insektizide) mit Pflanzenölen</li> <li>■ Kaliseife (Schmierseife)</li> <li>■ Azadirachtin aus <i>Azadirachta indica</i> (Neem)</li> <li>■ Eisen-III-Orthophosphat als Molluskizid</li> <li>■ Gelatine</li> <li>■ Diatomeenerde gegen Lagerschädlinge</li> </ul>
5.	Nur in Dauerkulturen zugelassene Hilfsmittel
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kupfer bis 3 kg/ha und Jahr (mit EU-ANG gemittelt über einen Zeitraum von 5 Jahren) und vorzugsweise weniger als 500 g je Spritzung (nur im Obst- Wein- und Hopfenbau zugelassen)</li> </ul>
6.	Nur zur Bekämpfung von Schädlingen in Stallungen und Haltungseinrichtungen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Neben den unter 1. - 4. bereits genannten Mitteln zusätzlich: Rodentizide (nur in Köderbehältern)</li> </ul>

Seit Mitte 2013 sind die vom Demeter e. V. geprüften und für die Anwendung zugelassenen Betriebsmittel in der Demeter-Betriebsmittelliste genannt. Die dortigen Vorgaben zu den einzelnen Mitteln sind bei der Anwendung zu beachten. Neue Mittel können auf Antrag aufgenommen werden.

**Die aktuelle Betriebsmittelliste finden Sie unter [www.demeter.de](http://www.demeter.de) oder direkt über [www.betriebsmittelliste.de](http://www.betriebsmittelliste.de), hier können Sie die jeweils aktuellste Version abrufen, beziehungsweise gezielt nach Produkten suchen.**

## Anhang 3 Von der Verwendung ausgeschlossene Sorten

Vergleiche aktualisierte Positivliste der cms-freien Sorten auf der Homepage des Demeter e.V. unter [www.demeter.de](http://www.demeter.de) oder telefonisch anzufordern in der zuständigen Abteilung (Ansprechpartner am Ende der Richtlinie)

## Anhang 4 Mögliche Ausnahmegenehmigungen - Erzeugung

Anträge auf Ausnahmegenehmigung sind zu richten an Ute Rebensburg unter [ute.rebensburg@demeter.de](mailto:ute.rebensburg@demeter.de) oder die entsprechende Vertretung.

<b>Mögliche Ausnahmen</b>	
<b>1</b>	Betriebskooperation mit Demeter- oder Bio-Betrieb(en) zum Erreichen des Raufutterfresser-Mindestbesatzes
<b>2</b>	Schrittweise Umstellung von Flächen
<b>3</b>	Erddünnschichtverfahren und Faservlies ist bei Kresse und Keimsaaten zulässig
<b>4</b>	Enthornung einzelner Tiere
<b>5</b>	Zukauf von enthornten Zuchttieren. Haltung von genetisch hornlosen Tieren
<b>6</b>	Zukauf von konv. Grundfutter in Notsituationen
<b>7</b>	Zukauf von mehreren Zuchttieren konventioneller Herkunft
<b>8</b>	Zukauf von bis zu 50% Ökofutter bei Geflügel und Schweinen
<b>9</b>	Neue Verfahren und neue, noch nicht gelistete Betriebsmittel
<b>10</b>	Haltung von Legehennen ohne Hähne
<b>11</b>	Gleichzeitige Bewirtschaftung eines konventionellen Betriebes
<b>12</b>	Zukauf von einzelnen Zuchttieren konventioneller Herkunft
<b>13</b>	Zukauf von konv. Saat- oder Pflanzgut
<b>14</b>	Zukauf von konv. Mastgeflügel
<b>15</b>	Haltung von Geflügel in Ställen, die dem Bestandsschutz unterliegen
<b>16</b>	Einstellung von Öko-Küken oder Öko-Junghennen
<b>17</b>	Dämpfen von Boden in Gewächshäusern
<b>18</b>	Höherer Torfanteil in Erden und Substraten für Moorbeetpflanzen
<b>19</b>	Pflanzungen von Dauerkulturen im ersten Jahr ohne Bodenbedeckung
<b>20</b>	Feuchtgetreidekonservierung mit organischen Säuren

## Anhang 5 Kennzeichnung von Produkten zugekaufter Tiere ökologischer oder konventioneller Herkunft und in der Umstellungszeit

### Kennzeichnung von Produkten zugekaufter Tiere ökologischer oder konventioneller Herkunft

Rinder und Schafe, die vor der Bio-Umstellung geboren wurden, können nur „Öko“ vermarktet werden.

Verkaufsprodukte (Rind)	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung und Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsproduktes
Milch	ökologisch	ab Kauf des Tieres	Demeter
Milch	konventionell	6 Monate	Demeter
Fleisch von Zuchttieren, auch von Milchkühen	konventionell bzw. vor der Bio-Umstellung geboren oder von EU-Biobetrieben		Öko
Rindfleisch von Masttieren	Von ökologischen Landbauverbänden	mind. 2/3 Lebenszeit	Demeter
Rindfleisch von Zuchttieren / Milchkühen	Von ökologischen Landbauverbänden	mind. 12 Monate	Demeter

Verkaufsprodukte (Schaf und Ziege)	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung und Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsproduktes
Milch	ökologisch	ab Kauf des Tieres	Demeter
Milch	konventionell	6 Monate	Demeter
Fleisch (Ziege)	ökologisch	mind. 6 Monate	Demeter
Fleisch (Ziege)	konventionell	mind. 12 Monate	Demeter
Fleisch (Schaf)	konventionell bzw. vor der Umstellung geboren oder von EU-Biobetrieben		Öko
Fleisch (Schaf)	Von ökologischen Landbauverbänden	mind. 6 Monate	Demeter

Verkaufsprodukte (Schwein)	Zertifizierungsstatus des	Zukauf als	Fütterung und Haltung richt-	Kennzeichnung des Verkaufs-
----------------------------	---------------------------	------------	------------------------------	-----------------------------

	<b>Tieres beim Kauf</b>		<b>liniengemäß</b>	<b>produktes</b>
Fleisch	ökologisch		mind. die Hälfte der Lebenszeit	Demeter
Fleisch	konventionell	Zuchttier	mind. 2 Jahre	Demeter

<b>Verkaufsprodukte (Geflügel)</b>	<b>Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf</b>	<b>Zukaufalter</b>	<b>Fütterung und Haltung richtliniengemäß</b>	<b>Kennzeichnung des Verkaufsproduktes</b>
Eier	Öko bzw. nach den Demeter Aufzucht-richtlinien aufgezogen	kein maximales Zukaufalter vorgegeben	Futter: mind. Öko bei der Aufzucht und Demeter im Legebetrieb	Demeter
Fleisch von Legehennen	Öko bzw. nach den Demeter Aufzucht-richtlinien aufgezogen	kein maximales Zukaufalter vorgegeben	frühestens nach einer Legeperiode	Demeter
Masthähnchen und sonstiges Mastgeflügel; -fleisch	von Demeter oder Öko-Elterntieren abstammend oder von anerkannten Betrieben der ökologischen Landbauverbände	kein maximales Zukaufalter vorgegeben	mindestens 3/5 der Lebenszeit	Demeter
Mastgeflügel	konventionell	Weniger als 3 Tage	Von der Aufstallung bis zur Schlachtung	Demeter

## Anhang 6 Umstellung von Flächen und tierischen Produkten

A: Vorbewirtschaftung konventionell: Umstellung von Flächen und Tieren auf Demeter		
Umstellungsbeginn <sup>1</sup>	innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn <u>geerntet</u>	Ernte ist <b>konventionell</b> keine Auslobung als Demeter
Umstellungsbeginn <sup>1</sup>	frühestens 12 Monate nach Umstellungsbeginn <u>geerntet</u>	In Umstellung auf Demeter ohne Anerkennung
<b>Jährige Kulturen</b> (z. B. Getreide, Kartoffeln) Umstellungsbeginn <sup>1</sup>	frühestens 24 Monate nach Umstellungsbeginn <u>gesät</u>	Demeter
<b>Mehrjähriger Futterbau</b> (z. B. Grünland, Weiden) Umstellungsbeginn <sup>1</sup>	frühestens 24 Monate nach Umstellungsbeginn <u>geerntet</u>	Demeter
<b>Dauerkulturen</b> Umstellungsbeginn <sup>1</sup>	frühestens 36 Monate nach Umstellungsbeginn <u>geerntet</u>	Demeter
<b>Tierische Produkte</b> <sup>2</sup> Umstellungsbeginn <sup>1</sup>	frühestens 24 Monate nach Umstellungsbeginn. Futterflächenstatus Demeter und richtliniengemäße Haltung und Fütterung	i.d.R. Demeter <sup>2</sup>

### 1) Umstellungsbeginn:

Datum EU-Kontrollvertrag (Öko-VO muss eingehalten werden). Weitere Voraussetzungen: Demeter-Markennutzungsvertrag und Einhaltung der Demeter-Richtlinien, insbesondere Präparate-Anwendung: Hornmist und Hornkiesel jährlich auf alle Flächen gespritzt, Wirtschaftsdünger mit allen Düngerezusatzpräparaten bzw. Kompostpräparaten präpariert und auf **allen** Flächen zeitgerecht ausgebracht, ersatzweise muss Fladenpräparat (oder Vergleichbares\*) im ersten Jahr der Umstellung ausgebracht werden.

### 2) Umstellung von Tieren und tierischen Produkten:

Die Umstellungszeit beträgt mind. 24 Monate für Tiere, die seit Umstellungsbeginn auf dem Betrieb gehalten werden oder geboren wurden, (Ausnahme: Keine Demeter-Anerkennung für Rinder und Schafe (Lebendvermarktung/Fleisch). Während der Ökumstellung sind tierische Produkte als konventionell auszuloben. Eine Demeter-Auslobung tierischer Produkte als Umstellungsprodukt ist nur für Bio-erkannte Produkte zulässig (in Umstellung auf Demeter mit Anerkennung<sup>\*\*\*</sup>).

\*) Anstatt Fladenpräparat geht auch Birkengrubenpräparat, Mäusdorfer Rottelenker oder Sammelpräparat.

\*\*) Siehe vorherige Tabellen

## B: Öko-Betriebe: Umstellung von Flächen und Tieren auf Demeter

### Verkürzte Umstellung

---

<b>Voraussetzung:</b>	Flächenstatus Bio nach EG-Bio-Verordnung  Einhaltung der Demeter-Richtlinien, insbesondere Präparate-Anwendung: Hornmist und Hornkiesel kulturartengemäß jährlich auf alle Flächen gespritzt, Wirtschaftsdünger mit allen Düngerezusatzpräparaten bzw. Kompostpräparaten präpariert und auf allen Flächen ausgebracht, ersatzweise muss Fladenpräparat oder ähnliches (siehe S. 67) im ersten Jahr der Umstellung zeitgerecht vor der Ernte ausgebracht werden.  Demeter-Umstellungsplan wurde erstellt
-----------------------	--

**Seit mind. 3 Jahren  
Flächen mit  
Biostatus**      **Erste Ernte „Demeter**

**Seit mind. 2 Jahren  
Bio-Bewirtschaftung**      **Erste Ernte „In Umstellung auf Demeter mit Anerkennung“**

Die Umstellungszeiten von Öko-Tieren und die Möglichkeiten der Demeter-Markennutzung  
Ergeben sich aus Anhang 5

## C: Hinzunahme von Neu-Flächen

### Einsatz von Grundfutter aus dem ersten Umstellungsjahr bei Öko/Demeter-Tieren:

Die Fütterung bzw. Beweidung des Aufwuchses von betriebseigenen Flächen mit mehrjährigem Futterbau (Grünland, Weiden, mehrjähriges Ackerfutter) oder Körnerleguminosen **im ersten Umstellungsjahr** ist bis zu einem Anteil von 20 % der Jahresration (TM) im eigenen Betrieb zulässig.

### Einsatz von Umstellungsfutter bei Demeter-Tieren

<b>Tagesration</b>	<b>mind. 50 % der TM Demeter- Futter</b>	
<b>Jahresration</b>		(% der TM)
Generell	betriebseigenes Futter in Umstellung auf Demeter	max. 33 %
	Öko-Futter oder in Umstellung auf Öko	max. 20 %
Nur für Geflügel	Öko-Futter oder in Umstellung auf Öko	max. 30 %
Schweine, Geflügel	Öko-Futter (nur mit ANG)	max. 50 %

## Anhang 7 Hersteller von Mischfuttermitteln und Lieferanten von Demeter-Futter mit Demeter-Markennutzungsvertrag

Name	Anschrift/ Produktionsstandort	Ansprechpartner/ Kontakt
DeFu Demeter Felderzeugnisse GmbH	Neue Bergstraße 13 64665 Alsbach	Florian Schlüter Tel. 06257 9340-15, Fax 06257 9340-49 f.schlueter@felderzeugnisse.de
Kaisermühle Otmar Kaiser GmbH & Co. KG	Frankenstr. 1 97450 Arnstein-Gänheim	Frau Kaiser Tel. 09363 99071, Fax 09363 99073 info@kaisermuehle.de
Meika Tierernährung GmbH	Bahnhofstr. 95-99 86845 Großaitingen	Herr Meitingner Tel. 08203 9608-0, Fax 08203 951986 kontakt@meika-biofutter.de
Meyerhof zu Bakum GmbH	Bakumer Str. 80 49324 Melle	Rudolf Joost Meyer zu Bakum Tel. 05422 5784, Fax 05422 49395

Eine Liste von empfohlenen Lieferanten von Bio-Ergänzungsfutter finden Sie unter <http://www.demeter.de/fachwelt/landwirte/richtlinien>

**Hinweis:** Achten Sie bitte darauf, dass beim Zukauf von Bio-Ergänzungsfutter die für die Tierart notwendigen Demeter-Anteile in der Ration enthalten sind und im Fall des Einsatzes von Futtermitteln grundsätzlich immer das allgemeine Regime „Demeter-Verbandsware-EU-Bio“ (4.2. Qualität der Zutaten) zu beachten ist.



## Anhang 8 Maßtabellen Geflügel

Maßtabelle für Legehennen und Aufzuchttiere; *Kursiv* = Empfehlung

Einrichtung	Junghennen 1. bis 63. Tag	Junghennen 64. bis 126.Tag (max. 1,75 kg LG)	Legehennen (max. 2 kg LG)
Fressplatz am Trog bei mechanischer Fütterung	6 cm	8 cm	10 cm
Fressplatz am Trog ab erhöhten Sitzstangen	---	12 cm	15 cm
Futterrinne Rundautomaten	2,5 cm	3 cm	4 cm
Tränkenippel	20 Tiere	15 Tiere	10 Tiere
Cuptränken	25 Tiere	25 Tiere	20 Tiere
Tränkerinne an Rundtränken	1 cm	1,5 cm	2 cm
Sitzstangen (Die Nest-Anflugroste, sowie Sitzstangen über der Scharfläche dürfen zur Erfüllung der Anforderungen nicht mit angerechnet werden.)			
Platz je Tier bei einem Querschnitt von min. 3 cm LH bzw. 2,5 cm JH	10 cm	14cm	18cm
Abstand waagrecht	20 cm	25 cm	30 cm
Abstand vertikal (lichte Höhe)	--	45 cm	45 cm
Wandabstand	10 cm	20 cm	20 cm
Einzel-Legenest			5 LH
Gruppen-Legenest			80 Legehennen/m <sup>2</sup>
Tierbesatz begehbare Flächen - die Nest-Anflugroste, sowie Sitzstangen über der Scharfläche dürfen zur Erfüllung der Anforderungen nicht mit angerechnet werden. Mindestanforderungen an begehbare Fläche: 30cm breit, max. 5° Neigung, Drahtstärke bei Gitterböden > 2mm, Abstand zwischen zwei Ebenen mind. 45cm.			
Gitter oder Rost- und Scharflächen	15 Tiere/ m <sup>2</sup>	10 Tiere/ m <sup>2</sup>	6 Tiere/ m <sup>2</sup>
Tierbesatz im Stall mit integriertem AKB	15 Tiere/ m <sup>2</sup>	13 Tiere/ m <sup>2</sup>	8 Tiere/ m <sup>2</sup>
Max. Tierbesatz je m <sup>2</sup> Stallgrundfläche	28 Tiere/ m <sup>2</sup>	24 Tiere/ m <sup>2</sup>	15 LH/m <sup>2</sup>
Min. Anteil Scharfläche im Stall	50 %	50 %	33 %
Tierbesatz im AKB und GLH	(32 Tiere/ m <sup>2</sup> )	16 Tiere/ m <sup>2</sup>	10 Tiere/ m <sup>2</sup>
Weideauslauffläche	---	0,2 – 1 m <sup>2</sup> /JH	4 m <sup>2</sup> /LH
Mindestweideauslauffläche aktuell verfügbar	---	---	4 m <sup>2</sup> /LH
Max. Tageslänge mit Kunstlicht	16 h	16 h	16 h
Staubbad min. 15 cm tief	300 Tiere/ m <sup>2</sup>	150 Tiere/ m <sup>2</sup>	100 Tiere/ m <sup>2</sup>
Öffnungen zum AKB, GLH und Auslauf (bei Kleinhaltungen unter 100 Tieren sind kleinere Öffnungen zulässig)			
Min. Breite	50 cm	67 cm	67 cm
Min. Höhe	30 cm	40 cm	40 cm
m je 100 Tiere	30 cm	40 cm	67 cm

Maßtabelle für Mastgeflügel

Einrichtung	Hähnchen/Perlhühner Vormast bis 28.AT	Ausmast	Puten	Gänse/Enten
Herdengröße	max. 4.800	max. 3000	max. 1000	max. 1000 Gänse, 200 Enten
Fressplatz am Trog/manuelle Fütterung	4 cm/Tier	4 cm/kg LG	2 cm/kg LG	2 cm/kg LG
Fressplatz am Trog/mechanische Fütterung	4 cm/Tier	2,5 cm/kg LG	2 cm/kg LG	2 cm/kg LG
Futterrinne Rundautomaten	1 cm/Tier	1 cm/kg LG	1 cm/kg LG	1 cm/kg LG
Futerteller	1 cm/Tier	---	---	---
Cuptränken	25 Tiere	25 Tiere	---	---
Tränkerinne an Rundtränke	1 cm (analog Küken)	0,8 cm/kg LG	0,5 cm/kg/LG	0,5 cm/kg/LG Gänse 2cm/Tier
Rinnentränke	1 cm (analog Küken)	1,25 cm/kg LG	1 cm/kg LG	1 cm/kg LG Gänse 4cm/Tier
<b>Sitzstangen</b>				
Sitzstangen	3 cm/Tier	4 cm/kg LG	Erhöhte Sitzmöglichkeit für min. 1/3 der Tiere	Flugenten 2,0 cm/kg LG, mind. 12 cm/Tier
Mindestens über dem Boden	25 cm	30 cm	80 cm	80 cm
Abstand waagrecht	20 cm	25 cm	50 cm	50 cm
Wandabstand (waagrecht, Achsmaß)	10 cm	15 cm	40 cm	40 cm
Gitter oder Rost- und Scharflächen	40 Tiere/ m <sup>2</sup> Max. 21 kg LG/m <sup>2</sup>	21 kg LG/ m <sup>2</sup>	21 kg LG/ m <sup>2</sup>	21 kg LG/ m <sup>2</sup>
Tierbesatz Stall inkl. AKB Feststall/Mobilstall		16 kg/18 kg/ m <sup>2</sup>	16 kg/18 kg/m <sup>2</sup> Zugang spätestens ab dem 43. AT	16 kg/18 kg/m <sup>2</sup> (Enten) 18 kg/21 kg/m <sup>2</sup> (Gänse)
Anteil Scharfläche im Stall	min. 2/3	min. 2/3 Stallgrundfläche	min. 2/3 Stallgrundfläche	min. 2/3 Stallgrundfläche
Außenklimabereich	---	min. 1/3 Stallgrundfläche	min. 1/3 Stallgrundfläche	min. 1/3 Stallgrundfläche
Weideauslauf [kg LG]	---	1 m <sup>2</sup> /kg LG 4m <sup>2</sup> /Tier (Feststall) 2,5 m <sup>2</sup> /Tier (Mobilstall)	1 m <sup>2</sup> /kg LG min. 10 m <sup>2</sup> /Tier	<b>Gänse</b> 4 m <sup>2</sup> /kg LG; 15 m <sup>2</sup> /Tier bei Portionsweide sonst 30 m <sup>2</sup> /Tier <b>Enten</b> 1 m <sup>2</sup> /kg

Einrichtung	Hähnchen/Perlhühner Vormast bis 28.AT	Ausmast	Puten	Gänse/Enten
				LG, min.5 m <sup>2</sup> /Tier
Max. Tageslänge mit Kunstlicht	16 h	16 h	16 h	16 h
Staubbad	300 Tiere/ m <sup>2</sup>	500 kg LG/m <sup>2</sup>	300 kg LG/m <sup>2</sup>	
Öffnungen zum AKB und Weideauslauf				
min. Breite	---	70 cm	120 cm	120 cm, pro 250 Gänse 3 m
min. Höhe	---	40 cm	60 cm	60 cm
Breite je 100 kg LG	---	20 cm	20 cm	20 cm (Enten)
Wasserfläche	---	---	---	Wasserfläche für Enten: bis 50 Tiere mind. 3 m <sup>2</sup> , pro weitere 50 Tiere 1 m <sup>2</sup> zusätzlich

**LH** = Legehennen **AKB** = Außenklimabereich **GLH** = Geflügellaufhof **JH** = Junghennen **LG** = Lebendgewicht



# 8. Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

## 8.1. Verpackungsrichtlinie

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 09.14

Revisionsdatum: 01.09.2014

### Allgemeine Grundlagen

Die Verpackungsrichtlinie befindet sich im Aufbau. Sollten sie bereits Verpackungen verwenden, die hier nicht gelistet sind, oder würden Sie gerne nichtgelistete Verpackungen einsetzen, wenden Sie sich bitte an die Zertifizierung des Demeter e. V.

- **Nanomaterialien** in Verpackungen oder Beschichtungen von Verpackungen dürfen nicht eingesetzt werden. Derzeit sind die gesetzlichen Regelungen hinsichtlich der Kennzeichnung von Nanomaterial nicht ausreichend. Sollten sie Bedenken haben, versichern Sie sich bitte bei Ihrem Hersteller rück oder fordern Sie eine Unbedenklichkeitserklärung hinsichtlich des Einsatzes von nanoskalären Stoffen an.

Nanoskaläre Partikel finden sich in Verpackungen unter anderem bei Produkten mit speziellen antibakteriellen Beschichtungen, speziellen Eigenschaften hinsichtlich der Migration von Gasen und bei Oberflächen mit speziellem Anhaftungsverhalten.

- Verpackungsmaterialien dürfen keine **Schimmelschutzmittel** enthalten.

- Aus **recycelten Papier- und Pappverpackungen** können Mineralölverbindungen aus den Druckfarben des Ausgangsmaterials in das Produkt migrieren. Gerade bei fett- und ölhaltigen Produkten und Produkten mit langer Haltbarkeit sollten Sie ihren Hersteller hinsichtlich Vermeidung und möglicher Barrieren ansprechen.
- **Schutzatmosphäre** mit Stickstoff oder Kohlendioxid als Schutzgas ist zulässig

#### Legende Produktgruppen

Kürzel	Produktgruppe	Kürzel	Produktgruppe
BB	Brot und Backwaren	OG	Obst u. Gemüseerzeugnisse
MI	Milch und Milcherzeugnisse	FÖ	Fette und Öle
ZS	Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade	SM	Säuglingsmilchnahrung
FW	Fleisch und Wurstwaren	KG	Kräuter und Gewürze
KOS	Kosmetika	GGs	Getreide- und Sojaerzeugnisse
W	Wein	B	Bier
EI	Eiprodukte	Alle	Ohne Einschränkungen

Verpackung	Produktbereiche		Kommentare/Einschränkungen
Papier	alle		nach Möglichkeit ungebleicht und ungeglättet
gewachstes Papier	alle		
PE-beschichtetes Papier	alle		
Pappe/Karton/Presspappe	alle		
Kartonverpackungen/PE	alle		Ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet
Pergamin	alle		
Pergamentpapier	alle		
Alufolie	alle		Nur für Zwieback (BB)
Kaschierte Alufolie	OG		Für Produkte, die gasdicht verpackt werden müssen
Aluminiummembranen	GGs		Für hygroskopische Produkte
Glas	alle		
Polyethylen (PE)	alle	jeweils einzeln und im Verbund	Für BB nur bei Schnittbrot
Polypropylen (PP)	alle		Für BB nur bei Schnittbrot
Polyamid (PA)	FW, OG, GGS		
Polyacryl	GGs,		
Polyethylenterephthalat (PET)	OG, FÖ		
Steingut	alle		

Verpackung	Produktbereiche	Kommentare/Einschränkungen
Blech und Weißblech	alle	geschweißt und nicht gelötet
Holzboxen	alle	
Alu-Tuben	OG	
Verschlüsse und Etiketten	alle	
Edelstahlfässer	B	
Holzfässer	W/B	Für die Reifung bei Wein sind nur Holzfässer zugelassen
Stanniolierung von Flaschen	B	Nicht gestattet
Bierboxen	B	Nur Niederdruckpolyethylen, schwermetallfrei
Flaschenverschlüsse	B	PVC-frei
Kork	W	
Plastikstopfen	W	
Schraubverschluss/Kronkorken	W	
Nirsota-;Plastik- oder Zinnkapsel	W	Erstöffnungsgarantie
Polycap, Siegelack, Wachs	W	Erstöffnungsgarantie
Beton, Keramik, Holz, Edelstahl	W	Tanks für die Verarbeitung, Kunststoff nur zur Zwischenlagerung
Schlauchverpackungen	MI	Nur im begründeten Ausnahmefall und nach Genehmigung durch den Demeter e. V.
Reifungsfolie	MI	Solange als Verbundfolie mit PVDC zulässig bis ein geeigneter Ersatz verfügbar ist
Polystyrol-Becher	MI	Mit deutlicher Materialreduzierung und geringem Styrolanteil (z. B. „K3“)
Zellglas	GGs	Einzel, im Verbund oder als Beschichtung



## 8.2. Obst- und Gemüseerzeugnisse

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 10.15

Revisionsdatum: 01.10.2015

### 8.2.1 Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe und Filtermaterialien

Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe sowie Filtermaterialien und Enzyme sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Obst und Gemüse finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

### 8.2.2 Allgemeine Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Obst und Gemüse finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

### 8.2.3 Obst

#### **Allgemeine Grundsätze - Obst**

Das Ziel der Weiterverarbeitung von Obst ist, den ursprünglichen Charakter und die sensorischen Eigenschaften so weit wie möglich zu erhalten. Zu verarbeitende Rohware sollte möglichst reif und einwandfrei sein.

Verarbeitungsverfahren wie die Pasteurisation Sterilisation und Autoklavierung haben ihre Berechtigung hinsichtlich der mikrobiellen Stabilität und der Haltbarkeit der Produkte, es ist jedoch immer auf möglichst schonende Verfahren zu achten. Im Zweifelsfall entscheidet die Zertifizierung des Demeter e.V. über die Notwendigkeit der eingesetzten Technologie. Aseptische Abfüllung ist möglich und erwünscht. Das Eindampfen erfolgt möglichst in mehrstufigen Fallstrom- und/oder Dünnschichtverdampfern, wenn möglich unter Anwendung von Vakuum bzw. in Vakuumverdampfern.

Allgemein ist angestrebt, soweit dies möglich ist, naturtrübe Säfte herzustellen.

Bei der Herstellung von Obstprodukten mit zusätzlicher Süßung ist ein möglichst hoher Fruchtanteil bei möglichst geringer Süßung anzustreben.

Bei Fruchtaufstrichen ist darauf hin zu arbeiten, möglichst viel Pektin aus dem natürlichen Zusammenhang zur Gelierung zu nutzen.

### **Produktspezifische Verarbeitungsverfahren und Verarbeitungshilfsstoffe - Obst**

- Für die **Reifung** von Bananen kann Ethylen eingesetzt werden.
- Zur **pH-Einstellung** und als **Antioxidans** (zur Verhinderung der Bräunung) sind natürliche Säureträger (z. B. Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat) zugelassen. Die Behandlung von Obst mit Schwefeldioxid oder Sulfidlösungen ist nicht zulässig. Eine Anwendung von Ascorbinsäure als Antioxidans ist nicht möglich.
- Zur Entfernung der Wachsschicht bei **Trockenfrüchten**, z. B. bei Pflaumen, erfolgt eine kurzzeitige Behandlung mit kochendem Wasser.
- **Obstkonserven** sind zulässig, die Aufgussflüssigkeit kann mit Speisehonig, Vollrohrzucker und Rohrohrzucker zusätzlich gesüßt werden. Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist anzustreben, möglichst niedrige Konzentrationen zu wählen. Zur Sterilisation sind möglichst Methoden der Kurzzeithocherhitzung HTST (High Temperature Short Time) anzuwenden.
- Fruchtsäfte und Muttersäfte dürfen nicht zusätzlich gesüßt werden. **Konzentrate** dürfen hergestellt und als Zutaten in anderen Produkten eingesetzt werden. Die Herstellung von Säften aus Konzentraten (Rekonstituierung oder Rückverdünnung) ist nicht zugelassen.
- Auf Antrag beim Demeter e. V. kann zur **Feinklärung** von Säften Kieselgur eingesetzt werden
- Zur Eiweißeliminierung kann **Bentonit** und **Perlit**, zur Schönung **Gelantine** bei entsprechender Kennzeichnung eingesetzt werden.
- Zur Schönung und Klärung können **Pflanzenproteine** eingesetzt werden
- Die Herstellung von **Frucht-Nektaren** ist nur aus Steinobst und Beeren (nicht aber aus Südfrüchten und Kernobst) möglich. Zur Süßung kann Speisehonig, Fruchtsirup, Ahornsirup, Fruktose und Zucker eingesetzt werden, die gesetzlichen Höchstgehalte sind zu beachten. Die Herstellung von **Dicksäften** ist nur auf der Basis von Fruchtsäften bzw. Muttersäften möglich. Dicksäfte werden ohne zusätzliche Süßung hergestellt. Die Entsäuerung der Dicksäfte mit Calciumcarbonat ist nicht zugelassen.
- Die Süßung von **Apfelmark**, **Krauten** und **Pflaumenmus** ist nicht zulässig.
- **Apfelmus** kann mit Honig oder Zucker gesüßt werden.
- Die Herstellung von **Obstessig** (auch Weinessig und Rübenessig) ist möglich; Essigessenzen sind nicht zugelassen. Es können die traditionellen Verfahren sowie die Schnellessigverfahren angewendet werden.
- **Aromaextrakte** sind zulässig.

## **8.2.4 Gemüse**

### **Allgemeine Grundsätze – Gemüse**

Das Ziel der Weiterverarbeitung von Gemüse ist, den ursprünglichen Charakter und die sensorischen Eigenschaften so weit wie möglich zu erhalten. Zu verarbeitende Rohware sollte möglichst reif und einwandfrei sein.



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.

Bei allen Verarbeitungsschritten ist darauf zu achten, dass die Verluste ernährungsphysiologischer wichtiger Inhaltsstoffe (z. B. Migration ins Prozesswasser oder durch temperaturbedingte Denaturierung) durch die Wahl der geeignetsten Verfahren minimiert werden.

### **Produktspezifische Verarbeitungsverfahren und Verarbeitungshilfsstoffe – Gemüse**

- Verarbeitungsverfahren wie die Pasteurisation Sterilisation und Autoklavierung haben ihre Berechtigung hinsichtlich der mikrobiellen Stabilität und der Haltbarkeit der Produkte, es ist jedoch immer auf möglichst schonende Verfahren zu achten. Im Zweifelsfall entscheidet die Zertifizierung des Demeter e.V. über die Notwendigkeit der eingesetzten Technologie.
- Zur Verhinderung von Bräunungsreaktionen bei Trockengemüse und getrockneten Pilzen darf eine Behandlung mit natürlichen Säureträgern, z. B. Zitronensaft und Zitronensaftkonzentrat, durchgeführt werden. Ein Tiefgefrieren von zur Trocknung bestimmten Gemüse nach dem Blanchieren zur besseren Wasserabgabe ist nicht erlaubt. Die Trocknung soll möglichst schonend erfolgen z. B. mittels Luftentfeuchtungstrocknung.
- Grundsätzlich ausgeschlossen sind die Hochfrequenztrocknung, der chemische Feuchtigkeitsentzug (außer Salz) und die direkte Trocknung mit fossilen Brennstoffen.
- Die Herstellung von Gemüsekonserven ist zulässig. 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.
- Für die Herstellung von milchsauren Gemüsen sind Starterkulturen zugelassen. Speisehonig, Vollrohrzucker und Rohrohrzucker dürfen bis 1% zugesetzt werden.
- Die Aufgussflüssigkeit von essigsauerm Gemüse wird mit Essig, Salz, Speisehonig oder Zucker und Kräutern und Gewürzen hergestellt. Der Zusatz von Zitronensaft ist erlaubt. Isolierte organische Säuren dürfen nicht verwendet werden.
- Tiefgefrorenes Gemüse wird ohne Aufgussflüssigkeit gefrostet. 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).
- Zum Ansäuern von Gemüsesäften können natürliche Säureträger (z. B. Apfelessig, Sauerkrautsaft, ...) verwendet werden. 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. Perlit kann zur Proteineliminierung eingesetzt werden.
- Bei der Herstellung von "Gemüsemeerrettich (geriebener Meerrettich)" oder "Tafel-, bzw. Delikatess-Meerrettich" ist der Zusatz von Schwefeldioxid SO<sub>2</sub> verboten.
- Tomatenmark wird durch Eindampfen aus Pulpe gewonnen. Ein Einstellen der Trockenmasse mit frischer Pulpe ist zulässig.



## 8.3. Brot und Backwaren

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 10.16

Revisionsdatum: 01.10.2016

### 8.3.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Brot und Brotwaren finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

### 8.3.2 Allgemeine Grundlagen Brot und Backwaren

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, sodass 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.

Anzustreben ist eine Mehrstufenführung ohne Verwendung von Backhefe.

### 8.3.3 Zutaten und Zusatzstoffe

- **Getreide** und Getreideerzeugnisse müssen immer in Demeter-Qualität eingesetzt werden, eine Ausnahmegenehmigung ist nicht möglich. Für alle anderen Zutaten gelten die allgemeinen Regelungen zur Zusammensetzung eines Demeter-Produkts.
- Die Verwendung von **Fertigbackmischungen** und Vormischungen ist nicht möglich.
- **Milchtrockenprodukte** dürfen generell nicht eingesetzt werden.
- Als **Süßungsmittel** können verwendet werden: Zucker, Ahornsirup, Dicksäfte, Speisehonig, Malzsirup, Rübensirup und Verzuckerungsprodukte aus Getreide.
- Folgende **Lockerungsmittel** können verwendet werden:
  - Backferment
  - Sauerteig aus betriebseigener Führung (Anzuchtsauer darf nur in der 1. Stufe als Starterkultur verwendet werden)
  - Bio-Backhefe
  - Pottasche (siehe 3.2.3)
  - weinsteinsaures Backpulver (siehe 3.2.3)
- Für Spezialitäten, Saisonware und traditionelle Produkte ist der Einsatz von **Spirituosen** bei entsprechender Kennzeichnung zugelassen. Gäralkohole (Bier, Wein und Fruchtwein) können grundsätzlich eingesetzt werden.
- Für **Brezellaug** und Laugengebäck ist eine vierprozentige Lösung von Natriumhydroxid (E 524/Natronlauge) zugelassen.
- Als **chemische Lockerungsmittel** ist für Lebkuchen und Honigkuchen Pottasche (E 501) zugelassen. Die Anwendung von weinsteinsaurem Backpulver ( $\text{NaHCO}_3$ ,  $\text{KHCO}_3$ ,  $\text{C}_4\text{H}_5\text{O}_6\text{K}$ ), auch zusammen mit Weinsäure, ist für alle Anwendungen zugelassen, vorausgesetzt der einzige Trägerstoff ist Getreidestärke.
- **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  $\text{CO}_2$  gewonnen werden.
- Für die Herstellung von **Kleingebäck, Baguette, Zwieback und Toast** können **Getreidekleber** nur in weizenhaltigen Demeter-Backwaren verwendet werden. **Acerolapulver** darf nur in Kleingebäck, Baguette, Zwieback und Toast eingesetzt werden. Trägerstoff und Acerola müssen mindestens in Bio-Qualität eingesetzt werden, der Trägerstoff ist bei der Kennzeichnung der Demeter-Backwaren aufzuführen.
- **Malzmehle** und **Sojamehle** sind zugelassen.
- Alle Zutaten und Zusatzstoffe der eingesetzten Backmittel sind entsprechend der Anforderung zur Kennzeichnung von unverpackten und verpackten Demeter-Backwaren in der Volldeklaration aufzuführen.

### 8.3.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren

- Walzenstuhl, Rotationsmühlen und Schneid-Prall-Mühlen, idealerweise mit internen Kühlsystemen, sind zugelassen. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein, Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.
- 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.
- 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.
- Konditorei-Spezialitäten wie Macarons oder Cookies können ausgebacken und tiefgefroren an Endkunden abgegeben werden.
- Das Backen im **Hochfrequenz-Infrarot-Backofen** ist nicht zugelassen.
- 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.
- 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.
- Für unverpackte und verpackte Demeter-Brote und -Backwaren ist den Kunden und Wiederverkäufern eine Liste mit allen Zutaten und Zusatzstoffen zugänglich zu machen (**Volldeklaration**).



## 8.4. Fleisch- und Wurstwaren

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 10.16

Revisionsdatum: 01.10.2016

### 8.4.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen sowie Verarbeitungsverfahren sowie zur Zusammensetzung von Demeter-Produkten finden Sie im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Fleisch und Wurst finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

### 8.4.2 Zutaten und Zusatzstoffe

- Meersalz, Siedesalz und Steinsalz, vorzugsweise ohne Zusatz von Rieselhilfsstoffen, oder aber ausschließlich mit **Calciumcarbonat (E 170)** als Rieselhilfsstoff sind zugelassen.
- Als **Zuckerarten** sind Rüben- und Rohrzucker, Stärkeverzuckerungsprodukte und Speisehonig zugelassen.
- **Gewürzpräparate, Gewürzextrakte, Fleisch- und Hefeextrakte** sowie Geschmacksverstärker sind nicht zugelassen. Der Verarbeiter vergewissert sich, dass die Entkeimung der Gewürze nicht mit ionisierenden Strahlen oder Methylbromid erfolgt ist und lässt sich dies schriftlich bestätigen.
- **Gäralkohle** können unbegrenzt eingesetzt werden. Zu beachten ist die **zusätzliche Kennzeichnung** bei Produkten, wo die alkoholische Zutat nicht Bestandteil der Verkehrsbezeichnung ist (vgl. Kennzeichnungsrichtlinie „Produkte mit Alkohol“).
- **Starterkulturen** sind für Rohwürste und Aufgusslaken zugelassen, die Verwendung von Edelschimmelkultur ist erlaubt. Wenn Starterkulturen mit der gewünschten Funktionalität in Bio-Qualität verfügbar sind, werden sie bevorzugt eingesetzt. In beiden Fällen muss die GVO-Freiheit von Seiten des Herstellers schriftlich bestätigt sein.

- **Kunstdarm** ist mit entsprechender Deklaration erlaubt. Wird Naturdarm verwendet, ist darauf hinzuwirken, dass die Wursthüllen von Demeter-Tieren stammen. Die Därme sind nach gründlicher Reinigung mit Milchsäure oder Essig und Kochsalz zu behandeln.
- Nicht erlaubt ist die Herstellung von **Pökelwaren** im engeren Sinn unter Verwendung von Nitritpökelsalz, Salpeter, Ascorbinsäure, Glucono-delta-Lacton (GdL) und Genußsäuren.
- Zugelassen sind die Verfahren zur Herstellung von Gallerten aus natürlichem Aspik und aus Schwartenbrei. Gallerten aus **Aspikpulver** in Bio-Qualität sind zugelassen.
- Erfolgt keine Direktverarbeitung, so erfolgt die Verhinderung der Gerinnung mechanisch. **Citrate** dürfen nicht zugesetzt werden. Untersagt ist die Verwendung von Trockenblutplasma, Blutplasma und Blutserum als Zusatz zu Wurstwaren.
- **Natriumcitrat (E 331)** kann für die Herstellung von Brühwurst verwendet werden, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist.
- Die Verwendung von **Milchtrockenprodukten** ist ausgeschlossen.
- Rote Beete Produkte (Saft oder Pulver) als färbende Zutat bis zur gesetzlich zulässigen Konzentration darf in Fleisch – und Wurstwaren eingesetzt werden.

### 8.4.3 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Wurstwaren

- Die Reifung des Fleisches erfolgt unter für dieses optimalen Temperaturen und Zeitspannen. Die Verwendung von **Fleischzartmachern** ist nicht zugelassen.
- Zugelassen sind stufenweises Abkühlen und Schnellkühlung mit Kaltluft. Das Besprühen der Schlachtkörper mit **Genußsäure- oder Kochsalzlösungen** ist nicht erlaubt.
- Als Verfahren sind Trockenpökeln und Nasspökeln zugelassen. Die **Pökellake** besteht ausschließlich aus allen zugelassenen Salzarten mit oder ohne Gewürzen und Starterkulturen.
- Das Fleisch für die Brühwurstherstellung wird im Idealfall **schlachtwarm** verarbeitet. Wenn dies nicht möglich ist, so sind Verfahren zur Erhaltung des Warmfleisचेffektes wie Warmschroten, Warmsalzen und Gefrierverfahren zugelassen. Die Verwendung von Milcheiweiß und anderen Kutterhilfsmitteln ist ausgeschlossen.
- Für die Reifung der Masse bei der **Rohwurstherstellung** können Fleisch und Speck vorgesalzen oder vorgetrocknet werden. Die Reifung der Rohwurst wird als Langsamreifeung 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.
- 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. Die Verwendung von tropischen Hölzern ist ausgeschlossen. 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.
- **Wurstkonserven** sind zugelassen, 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.



## 8.5. Milch und Milcherzeugnisse

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 10.16

Revisionsdatum: 01.10.2016

### 8.5.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Milch und Milcherzeugnisse finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

### 8.5.2 Allgemeine Grundlagen Milch und Milcherzeugnisse

Der mündige Verbraucher erwartet heute von einem Lebensmittel neben einem guten Geschmack und weitestgehender Rückstands- und Schadstoffarmut aus gutem Grund eine Herstellungsweise, die mit einem Minimum an Zusatzstoffen auskommt. Erfahrungen aus der Vergangenheit haben immer wieder gezeigt, dass Zusatzstoffe, für die zu einem früheren Zeitpunkt die Unbedenklichkeit als gesichert galt, zu einem späteren Zeitpunkt einer Revision unterworfen werden mussten. 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.

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.

### 8.5.3 Zutaten und Zusatzstoffe

- Frischmilch und Verarbeitungsmilch müssen immer zu **100 % aus Biodynamischer Erzeugung** stammen; eine Ausnahmegenehmigung ist nicht möglich.
- **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.
- **Milchpulver** aus Stuten- oder Ziegenmilch darf als Demeter-Produkt vermarktet werden. Milchpulver aus Kuhmilch ist nur als Zutat in verarbeiteten Produkten zugelassen.
- Zusatz von **Milchpulver in Joghurt** zur Erhöhung der Trockenmasse ist erlaubt. Eine Anreicherung mit Milcheiweiß ist nicht erlaubt.
- Zur Dicklegung der Milch können Säurewecker, **Kälberlab, mikrobielles Lab, pflanzliche Extrakte und Lab-Pepsin-Mischungen** eingesetzt werden. Zur Säurefällung von Milcheiweißen sind Käseisauer und Obstessig zugelassen. Reine Säuren zur Dicklegung sind nicht zugelassen.
- **Calciumchlorid (E509)** kann für die Milchgerinnung eingesetzt werden.
- Als **Süßungsmittel** sind Speisehonig, Zucker sowie Dicksäfte zugelassen. Für diätetische Lebensmittel kann auch Fruktose verwendet werden.
- 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. Die Verwendung von Laktoflavin und Beta-Carotin zur Anfärbung ist ausgeschlossen.
- **Sauermilchkäse** darf nur aus Sauermilchquark hergestellt werden. Für die Herstellung von Sauermilchkäse ist Calciumcarbonat (E170) zugelassen. Natriumhydrogencarbonat darf nicht verwendet werden. Die Kochsalzzugabe in den Käseteig ist auf höchstens 2,5 % zu begrenzen. Die Verwendung von Beta-Carotin und Laktoflavin ist ausgeschlossen.
- Als **Überzugsmassen** für Hartkäse, Schnittkäse und halbfesten Schnittkäse können Bienenwachs, natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse oder Mischungen daraus eingesetzt werden. 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).
- Zum **Räuchern von Käse** dürfen nur das ganze Holz, die Späne oder das Mehl von Hartholzarten verwendet werden. Der Verarbeiter vergewissert sich, 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.



## 8.5.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Milch und Milcherzeugnissen

- Zur **Pasteurisierung** der Konsummilch dürfen die amtlich zugelassenen Pasteurisationsverfahren angewendet werden. Dies gilt grundsätzlich auch für alle Verarbeitungsprodukte aus Milch. Andere Erhitzungsverfahren wie **Sterilisation**, **Ultrahoherhitzung (UTH)** dürfen nicht durchgeführt werden.
- Die Milch darf einen **Homogenisierungsgrad** von 30%, gemessen mit der Homogenisierungspipette (NIZO Methode), nicht überschreiten. Der Hinweis „**nicht homogenisiert**“ kann nur bis zu einem Homogenisierungsgrad von 10 % verwendet werden.
- Technik, die speziell 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).
- Bei der Herstellung von **Butter** 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.
- **Frischkäse 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 Frischkäse üblichen, Verfahren anwendbar.
- Als Erhitzungsverfahren für die Ausgangsmilch bei **Sauermilcherzeugnissen**, **Joghurtherzeugnissen**, **Kefirerzeugnissen** und **Buttermilcherzeugnissen** ist eine Hoherhitzung auf 85 – 95°C für 5 -10 min. zulässig. Die Erhöhung der Trockenmasse kann durch Eindampfen unter Vakuum oder im Fallstromverdampfer/Mehrstufenverdampfer erfolgen.
- Zur **Verdickung von Süßmilcherzeugnissen** sind Getreidestärke und Agar-Agar erlaubt.
- **Schlagsahne** darf nicht mit Milcheiweißerzeugnissen zur Erhöhung der Milchtrockenmasse angereichert werden. Homogenisierung und der Einsatz von Dickungsmitteln (z. B. Karrageen) sind nicht zulässig.
- Die Herstellung von **Trockenmilcherzeugnissen** aus Demeter-Milch und Milchverarbeitungsprodukten ist zulässig. (z. B. Milchpulver, Magermilchpulver, Buttermilchpulver, Molkepulver). Das Verfahren für Eindicken und Trocknen hat schonend zu erfolgen und ist bezüglich Druck und Temperatur zu optimieren.
- Bei der Herstellung von Käse erfolgt die Reinigung der Milch über Separatoren oder geeignete Filtrationsverfahren. Keime können mit Hilfe der **Bactofugierung** entfernt werden. Das Bactofugat darf nicht weiter verwendet werden.
- Eine Reifung von Käse in Folienbeuteln ist möglich.



## 8.6. Öle und Fette

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 10.15

Revisionsdatum: 01.10.2015

### 8.6.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung von Demeter-Produkten sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Öle und Fette finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

### 8.6.2 Allgemeine Grundlagen Öle und Fette

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, einen möglichst schonenden Umgang mit Umwelt und Ressourcen wie Wasser, Luft und Energieträgern gewährleisten und die Gesundheit der Beschäftigten in der Produktion nicht beeinträchtigen.

Alle Verarbeitungsprozesse sind gemäß diesen Grundsätzen unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu optimieren.

Die vorliegende Richtlinie gilt für Speiseöle und -fette gemäß den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches, für Olivenöl und Kakaofett sowie Margarine.

Unter Ölen und Fetten zur Weiterverarbeitung werden alle Produkte im Geltungsbereich dieser Richtlinie verstanden, die als Zutat oder Medium zum Braten und Backen eingesetzt werden oder als Zutat in einem anderen Produkt eingesetzt werden (z.B. Mayonnaise).

### 8.6.3 Zutaten und Zusatzstoffe

- Als Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung sind pflanzliche Öle und Fette sowie Kräuter und Gewürze zugelassen.
- Als Zutaten aus tierischer Erzeugung sind tierische Öle und Fette zugelassen.
- Das zur Verarbeitung von Margarine eingesetzte **Lecithin** muss Bio-zertifiziert sein. Der Einsatz von gehärteten (hydrogenierten) Fetten ist nicht zulässig.
- Als **Verarbeitungshilfsstoffe** für Öle und Fette sind asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, nicht-aktiviertes Kieselgur, Stickstoff (N<sub>2</sub>), Zitronensäure/Bentonit (nur zur Entschleimung für Öle zur Weiterverarbeitung) und Aktivkohle zugelassen.

### 8.6.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – kaltgepresste und native Öle

- Der Begriff kaltgepresst wird gemäß der entsprechenden Leitsätze verwendet. Werden Kaltgepresste Öle zusätzlich als nativ bezeichnet, so erfolgt eine Vorbehandlung der Saat ausschließlich durch mechanische Verfahren
- Zugelassen sind 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. Vorgaben zur maximalen Auslauftemperatur für die einzelnen kaltgepressten Öle:
  - Distel- und Kürbiskernöl: 50° C
  - Sonnenblumen-, Mais-, Soja-, Sesam-, Haselnussöl: 60° C.
  - Bei kaltgepressten Olivenölen darf eine Prozesstemperatur von 27 °C nicht überschritten werden
- **Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren** sind zugelassene Verfahren.
- Das **Rösten** der Saat bei Kürbiskernöl, Sesamöl und Nussölen vor der Pressung ist zulässig, diese sind als „kaltgepresstes Öl aus gerösteter Saat“ zu deklarieren.

### 8.6.5 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Öle zur Weiterverarbeitung

- Alle üblichen mechanischen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, einschließlich Aufbereiten und Trocknen durch Wärme sind zugelassen.
- Bei der **Verarbeitung von Ölen** sind Mechanisches Pressen, Zentrifugieren, Dekantieren, Filtrieren, die Entschleimung mit Zitronensäure, Vakuumtrocknen, Desodorieren (Wasserdampfbehandlung bis 230 °C), physikalische Entsäuerung und Winterisieren zugelassen.
- Bei der Verarbeitung von Ölen sind ausgeschlossen:
  - Extraktion mit organischen Lösungsmitteln
  - Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)
  - Chemische Entsäuerung
  - Entfärbung/Bleichung

- Entschleimung mit mineralischen und anderen organischen Säuren außer Zitronensäure
- Trocknungsverfahren mit Mikrowellen
  
- In der Verarbeitung von Margarine zulässige Verarbeitungsverfahren:
  - Emulgieren
  - Pasteurisieren
  - Kristallisieren
  
- Zur Herstellung von tierischen Fetten kann das Ausschmelzverfahren eingesetzt werden.



## 8.7. Getreide- und Sojaerzeugnisse

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 10.16

Revisionsdatum: 01.10.2016

### 8.7.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnung). Spezielle Regelungen für Getreide, Getreideerzeugnissen, Sojaprodukte und Teigwaren finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

### 8.7.2 Allgemeine Grundlagen

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, sodass die Demeter-Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt.

Diese Richtlinie gilt für:

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

**Brot und Backwaren gehören nicht zum Geltungsbereich dieser Richtlinie.**

### 8.7.3 Zutaten und Zusatzstoffe

- Das zur Weiterverarbeitung vorgesehene **Getreide** stammt ausschließlich von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieben, Ausnahmen sind nicht möglich.

- **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 gelten außerdem die Richtlinien für Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse bzw. Obst und Gemüse.
- Zugelassene **Lockerungsmittel für Backmischungen** sind Backferment, Sauerteig, Trockensauer, Hefe, Hefeferzeugnisse.
- **Als Backtriebmittel für Backmischungen** kann weinsteinsaures Backpulver eingesetzt werden. Zusatz von Backmitteln entsprechend der "Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Brot und -Backwaren".
- Für Tofu und Tofuprodukte sind als **Gerinnungsmittel** Nigari (Magnesiumchlorid) und Calciumsulfat zugelassen. Natriumbikarbonat (Natron) als Zusatzstoff und Verarbeitungshilfsstoff ist zugelassen.
- Für die Herstellung von Sojaerzeugnissen sind **Starterkulturen** zugelassen.
- Bei der Verarbeitung von **Sojagetränken** sind maximal UHT-Verfahren zugelassen.
- Zum **Räuchern** von Sojaprodukten 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!
- Für die Herstellung von **Getreidestärke** sind Stickstoff (N<sub>2</sub>), Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) und Natronlauge (NaOH, zur Einstellung des pH-Wertes) als Verarbeitungshilfsstoffe zugelassen.
- Eine Unterbindung der natürlichen Säuerung bei der Stärkeherstellung mittels **Antibiotika** ist nicht erlaubt, der Einsatz von **isolierten Enzymen** ausgeschlossen.
- Die Herstellung oder Anwendung von chemisch oder enzymatisch modifizierter Stärke ist ausgeschlossen.

#### 8.7.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren

- Walzenstuhl, Rotationsmühlen und Schneid-Prall-Mühlen, idealerweise mit internen Kühlsystemen, sind zugelassen. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein, Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.
- Die Herstellung von **extrudierten bzw. gepufften** Erzeugnissen aus Demeter-Getreide ist nicht erlaubt. Extrudierte Monoprodukte sind mit Demeter-Markenbild nicht möglich.
- **Extrudierte Zutaten** in Mischprodukten (z. B. Müsli), auch wenn sie aus Demeter-Getreide hergestellt wurden, werden in einem Demeter-Produkt hinsichtlich der Kennzeichnung wie eine Bio-Zutat gewertet.
- Die Herstellung von Demeter-Sojaerzeugnissen mit Hilfe von **Extrusionstechnologien** ist nicht erlaubt.
- Die Herstellung von **Parboiled-Reis** aus Demeter-Reis ist zulässig.



## 8.8. Eiprodukte

### *Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 10.15

Revisionsdatum: 01.10.2015

#### 8.8.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Eiprodukte finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

#### 8.8.2 Allgemeine Grundlagen Eiprodukte

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 und denen andere Lebensmittel oder Zutaten beigegeben werden, soweit der Anteil dieser Zutaten nicht überwiegt.

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, sodass die Demeter-Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt.

#### 8.8.3 Zutaten und Zusatzstoffe

- **Eier** stammen immer von biodynamisch wirtschaftenden Betrieben, eine Ausnahme ist nicht möglich.

- Zugelassen sind färbende Lebensmittel und natürliche **Farbstoffe** für das Färben der Schale ganzer Eier (z.B. Ostereier). Nicht alle Landesbehörden der dt. Bundesländer akzeptieren natürliche Farbstoffe auf der Ebene der EU-VO, erkundigen Sie sich sicherheitshalber bei Ihrer Kontrollstelle hinsichtlich der Regelungen in Ihrem Bundesland.
- Das **Anfärben** von Eiprodukten (z. B. Flüssigei, Eidotter) ist nicht zulässig.
- Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von **Verarbeitungshilfsstoffen, Mikroorganismenkulturen und Enzymen** nicht zulässig.





## 8.9. Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 09.14

Revisionsdatum: 01.09.2014

### 8.9.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren, Kennzeichnung und Verpackung sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

### 8.9.2 Allgemeine Grundlagen Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Produkte aus Zuckerrohr bzw. Zuckerrüben: Rohrohrzucker, Rohrübenzucker, Vollzucker (Zuckersaft wird getrocknet und vermahlen) Zuckerrüben-, bzw. Zuckerrohrsirup
- Produkte aus Getreide: Getreidestärke-Verzuckerungsprodukte, Malzextrakte, Amazake (süßschmeckende Zubereitung aus fermentiertem Vollreis)
- Produkte aus anderen Pflanzen: Frucht- und Gemüsedicksäfte (z.B. Apfeldicksaft, Birnendicksaft), Ahornsirup, sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen
- Süßwaren: Eiscrème, Sorbets und gefrorener Joghurt, Schokolade und Pralinen/Konfekt
- Die Verarbeitung/Gewinnung von Honig ist in der "Richtlinie für Demeter-Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse" geregelt

- Für die Herstellung von **raffiniertem Rübenzucker** kann beim Demeter e. V. ein entsprechender Antrag gestellt werden.

### 8.9.3 Zutaten und Zusatzstoffe

Zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe für Zucker sind:

- Kalkmilch (zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe)
- Kohlensäure (zur Ausfällung überschüssigen Kalkes als Calciumcarbonatschlamm)
- Öle zur Schaumverhütung
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs
- Bio-Saccharose-Ester
- Zitronensäure (für die Stärkehydrolyse)
- Natriumcarbonat, Calciumhydroxid, Natronlauge
- Schwefelsäure (zur pH-Kontrolle)

Zugelassene Hilfsstoffe für Süßungsmittel sind:

- Textile Filtermaterialien, Papier- und Cellulosefilter, Kieselgur, Perlite, Bentonit
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs
- Bio-Saccharose-Ester
- Öle zur Schaumverhütung
- Aktivkohle
- Kalkmilch
- Kohlensäure

Zugelassene Starterkulturen und Enzyme:

- **Koji** (Starterkulturen, aus mit *Aspergillus oryzae* beimpften und bebrütetem Reis hergestellt)
- Zur **Dicksaftherstellung**: Alpha-Amylase, Glucoamylase, Alpha-Arabino-Furonisodase, Katalase, Cellulase, endo-1.4(4)-beta-D-Glucanase, Glucoseoxidase, Inulinase, Protease, Tannase, Endo-1.3-beat-D-Xylanase
- Für die **Getreide-/Stärkeverzuckerung**: Alpha-Amylase, Cellulase, Glucoamylase
- Für die Invertierung bei der **Getreide-/Stärkeverzuckerung**: Xyllos (Glucose) Isomerase

Die Herstellung von **Dicksäften** ist in der Richtlinie für Obst und Gemüse geregelt.

- Alle Demeter-Produkte, einschließlich Aroma-Extrakte, können bei der Herstellung von **Eiscreme, Sorbets und gefrorenem Joghurt** verwendet werden.
- Zugelassene **Verdickungsmittel** sind Johannisbrotkernmehl, Pektin, Guarkernmehl und Agar-Agar.
- **Stärkeverzuckerungsprodukte** und natürliche Stärken/Quellstärken sind als Zutaten zugelassen. Inulin und andere **Oligosaccharide** organischen Ursprungs sind erlaubt.
- Bei der Herstellung von Schokolade können **Lecithin** in biologischer Qualität und **Gummi Arabicum** eingesetzt werden.



## 8.10. Bier

### *Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 09.14

Revisionsdatum: 01.09.2014

#### 8.10.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Bier finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

#### 8.10.2 Allgemeine Grundlagen - Bier

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, sodass die Demeter-Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt.

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).

#### 8.10.3 Zutaten und Zusatzstoffe - Bier

- Grundsätzlich darf zum Brauen von Demeter-Bier nur Demeter-Braugetreide verwendet werden, eine Ausnahme ist nicht möglich.

- Als Zutaten dürfen nur **Hopfen, Malz, Bierhefe** und Brauwasser verwendet werden, die diesen Richtlinien entsprechen.
- Unaufbereiteter **Aromahopfen** (Naturdoldenhopfen) ist zu bevorzugen. Hopfenpellets Typ 90 dürfen verwendet werden. Hopfenpellets Typ 45 sowie Hopfenextrakte sind ausgeschlossen.
- **Bierwürze-Wasser** ist die Basis der Bier-Qualität und wird somit als **Zutat** berechnet, und nicht als Wasser, in der Anteilsberechnung.
- 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. Es ist nur **lebende Frischhefe** ohne Zusätze zu verwenden. Die Bierhefe ist in der eigenen Brauerei ausschließlich auf Würze aus Demeter-Rohstoffen, wenn nicht verfügbar auf Bio-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.
- Folgende Verarbeitungshilfsstoffe sind zugelassen:
  - Filtermaterialien: Textile Filter (z. B. Baumwollfilter), Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite)
  - Kieselgur als Filterhilfsmittel
  - Kalkmilch zur Wasserenthärtung
  - Braugips
  - Gärkohlenensäure, Technisches CO<sub>2</sub> nur zum Vorspannen der Fässer und zur Abfüllung
  - N<sub>2</sub>
- Für die Herstellung von Demeter-Bieren ist der Einsatz von **Lebensmittel-Zusatzstoffen, Aromen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen** nicht zugelassen.

#### 8.10.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Bier

- 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 Nitrosaminbildung nur mit einer indirekten Beheizung zulässig.
- 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.
- **Leichtbierspezialitäten** sind mit Hefestämmen herzustellen, die von Natur aus weniger Alkohol bilden.
- **Klärhilfsmittel**, insbesondere Holzspäne, pechimprägnierte "Bio-Späne" und Aluminiumfolien sind verboten.

- 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.
- Bei Bieren mit erhöhtem Restzuckeranteil ist eine **Pasteurisation** zugelassen. Für unfiltrierte Biere: Kurzzeiterhitzung mit anschließender schneller Rückkühlung.

#### **Weitere Unzulässige Verarbeitungsverfahren:**

- Die Anwendung von Mitteln, welche die Haltbarkeit verlängern, wie Kieselsäurepräparate, PVPP, Bentonite, etc.
- Heißabfüllung (in der Flasche) und Entkeimungsfiltration zur Abtötung von Mikroorganismen
- Die Entkeimung der Flaschen mit Sulfid und die Behandlung von Kronkorken mit Formaldehyd
- Schnellgärverfahren, insbesondere die Warmgärung (über 12°C), Druckgärung, Rührgärung oder das Nathanverfahren
- Wasseraufbereitung mit Aktivkohle oder Ionenaustauscher
- Entkeimung von Brauwasser mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorit oder Chlordioxid
- Darren mit direkter Beheizung
- Wiederverwendung von Hopfentreber und Hefepressbieren sowie die künstliche Beschleunigung der Würzeherstellung, z. B. durch Kieselsäurepräparate
- Verfahren zur künstlichen Verminderung des Alkoholgehaltes
- Messen der Füllhöhe mittels Röntgendetektion



## 8.11. Wein, Sekt und Perlwein

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 10.16

Revisionsdatum: 01.10.2016

### 8.11.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsmitteln und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungsmittel sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Wein, Sekt und Schaumwein finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

### 8.11.2 Allgemeine Grundlagen

- 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.
- Alle Geräte und Hilfsstoffe, die bei der Verarbeitung verwendet werden, einschließlich Behälter 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.
- Ziel ist eine **Ernte per Handlese**, Maschinenernte ist aber erlaubt. Trester geht, wenn möglich, zurück in den Weingarten.
- Für alle Verarbeitungsschritte und Methoden, die bei der Verwertung der Trauben und der daraus hergestellten Produkte verwendet werden, sind die folgenden Grundsätze zu beachten:

- 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 Methoden sind chemischen vorzuziehen.
- Mit allen Nebenprodukten des Prozesses, wie organischen Rückständen oder Schmutzwasser, ist so umzugehen, dass negative Auswirkungen auf die Umwelt minimiert werden.

### 8.11.3 Zutaten und Zusatzstoffe

- 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:
  - Kaliumhexacyanoferrat
  - Ascorbinsäure, Sorbinsäure
  - PVPP (Polyvinylpyrrolidon)
  - Hausenblase (Stör-Gallenblase), Blut und Gelatine
  - Diammoniumphosphat (DAP)
  - Tannine
- Es sind ausschließlich **Trauben** aus anerkannt Biologisch-dynamischer Erzeugung zu verwenden.
- Zusatz von **Zucker** zur Erhöhung des Alkoholgehaltes ist erlaubt bei max. 1,5 Vol.-% Erhöhung des Alkoholgehaltes. Demeter-Traubensaftkonzentrat, Bio-Traubensaftkonzentrat oder Demeter-Zucker sind zulässig.
- Es dürfen nur **traubeneigene Hefen oder Pied de Cuve** (Demeter oder Bio) eingesetzt werden; Reinzuchthefen sind nur Zulässig bei Gärstockungen bzw. für die zweite Gärung zur Herstellung von Sekt bzw. Schaumwein.
- Als **Hefenährstoff** sind Demeter- oder Bio-Heferindenzubereitung (GVO-frei) und Thiamin (B1) zugelassen.
- **Milchsäurebakterien** (GVO-frei) können zum Säureabbau zugegeben werden.
- **Kaltstabilisierung** erfolgt mit natürlichem Tartrat aus biodynamischer Weinbereitung oder Bio-Weinbereitung; Kaliumbitartrat ist ebenfalls zugelassen.
- Die **Schönung** erfolgt, mit Kasein sowie Weizen- und Erbsenprotein\*. Für die **anorganische** Schönung kann Bentonit, Aktivkohle, Kieselgur und Sauerstoff (inkl. Micro-OX) eingesetzt werden.
- Die Filtration erfolgt organisch mit Filtern aus Cellulose oder Textilien (ungebleicht und chlorfrei) oder anorganisch mit Kieselgur, Bentonit oder Perlit (Analysen bezüglich Dioxin- oder Arsenbelastung können nötig sein).

**Schwefeldioxid** ist so wenig wie möglich zu verwenden. Die Schwefelung kann erfolgen durch reines Schwefeldioxid (gasförmig oder in Lösung), Kaliumsulfid oder Kaliummetabisulfid. Sprudelnde Schwefeltabletten sind nicht zugelassen.

\*Sofern verfügbar aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

Restzucker	Max. Gehalt SO <sub>2</sub> total [mg/l] nach der Abfüllung (gemessen im Wein)	
	Weißwein, Sekt, Rose	Rot
< 2g/l (wg. EU-VO Bio-Wein)	140	100
< 5g/l	140	100
> 5g/l	180	140
Dessertwein mit Botrytis	360	
Dessertwein ohne Botrytis	250	

- Zum Zweck der **Säureregulation** können Kaliumbicarbonat(KHCO<sub>3</sub>), Calciumcarbonat (CaCO<sub>3</sub>) und Weinsäure (E334) eingesetzt werden, soweit gesetzlich zulässig, Zugabebis max. 1,5 g/L.
- Bei der **Abfüllung** können CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub> eingesetzt werden.

#### 8.11.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren Wein, Sekt und Schaumwein

- Pumpen, die große Zentrifugalkräfte entwickeln wie z.B. **Zentrifugenpumpen** oder **Kreiselpumpen** sind für die Anschaffungen (neu oder gebraucht) nicht mehr zulässig. Bestandsschutz ist gewährleistet.
- **Gärbehälter** und Tanks aus Beton-, Holz-, Porzellan-, Edelstahl-, Steinzeug- und Tonbehälter sind zulässig. Plastikgefäße dienen nur zur Zwischenlagerung, nicht zur andauernden Aufbewahrung von Wein.
- Eine **Erwärmung der Rotweinformische** bis max. 35° C ist zulässig; Pasteurisierung ist nicht zugelassen. Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung ist zulässig.
- Konzentration des gesamten Mostes einer Charge ist nicht erlaubt. **Technische Alkoholabsenkung** ist nicht zulässig.
- **Verschlüsse** können aus Glas oder Kork bestehen. Schraubverschlüsse, Kronkorken und Kunststoffstopfen sind ebenfalls zulässig. Als **Erstöffnungsgarantie** können Nirosta-, Kunststoff- oder Zinnkapseln, Polcap, Siegellack oder Wachs eingesetzt werden.

#### 8.11.5 Reinigung und Desinfektion

- Die Reinigung der Verarbeitungsgeräte und -räume erfolgt mit Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid oder Zitronensäure; gefolgt von einer Spülung mit Trinkwasser.

**Die Kennzeichnung von Demeter-Wein ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt**





## 8.12. Kosmetika und Körperpflegeprodukte

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 10.16

Revisionsdatum: 01.10.2016

### 8.12.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen, Verarbeitungsverfahren sowie zur Zusammensetzung von Demeter-Produkten finden Sie im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Regelung zur Kennzeichnung von Demeter-Kosmetik finden Sie in der Kennzeichnungsrichtlinie. Spezielle Regelungen für Kosmetik und Körperpflegeprodukte finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie. Prozesse und Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die in der Demeter Lebensmittelverarbeitung eingesetzt werden, können ebenfalls für Kosmetik und Körperpflegeprodukte verwendet werden.

Unabhängig von der hier vorliegenden Richtlinie müssen alle Kosmetikprodukte die Vorgaben übergeordneter Rechtsnormen erfüllen (derzeit EG-Kosmetikverordnung 1223/2009, Stand 2015) – speziell im Hinblick auf ihre Zusammensetzung, Sicherheit, Wirkung und Kennzeichnung.

### 8.12.2 Allgemeine Grundlagen - Kosmetik

Ziel ist es Kosmetikprodukte herzustellen, die aus natürlichen Zutaten bestehen, die für die menschliche Haut und den Körper fördernd und unterstützend wirken, und die so wenige Umweltrisiken wie möglich in sich tragen. Die Aufgabe bei der Herstellung von Kosmetik ist, die spezielle Qualität der Rohstoffe, die während des Anbaus durch die biodynamischen Prinzipien 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 verbessern. Aus diesem Grund werden Zutaten bevorzugt, die durch einen rhythmischen Prozess gegangen sind (z.B. hell/dunkel, heiß/kalt, Sonnenaufgang/Sonnenuntergang). Direkte Umwelteinflüsse während der Verarbeitung 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 der Verpackungsrichtlinie definiert.

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

### **Geltungsbereich – Kosmetik**

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

### **Anerkannte Standards**

Wenn Zutaten oder Halbfertigprodukte in Demeter nicht verfügbar sind, können einzelne Zutaten anderer anerkannter Standards eingesetzt werden. Anerkennung verlangt vom jeweiligen Standard:

- mindestens 50% der landwirtschaftlichen Zutaten in Bio-Qualität,
- keine gleichen Zutaten mit unterschiedlichem Zertifizierungsstatus (Demeter mit Bio/konventionell),
- keine GVO oder anthropogene nanoskalierte Partikel,
- keine Tierversuche,
- folgende Materialien sind nicht erlaubt, weder als Lösungsmittel, noch für andere Zwecke, als Zutat, Hilfsmittel oder Verarbeitungshilfsmittel:
  - Mineralöle und aus Petroleum hergestellte Produkte
  - Benzen
  - Propylenglycol
  - Butylenglycol
  - EDTA-Chelate und ihre Salze
  - Rohmaterialien, welche von toten Tieren stammen (z.B. Tierfette, tierisches Kollagen oder anderes zelluläres Material).

Der Vertragspartner beantragt eine Überprüfung, wobei er darlegt, dass die oben erwähnten Anforderungen der zulässigen Richtlinien eingehalten wurden und dass die Stoffe nach diesen Richtlinien zertifiziert sind.

## 8.12.3 Zutaten und Zusatzstoffe – Kosmetik

- Die folgenden Materialien sind **nicht zugelassen**, 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).
  
- **Halbfertigprodukte** und **verarbeitete Zutaten** anderer anerkannter Standards müssen aus Bio-zertifizierten Rohstoffen bestehen, deren Gewinnung und Verarbeitung den Vorgaben der Demeter-Richtlinie für Kosmetik entspricht.
- Rohstoffe aus **Wildsammlung** müssen gemäß der europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus oder nach vergleichbaren gültigen nationalen Bio-Standards zugelassen sein.
- Der Anteil aller biodynamischen bzw. Demeter-Zutaten und Bio-Zutaten in jedem Demeter-gekennzeichneten Großhandels- oder Einzelhandelsprodukt wird in **Gewichts- oder Volumeneinheiten** angegeben. Salz, Wasser und im Bergbau gewonnene Mineralstoffe sind ausgeschlossen.
- **Berechnung nach Gewichtsanteil (Gewichts-%):**  
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 (Volumen-%):**  
Flüssigvolumen aller Demeter- und Bio-Zutaten (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralstoffe) geteilt durch das Volumen des fertigen Produkts (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralien) 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.
- Naturstoffe mit natürlichen Anteilen von Wasser werden mit folgenden **Gewichtsprozenten** in die Berechnung mit einbezogen:
  - Gemüsedirektsäfte (ohne zugefügtes Wasser): 100 %.
  - Gemüsesaftkonzentrate, Konzentrat wird als Zutat gerechnet, Wasser zur Rückverdünnung wird nicht in die Berechnung mit eingezogen.
  - Wässrige Auszüge, nur der pflanzliche Anteil wird berechnet.
  - Wässrig-alkoholische Auszüge, der pflanzliche und der alkoholische Anteil wird berechnet.

- Ungefärbte und ungebleichte **pflanzliche oder tierische Wachse** sind zulässig. Wenn Lanolin (Wollwachs) aus konventioneller Herkunft verwendet wird, müssen 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.
- Landwirtschaftliche Zutaten können in **konventioneller Qualität** bis zu einer Größenordnung von 5 % eingesetzt werden, wenn ein schriftlicher Nachweis von mind. drei Lieferanten bzgl. der Nichtverfügbarkeit und eine umfassende Rückstandsanalyse, welche sich an den BNN-Werten orientiert, vorliegen.

## 8.12.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Kosmetik

- 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 01.01.1998 am Markt waren, an Tieren getestet wurden, sind ausgenommen, ebenso Zutaten, die nach dem 01.01.1998 von Dritten getestet wurden, die keine Verbindung zum Lizenznehmer haben.
- **Synthetische Duftstoffe** sind nicht zulässig; Duftstoffe müssen reine ätherische Öle sein.
- **Ionisierende Strahlung** ist von allen Verarbeitungsschritten ausgenommen, mit Ausnahme der Zubereitung von erdigen und mineralischen Zubereitungen.
- Alle üblichen (traditionellen) mechanischen und biologischen Verfahren sind erlaubt, einschließlich, aber ohne Anspruch auf Vollständigkeit, Dampfdestillation, Extraktion, Fermentation, Erhitzung, Kühlung sowie Mahlen, Trocknen, Mischen, Gefrieren, Zerkleinern, Sieben und Waschen.
- Haut- und Körperpflegeprodukte können funktionale Zusatzstoffe erfordern, wie z.B. **Emulgatoren**. Diese stammen aus natürlichen Ausgangsstoffen wie z.B. Öle, Saccharide, Proteine, Lipoproteine, organische Säuren. Die Aufbereitung mittels Verseifung, Hydrolyse, Veresterung und Umesterung (*Trans-Veresterung*); Destillation, Fermentation, Neutralisierung, Kondensation (mit Wasserentzug), Hydrierung, Sulphatierung, ist zulässig. Die daraus resultierenden Produkte müssen unter Sonstige Stoffe am Ende dieses Standards gelistet sein. Das **Ausdämpfen** von Ölen zur Herstellung von Fettsäuren und Glycerin ist erlaubt.
- Bei **Extrakten, Destillaten und Tinkturen** sind nur mechanische, thermische und fermentative Verfahren zugelassen. Zulässige Extraktionsmittel sind Wasser, Öl, Ethanol, CO<sub>2</sub>, Glycerin, Obstessig oder Mischungen aus den genannten.
- **Ätherische Öle** werden durch Dampfdestillation, CO<sub>2</sub>-Extraktion, Kalt-Pressung, Skarifizierung, Rektifikation oder durch fraktionierte Destillation gewonnen.
- **Hydrolate** werden ausschließlich durch Dampfdestillation gewonnen und werden als Wasser berechnet, das den entsprechenden Duftstoff enthält, und wie die anderen ätherischen Öle deklariert wird.
- Für das **Enfleurance-Verfahren** müssen Demeter- oder Bio-Wachse oder -Fette verwendet werden.

- **Rohseife** darf nur aus neutralen Pflanzenfetten in Demeter-Qualität hergestellt werden. Sie darf bis auf Natriumhydroxid oder Kaliumhydroxid (für die Verseifung max. 10 % der Rezeptur) keine weiteren Zusätze enthalten.
- Zulässige **Lösungsmittel** sind Fette und Öle aus pflanzlicher Herkunft, Glycerin aus Fetten oder Ölen pflanzlicher Herkunft, Honig, Zucker und Essig. Lösungsmittel müssen in Demeter-Qualität eingesetzt werden.

### 8.12.5 Zusatz- und Hilfsstoffe – Nicht-Landwirtschaftlicher Herkunft

- Als Zutaten **mineralischen Ursprungs** sind zugelassen: Salze (Natrium-, Calcium- und Magnesiumchloride und –sulphate), Tone (einschließlich Bentonit), Diatomeenerde (Kieselgur), Steine (einschließlich Silikate), Edelsteine. Natürliche Mineralstoffe, die nicht chemisch modifiziert sind, können verwendet werden.
- Als Zutaten **metallischen Ursprungs** sind zugelassen, Edelmetalle und Metalle.
- **Pigmente** auf der Basis von Mineralien und agglomerierten Metalloxiden sind zugelassen, vorausgesetzt sie erfüllen alle anderen Voraussetzungen der Richtlinie.
- 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.
- Reines qualitativ hochwertiges Trinkwasser, Quellwasser, Mineralwasser, destilliertes Wasser oder dynamisiertes Wasser werden bevorzugt verwendet. Eine Wasserbehandlung muss eine hohe Wasserqualität sicherstellen. Wasser kann filtriert enthärtet und mit UV-Strahlen behandelt werden.
- 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.
- **Sonstige** zulässige Stoffe (gem. INCI in Englisch):

Allantoin extract (comfrey)  
 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 Caprylate,  
Glyceryl Distearate  
Glyceryl Lactate  
Glyceryl Laurate  
Glyceryl Linoleate  
Glyceryl Oleate  
Glyceryl Oleate Citrate  
Glyceryl Stearate,  
Glyceryl Stearate SE ,  
Glyceryl Stearate Citrate  
Glyceryl Citrate,  
Glyceryl Cocoate  
Hydrolyzed Wheat Gluten,  
Hydrolyzed Wheat Protein  
Iron oxide (Sonnencreme)  
Jojoba Esters  
Lactic Acid (From fermentation of a GMO free carbohydrate substrate only)  
Lanolin Alcohol  
Lauryl Alcohol  
Lecithin  
Lanolin  
Polyglyceryl - 3 – Polyricinoleate  
Potassium Cocoate  
Potassium Oliviate  
Potassium Palmitate  
Potassium Stearate  
Sodium Cocoate  
Salicyclic acid (für Peeling und zur Behandlung von Schönheitsflecken)  
Sodium Cocoyl Glutamate  
Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein  
Sodium Cetearyl Sulfate  
Sodium Gluconate  
Sodium Lauroyl Lactylate  
Sodium Oliviate  
Sodium Pals Kernelate  
Sodium Palmate  
Sodium Stearyl Lactylat  
Sorbic Acids and their salts  
Stearinic Acid  
Stearyl Alcohol  
Sucrose Stearate  
Tocopherol (Vitamin E)  
Triethyl Citrate (für Deodorants)  
Vitamins  
Xanthan (E 415)  
Xylitol (für Zahnpasta, auf der Basis von Mais, GVO-Freiheit vorausgesetzt)  
Zinc oxide (für Sonnencreme)

## 8.12.6 Definitionen -Kosmetik

- **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. Zitruschale zur Gewinnung der Zitrusöle.
- **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.
- **Wässer:** (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 des Demeter e. V..





## 8.13. Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 10.15

Revisionsdatum: 01.10.2015

### 8.13.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren sowie zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Demeter-Produkten finden Sie im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnung). Spezielle Regelungen für die Gastronomie finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

### 8.13.2 Allgemeine Grundlagen und Geltungsbereich

Damit die Speisen den Menschen nähren, muss die Vitalqualität hoch sein. Deshalb ist es entscheidend, für die Zubereitung möglichst frische, gering verarbeitete Produkte zu verwenden. Demeter-Gastronomie versteht sich als handwerkliche und ehrliche Küche ohne den Einsatz von Fertigprodukten. Zeit, Genuss, Kreativität und Gastfreundlichkeit müssen Vorrang haben vor Effizienz und durchgehender Verfügbarkeit. Eine enge Bindung an die Landwirte in der direkten Umgebung und eine achtungsvolle Veredelung ihrer Produkte sind Ausdruck und Identifikation einer zertifizierten Demeter-Gastronomie. Schonende Verfahren wie Dämpfen, Dünsten, Sous-Vide-Garen sind zu bevorzugen. Die herausragende Qualität von Gerichten wird in erster Linie durch die Frische von Rohwaren und das handwerkliche Können erzielt.

- Die Richtlinie gilt für die Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung, sofern ein Hinweis auf die Verarbeitung von Demeter-Zutaten erfolgt. Im Speziellen die klassische Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bistros und Cafes, Straßenverkauf und Gastronomie auf Demeter-Betrieben.

- Produkte, die von gastronomischen Betrieben abgepackt außerhalb der Gastronomie verkauft werden, fallen nicht unter den Geltungsbereich dieser Richtlinie. Für sie gelten die jeweiligen produktspezifischen Richtlinien.
- Grundsätzlich sind zwei verschiedene Modelle für die Zertifizierung im Bereich Gastronomie möglich, die **Demeter-Komponenten-Gastronomie** und die **Demeter-Gastronomie**. Geltungsbereich, Grundlagen und Verarbeitungsverfahren gelten für beide Formen der Zertifizierung. Kapitel 8.13.4 gilt nur für eine Komponenten-Zertifizierung, Kapitel 8.13.5 betrifft nur die -Zertifizierung.

### 8.13.3 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsmitteln und Verarbeitungsverfahren

- Das verwendete **Salz** darf weder Jodzusätze noch Fluorzusätze noch Rieselhilfsmittel außer Calciumcarbonat enthalten.
- Der Einsatz von **Mikrowellenverfahren** ist grundlegend ausgeschlossen.
- **Gefriergetrocknete und getrocknete Fertigprodukte** wie gekörnte Brühen, Instant Suppen und Fonds sind nicht zugelassen.
- Ein hundertprozentiger Einsatz von Biolebensmitteln in der Gastronomie ist derzeit nur in wenigen Ausnahmefällen möglich, konventionelle Produkte und Erzeugnisse dürfen allerdings nur eingesetzt werden, wenn die enthaltenen **Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, mindestens den europäischen Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus entsprechen**.

### 8.13.4 Komponenten-Gastronomie

- Die **Demeter-Auslobung** wird ausschließlich im Zusammenhang mit verwendeten Rohstoffen, Fertigprodukten, Menü-Komponenten oder Menüs verwendet.
- Der Betrieb ist ausschließlich berechtigt, das Demeter-Logo mit **direktem Bezug zu diesen Komponenten zu verwenden**, im Rahmen der Speisekarte oder in Form von Aufstellern oder Tafeln.
- Werbung mit dem **Demeter-Markenbild** für die Restauration im Gesamten oder auf der Homepage ist **nicht zugelassen**.
- Ausgelobte **Rohstoff-Komponenten** dürfen **nicht** gleichzeitig in **Demeter-Qualität und abweichenden Qualitäten** vorhanden sein. Wechsel der Qualität zu der in der Karte angezeigten, aufgrund von kurzfristiger Nichtverfügbarkeit, ist den Gästen dementsprechend anzuzeigen.
- Die Demeter-Auslobung in Schrift und Bild erfolgt unmissverständlich und in **maximal zweifacher Größe** verglichen mit dem restlichen Schriftbild.
- Eine Auslobung von **ganzen Gerichten** ist im Rahmen einer Komponenten-Zertifizierung **ebenfalls möglich**, es gelten die Voraussetzungen für Demeter-Gerichte (Tabelle 1)

## 8.13.5 Demeter-Gastronomie

Folgende Ausführungen gelten speziell für eine Gesamtzertifizierung der Gastronomie. Die Auslobung von Demeter-Zutaten ist verbindlich für alle Typen von Restaurationen, Sonderregelungen zu den jeweiligen Betriebstypen finden sich in Tabelle 2,3 und 4.

### Auslobung von Demeter-Zutaten

Grundsätzlich ist die Verwendung **verschiedener Qualitäten bei gleichen Zutaten**, innerhalb einer Speisekarte nicht zulässig, ein Wechsel der Qualität zu der in der Karte angezeigten, beispielsweise aufgrund von kurzfristiger Nichtverfügbarkeit, ist den Gästen dementsprechend offensiv anzuzeigen.

- Bei **Sonderbewirtung**, wie geschlossenen Gesellschaften, können von der regulären Karte abweichende Qualitäten eingesetzt werden.
- Zertifizierte Betriebe sind berechtigt die Bezeichnung „**Demeter-Gastronomie**“ und das Markenzeichen sowie das erweiterte Markenzeichen für die Gastronomie zu führen.
- Die **Kennzeichnung** einzelner Komponenten muss eindeutig sein, insbesondere darf nicht der Eindruck erweckt werden, die Auslobung einzelner Komponenten beziehe sich auf das gesamte Gericht oder das gesamte Sortiment.
- **Demeter-Gerichte müssen zu 100 % aus Bio-Zutaten bestehen.**  
Bei Demeter-Gerichten müssen alle wertgebenden Bestandteile zu **100 % in Demeter-Qualität** eingesetzt werden (wertgebende Bestandteile, vgl. Tabelle 1).

**Tabelle 1: Wertgebende Bestandteile bei Demeter-Gerichten**

Gericht/Gang	Wertgebende Bestandteile
Vorspeisen/Suppe/Salate/Snacks/Sonstige	Gemüse-, Fleisch- und Getreideeinlage (Suppe), Sahne, Milch, Eier, Hülsenfrüchte, Fleisch, Blattsalate, Öle, Sahne, Eier, Gemüse, Getreideerzeugnisse, Milchprodukte, namensgebende Bestandteile wie bspw. Kräuter (Rosmarin-Gnocchi)
Hauptgänge und Zwischengänge	Sättigungsbeilagen, Fleisch, Gemüse, Hülsenfrüchte, Sahne, Eier, Mehl, Milchprodukte, Öle und Fette, Getreide und Getreideprodukte
Süßspeisen	Milch, Sahne, Eier, Zucker, Früchte, Butter, Mehl

Die folgenden Sonderregelungen gelten für Unternehmen des Gastgewerbes, speziell Beherbergungs- und Bewirtschaftungsstätten. Hierin eingeschlossen werden auch Betriebstypen die neben dem Verzehr an Ort und Stelle auch die Mitnahme verzehrfertiger Speisen und Getränke anbieten.

**Tabelle 2: Spezielle Regelungen Restaurationsbetriebe**

Thema	Regelung
Bio-Anteil	Der Anteil von Biolebensmitteln im Unternehmen muss mindestens 90 % betragen. Im restlichen Anteil dürfen nur Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe enthalten sein, die den Rechtsnormen des ökologischen Landbaus entsprechen, auch wenn sie in konventioneller Qualität sind.
Demeter-Anteil	Der Anteil von Demeter-Zutaten muss bezogen auf den Einkaufswert mindestens 30 % betragen.
Demeter-Gerichte	Es muss jeweils mindestens ein Demeter-Gericht im Bereich Hauptgericht angeboten werden. Zusätzlich entweder eine Vorspeise/Suppe oder ein Dessert. Diese sind entsprechend zu kennzeichnen.
Demeter-Getränke	Es müssen mindestens vier alkoholfreie (Heiß- und/oder Kaltgetränke) in Demeter-Qualität angeboten werden. Beinhaltet das Angebot der Restauration grundsätzlich auch alkoholische Getränke, müssen davon mindestens vier in Demeter-Qualität sein.
Regionalität	Zertifizierte Demeter-Gastronomie muss von mind. zwei Demeter-Erzeugern in erheblichem Umfang direkt beliefert werden

Die folgenden Sonderregelungen gelten ausschließlich für Unternehmen im Verpflegungsbetrieb mit Zugangsrestriktionen und klar definiertem Kundenkreis wie z. B. Anstaltsbetriebe, Kantinen und Schulverpfleger.

**Tabelle 3: Spezielle Regelungen Gemeinschaftsverpflegung**

Thema	Regelung
Bio-Anteil	Der Anteil von Biolebensmitteln im Unternehmen muss mindestens 50 % betragen.
Demeter-Anteil	Der Anteil von Demeter-Zutaten muss bezogen auf den Einkaufswert mindestens 20 % betragen.
Demeter-Gerichte	Im Rahmen eines Wochenplans müssen im Jahresmittel mindestens zwei Demeter-Gerichte angeboten werden.
Demeter-Getränke	Es müssen mindestens vier alkoholfreie (Heiß- und/oder Kaltgetränke) in Demeter-Qualität angeboten werden.
Regionalität	Zertifizierte Demeter-Gemeinschaftsverpflegung muss von mind. zwei Demeter-Erzeugern in erheblichem Umfang direkt beliefert werden.

Die folgenden Sonderregelungen gelten für Unternehmen im Verpflegungsbereich mit Imbiss oder Bistrocharakter. Entscheidende Kriterien sind vorwiegende Selbstbedienung oder eine Größenordnung von weniger als 40 Sitzplätzen. Die Richtlinie gilt auch für Betriebe mit gastronomischem Nebenweig im Hauptgewerbe, z. B. Bäckereien mit Bistroabteilung.

**Tabelle 4: Spezielle Regelungen Bistro – Snack - Straßenverkauf**

Thema	Regelung
Bio-Anteil	Der Anteil von Biolebensmitteln im Unternehmen muss bezogen auf den Einkaufswert mindestens 50 % betragen.
Demeter-Anteil	Der Anteil von Demeter-Zutaten muss bezogen auf den Einkaufswert mindestens 20 % betragen.
Demeter-Gerichte	Es muss mindestens ein Demeter-Gericht oder –Snack permanent angeboten werden.
Demeter-Getränke	Es müssen mindestens zwei alkoholfreie (Heiß- und/oder Kaltgetränke) in Demeter-Qualität angeboten werden.
Regionalität	Zertifizierte Betriebe müssen von mind. einem Demeter-Erzeuger in erheblichem Umfang direkt beliefert werden. Bei stark eingeschränkter Produktauswahl bzw. speziellen gastronomischen Angeboten wie z.B. Eisdielen kann diese Vorgabe entfallen.



## 8.14. Säuglingsmilchnahrung

*Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 09.14

Revisionsdatum: 01.09.2014

### 8.14.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Säuglingsmilchnahrung finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

Produktanmeldungen im Geltungsbereich dieser Richtlinie müssen in Zusammenarbeit mit einer Projektgruppe erarbeitet werden, die durch den Vorstand von Demeter International ernannt wird. Diese Gruppe gibt Empfehlungen an den zuständigen Zertifizierer.

### 8.14.2 Allgemeine Grundlagen Säuglingsmilchnahrung

Stillen bedeutet mehr als dem Kind die beste und gesündeste Nahrung zu geben. Es ist auch Nahrung für die Seele und setzt in einzigartiger Weise die in der Schwangerschaft begonnene Beziehung von Mutter und Kind fort.

Demeter Säuglingsmilchnahrung ist nicht als Ersatz für Muttermilch gedacht, sondern soll da ergänzend oder unterstützend wirken, wo ausschließliches oder teilweises Stillen aus verschiedenen Gründen nicht möglich ist.

Für die bedeutende Zielgruppe Mutter und Kind ist es wichtig, gerade in dieser entscheidenden Lebensphase eine Ernährung auf Basis zertifizierter biodynamischer Rohstoffe zu erhalten.

Die Herstellung und Zusammensetzung von Säuglingsmilchnahrung ist strengen gesetzlichen Bestimmungen unterworfen, wie den Anforderungen an Hygiene, Zutaten und dem Gehalt von Makro- und Mikronährstoffen.

Der Geltungsbereich der Richtlinie umfasst Demeter-Säuglingsmilchnahrung der Kategorie 1 (Anfangsmilch) und der Kategorie 2/3 (Folgemilch) hergestellt auf der Basis von Kuhmilch. Nur Produkte für Säuglinge bis zu einem Alter von zwölf Monaten dürfen unter Demeter vermarktet werden.

### 8.14.3 Zutaten und Zusatzstoffe

- Produkte auf der Basis von **Sojabohnen oder Sojamilch** sind ausgeschlossen.
- Folgende Zutaten können in Demeter-Säuglingsmilchnahrung eingesetzt werden:
  - Milch, Milchbestandteile und Milchfett
  - Molkepulver
  - Pflanzliche Öle
  - Laktose, Stärke und Maltodextrin
- **Mineralstoffe und Vitamine** dürfen nur zugesetzt werden, wenn ein gesetzlich vorgeschriebener Gehalt, durch Demeter-Zutaten allein nicht erreicht werden kann.
- Bei Demeter-Säuglingsmilchnahrung auf **Basis von Kuhmilch** darf Vitamin B<sub>2</sub> und B<sub>12</sub> nicht isoliert zugesetzt werden.

### 8.14.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung

- Alle Verarbeitungsschritte werden nach dem Grundsatz der besten erzielbaren **Lebensmittelqualität** optimiert.
- **Sprühtrocknung und Homogenisierung** der Gesamtmasse ist zugelassen.



## 8.15. Textilien

### *Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)*

Stand 09.14

Revisionsdatum: 01.09.2014

#### 8.15.1 Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Textilien finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

#### 8.15.2 Allgemeine Grundlagen Textilien

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.

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 Demeter-Produkte sind zumindest die Vorgaben für das Qualitätsniveau **”Naturtextil IVN-zertifiziert (BEST)”** zu erfüllen.

#### 8.15.3 Zutaten und Zusatzstoffe

- Alle **Fasern** (Wolle, Baumwolle, Flachs, etc.) kommen von **Demeter**-anerkannten Erzeuger-Betrieben.



## 8.15.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren – Textilien

- Nur Mischungen mit **mindestens 50 %** Gewichtsanteilen an **Demeter**-Fasern dürfen als "Demeter" gekennzeichnet werden.
- Fasern **"In Umstellung"** auf Demeter" können verarbeitet werden, sofern ihr Anteil am fertigen Textil **nicht mehr als 1/3** ausmacht.
- Die Mischung mit **Seide** oder anderen natürlichen Fasern aus **konventioneller** Herkunft ist nur erlaubt, solange diese Fasern nicht in Demeter-Qualität oder Öko-Qualität verfügbar sind.

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.



## 8.16. Tiernahrung

### 8.16.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung von Demeter-Produkten sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Tierfutter finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

### 8.16.2. Allgemeine Grundlagen Tiernahrung

Wie auch für den Menschen ist eine gesunde Ernährung für Tiere entscheidend für das Wohlbefinden. Demeter-Tierfutter ist ein ausgewogenes Futter auf Basis von Demeter-Rohwaren. Zutaten und Zusatzstoffe fördern die Gesundheit und sind in natürlicher Form anzuwenden. Tierfutter bietet die Möglichkeit neben Demeter-Rohstoffen, auch Rohstoffe sinnvoll zu verwerten die für den menschlichen Verzehr nicht geeignet sind.

Diese Richtlinien beziehen sich auf Tierfutter und Tierfutterprodukte, die mit dem Demeter-Markenbild an Endverbraucher vermarktet werden. Für Tierfutter auf landwirtschaftlichen Betrieben gilt das Kapitel Fütterung im Teil Erzeugung.

### 8.16.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- Grundsätzlich sind Zutaten in Demeter-Qualität zu verwenden. Sollten diese nicht verfügbar sein, können nach Genehmigung der Rezeptur Zutaten in Bio-Qualität genommen werden. Verbandsware ist zu bevorzugen.
- Für Tiere, die sich grundsätzlich pflanzlich ernähren, (Herbivoren) sind nur Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung zugelassen.
- Für Tiere, deren Nahrung (zum Teil) aus Fleisch besteht (Karnivoren und Omnivoren), sind auch tierische Produkte zugelassen.
- Weiterhin sind folgenden Zusatzstoffe zugelassen:
  - Viehsalz
  - Algenkalk, Futterkalk, Muschelkalk
  - Meeresalgen
  - Kräutermischungen, Mineralstoffmischungen, Vitaminpräparate (= Premixe: keine isolierten Aminosäuren, bevorzugt aus natürlichen Quellen)

- Gesteinsmehl, Lebertranöl, Johannisbrot

#### 8.16.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Tiernahrung

- Pflanzenöle, Kleie, Bierhefe, Melasse als Trägerstoffe im Mineralfutter, als Staubbindemittel und als Presshilfsmittel (max. 2% der Inhaltsstoffe). Diese Hilfsstoffe müssen mindestens in biologischer Qualität sein.

# Ansprechpartner

*Abteilung Qualität und Zertifizierung des Demeter e. V.*

## Grundsätzliches

Die telefonische Erreichbarkeit der Abteilung ist von Montag bis Freitag jeweils von **9.00 Uhr bis 16.00 Uhr** gewährleistet.

Es kann sein, dass der gewünschte Ansprechpartner gerade telefoniert oder in einer Besprechung ist. In beiden Fällen sollte die Möglichkeit gegeben sein, eine Nachricht zu hinterlassen.

Nur in seltenen Fällen, wie gesamtverbandlichen Veranstaltungen, kann es sein, dass gerade niemand telefonisch erreichbar ist. In diesem Fall können Sie über die **Zentrale 0 61 55 84 69 0** eine Nachricht oder Rückrufbitte hinterlassen.

Bei der Kontaktaufnahme **per Mail** erleichtert es die Bearbeitung, wenn Sie nur einen Ansprechpartner adressieren. Wenn Sie Ihre Frage oder Ihren Arbeitsauftrag an zwei oder mehrere Personen richten, kann Folgendes passieren:

- Die beiden oder mehrere Angesprochenen stimmen sich in der Beantwortung ab und Sie erhalten die Antwort vom zuständigen Kollegen. Das sollte der Regelfall sein, die Erfahrung zeigt aber auch, dass weitere Optionen in Frage kommen.
- Zwei oder mehrere Kollegen beschäftigen sich mit der Anfrage und bearbeiten sie.
- Keiner der Kollegen bearbeitet die Anfrage, weil er davon ausgeht, der jeweils andere kümmert sich darum.
- Sie erhalten zwei unterschiedliche Antworten.

Sie können davon ausgehen, dass der angesprochenen Kollege die Nachricht intern an den Zuständigen weiter leitet. Halten Sie sich bitte nicht zu lange mit der Suche nach dem geeigneten Ansprechpartner auf. Nachfolgende Übersicht soll Ihnen helfen, den geeigneten Ansprechpartner so schnell wie möglich zu finden.

**Sebastian Fuchs – Abteilungsleitung – 0 61 55 84 69 38**

**sebastian.fuchs@demeter.de**

**Ute Reensburg – Referentin Zertifizierung Landwirtschaft – 0 61 55 84 69 21**

**ute.reensburg@demeter.de**

**Schirin Oeding – Referentin Zertifizierung Landwirtschaft – 0 61 55 84 69 34**

**schirin.oeding@demeter.de**

**Jörg Hütter** – Referent Qualitätsentwicklung Landwirtschaft – 0 61 55 84 69 42

[joerg.huetter@demeter.de](mailto:joerg.huetter@demeter.de)

**Rienk ter Braake** – Referent Zertifizierung Verarbeitung – 0 61 55 84 69 31

[rienk.terbraake@demeter.de](mailto:rienk.terbraake@demeter.de)

**Isolde Rauch** – Referentin Zertifizierung Verarbeitung – 0 61 55 84 69 33

[isolde.rauch@demeter.de](mailto:isolde.rauch@demeter.de)

#### Deutschland

Demeter e. V.  
Brandschneise 1  
64295 Darmstadt  
Tel.: 06155 8469-0  
Fax: 06155 8469-11  
[Info@demeter.de](mailto:Info@demeter.de)  
[www.demeter.de](http://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](mailto:info@forschungsring.de)  
[www.forschungsring.de](http://www.forschungsring.de)

#### Landesarbeitsgemeinschaften

**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](mailto:info@demeter-bw.de)  
[www.demeter-bw.de](http://www.demeter-bw.de)

**Demeter Nordrhein-Westfalen**  
Arbeitsgemeinschaft für Biologisch-  
Dynamische Wirtschaftsweise Nordrhein-  
Westfalen e.V.  
Alfred-Herrhausen-Str. 44  
58455 Witten  
Tel.: 02302 915-218  
Fax: 02302 915-222  
[Info@demeter-nrw.de](mailto:Info@demeter-nrw.de)  
[www.demeter-nrw.de](http://www.demeter-nrw.de)

**Demeter Bayern**  
Demeter Bayern Biol.-Dynamische  
Vereinigung e. V.  
Freisinger Str. 16  
85406 Zolling  
Tel.: 08167 957580  
Fax: 08167 9575825  
[info@demeter-bayern.de](mailto:info@demeter-bayern.de)  
[www.demeter.de](http://www.demeter.de)

**Demeter im Norden**  
Bäuerliche Gesellschaft e. V.  
Triangel 6  
21385 Amelinghausen  
Tel.: 04132 933019-0  
Fax: 04132 933019-33  
[info@demeter-im-norden.de](mailto:info@demeter-im-norden.de)  
[www.demeter-im-norden.de](http://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](mailto:brandenburg@demeter.de)  
[www.demeter-im-osten.de](http://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  
[post@biodynrrps.de](mailto:post@biodynrrps.de)

<p><b>Demeter Hessen</b>  Demeter Hessen e. V. Arbeitsgem. für Biol.-  Dyn. Landbau  Im Rosenträger 20  60388 Frankfurt  Tel.: 06109 709215  Fax: 06109 709216  <a href="mailto:info@demeter-hessen.de">info@demeter-hessen.de</a>  <a href="http://www.demeter-hessen.de">www.demeter-hessen.de</a></p>	<p><b>Demeter Sachsen</b>  Sächsischer Ring für Biologisch-  Dynamische Wirtschaftsweise  Hauptstr. 43 a  15374 Müncheberg-Eggersdorf  Tel.: 033432 72214  Fax: 033432 72213  <a href="mailto:sachsen@demeter.de">sachsen@demeter.de</a>  <a href="http://www.demeter-im-osten.de">www.demeter-im-osten.de</a></p>
<p><b>Demeter Sachsen-Anhalt</b>  Arbeitsgemeinschaft für Biologisch-  Dynamische Wirtschaftsweise Sachsen-Anhalt  e.V.  Windmühlenbreite 25 d  39164 Wanzleben  Tel.: 039209 537989  Fax: 039209 53797  <a href="mailto:st-biodynlandbau@t-online.de">st-biodynlandbau@t-online.de</a>  <a href="http://www.demeter.de">www.demeter.de</a></p>	<p><b>Demeter Thüringen</b>  Arbeitsgemeinschaft für biologisch-  dynamischen Landbau Thüringen e. V.  Tullewitz 24  06628 Naumburg  Tel.: 034466 713240  Fax: 034466 713240  <a href="mailto:info@demeter-thueringen.de">info@demeter-thueringen.de</a>  <a href="http://www.freie-ausbildung-im-osten.de">www.freie-ausbildung-im-osten.de</a></p>
<b>Demeter International</b>	
<p>Demeter-International e. V.  Brandschneise 1  64295 Darmstadt  Tel.+49 6155 84690  Fax +49 6155 846911  <a href="mailto:info@demeter.net">info@demeter.net</a></p>	