



**RICHTLINIEN**  
**(STANDARDS)**  
**VERARBEITUNG**

**ZUR VERWENDUNG VON DEMETER,  
BIODYNAMISCH UND DAMIT IN VERBINDUNG  
STEHENDEN MARKEN**

verabschiedet am 25. Juni 1999 in Sabaudia, Italien

überarbeitete Fassung vom Juni 2016

- umzusetzen von jedem Mitgliedsland bis 1. Juli 2017 -

**Bio-Lëtzebuerg – Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft  
Fachgruppe Demeter**

---

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>Seite</b>
Vorwort	4
Grundsätze für die Verarbeitung	5

## **Teil A Allgemeine Regelungen und Richtlinien**

1	Hinweise zur Handhabung	6
2	Zusammensetzung und Gestaltung von Produkten aus DEMETER-Rohstoffen	7
3	Qualitätssicherung	8
4	Beantragung von neuen Produkten und Genehmigungsverfahren	9
5	Regelung von Verfahren und Zutaten	9
6	Verpackungsmaterial und Verpackungen	14
7	Änderungen von bestehenden Regelungen	15
8	Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung	16
9	Prinzip der sozialen Verantwortung	17

## **Teil B Verarbeitungsrichtlinien für Demeter Produktkategorien**

I	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER- Obst- und Gemüse-Erzeugnisse inkl. Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen	19
II	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Nüssen, -Samen, -Kernen als Verarbeitungsprodukte (Nussmuse und Brotaufstriche)	28
III	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Brot und -Backwaren	29
IV	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Getreide und Getreideerzeug- nissen, Tofuprodukten und -Teigwaren	34
V	Richtlinie für die Be- und Verarbeitung von DEMETER-Kräutern und -Gewürzen	37
VI	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Fleisch- und -Wurstwaren	40
VII	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Milch und -Milcherzeugnissen	45
VIII	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Säuglingsmilchnahrung	51
IX	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Speiseölen und -Fetten	53

X	Richtlinie für die Herstellung von DEMETER-Zucker, -Süßungsmitteln, -Süßwaren, -Speiseeis und -Schokolade	56
XI	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Kosmetika und Körperpflege-Produkten	59
XII	Richtlinie für DEMETER/ Biodynamische Weine	73
XIII	Richtlinie für DEMETER Bier	79
XIV	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Cidre und Fruchtwein	84
XV	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER Alkohol zur Weiterverarbeitung und alkoholischen Spirituosen	86
XVI	Richtlinie für die Anerkennung von Textilien aus DEMETER-Fasern	89

## Vorwort

Die Verarbeitungsrichtlinien zur Verwendung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken beschreiben den Rahmen, innerhalb dessen eine prozessorientierte, werterhaltende und kontinuierlich entwickelnde Verarbeitung von Produkten, die mit diesen Marken zertifiziert werden, durchgeführt wird. An allen Stellen innerhalb dieser Richtlinie, wo das Wort, das stilisierte Wort, das Siegel oder das „DEMETER“-Markenzeichen erscheint, ist Biodynamisch mit eingeschlossen. Diese Richtlinie bildet die Grundlage für die Verwendung von „DEMETER“, „Biodynamisch“ und anderen damit in Verbindung stehenden Marken.

Jedes verarbeitete DEMETER-Produkt besteht aus Erzeugnissen, die nach den jeweils gültigen DEMETER-Anbauvorschriften biodynamisch angebaut wurden. Besondere Aufgabe bei der Verarbeitung der biodynamisch angebauten pflanzlichen und tierischen Erzeugnisse ist die bestehende hohe DEMETER-Qualität der Rohstoffe zu erhalten, und im Sinne der menschlichen Bedürfnisse weiterzuentwickeln.

In der anthroposophisch orientierten Ernährungslehre wird der Blick neben den Stoffen auf die dem Produkt innewohnenden Kräfte gelenkt. Eine qualitätsentwickelnde Verarbeitung hat zum Ziel, diese Kräfte zu erhalten und sie, wo möglich, aufzugreifen und verfügbar zu machen. Nach dem heutigen Stand der Erkenntnis ist neben der allgemein anerkannten ernährungsphysiologischen Bedeutung der Vollwerternährung ein Lebensmittel besonders nahrhaft, wenn seine innere Qualität typisch und harmonisch ausgebildet ist. Eine Verarbeitung zum DEMETER-Produkt soll diesen Umstand angemessen berücksichtigen.

Die DEMETER-Verarbeitungsrichtlinie soll nicht nur ein- bzw. ausgrenzen. Es ist bewusst versucht worden, sie so zu halten, dass die entscheidenden Prozessqualitäten mit angesprochen sind. Letzten Endes kommt es darauf an, dass jeder Verarbeiter in der Lage ist, auf der Grundlage der nachstehenden Richtlinien aus eigener Erkenntnis verantwortlich zu handeln. Jeder einzelne verdankt einen Teil seiner Existenz und seines Erfolges an der übergeordneten gemeinsamen biodynamischen Sache, und jede örtliche Arbeit, auch wenn sie im Verborgenen geschieht, trägt zum Ganzen bei. Daher sollte jeder stets so handeln, dass das Vertrauen der Verbraucher in die Biodynamische Wirtschaftsweise und in die DEMETER-Produkte gerechtfertigt und gefestigt wird. Auf Dauer ist die vom Verbraucher erfahrene stets erstklassige Qualität von DEMETER-Produkten die beste und wichtigste Werbung.

Die DEMETER-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung werden von den jeweils Verantwortlichen der einzelnen Branchen und Berufsgruppen in den zuständigen Fachgruppen erarbeitet und von den hierfür zuständigen Organen verabschiedet. Jeder Vertragspartner hat die Möglichkeit und ist dazu aufgerufen, sich an der Fortentwicklung der Richtlinien zu beteiligen. Entsprechende Anträge nimmt die Markenkommision von Bio-Lëtzebuerg entgegen.

# Grundsätze für die Verarbeitung

**DEMETER-Produkte sind nach den Richtlinien der biodynamischen Wirtschaftsweise erzeugt, gemäß den DEMETER-Verarbeitungsrichtlinien weiterverarbeitet und von den im jeweiligen Land zuständigen Stellen kontrolliert und zertifiziert.**

## 1 Ziel

DEMETER-Produkte dienen der Ernährung, Pflege und Kleidung des Menschen. Daher steht der Mensch im Mittelpunkt und ist Maßstab des Handelns.

Das Ziel der Verarbeitung zu DEMETER-Produkten ist die konsequente Erhaltung und - wenn möglich - die Weiterentwicklung der in der biodynamischen Wirtschaftsweise erzeugten Qualität.

**DEMETER-Lebensmittel** stellen nicht nur die Grundlage für die Ernährung des Körpers dar, sondern auch für das seelische und geistige Leben. Diese umfassendere Anschauung von der Wirkung eines Lebensmittels führt dazu, dass auch die Bedürfnisse des Menschen auf diesen Ebenen Berücksichtigung finden sollen.

## 2 Grundlagen

Die Grundlage der DEMETER-Produktequalität ist die Geisteswissenschaft Rudolf Steiners (1861-1925). Daraus stammen Idee und Methode der biodynamischen Landwirtschaft wie auch die anthroposophisch orientierte Ernährungslehre. Es werden neben der herkömmlichen quantitativen Betrachtung auch qualitative Dimensionen des Lebendigen, Seelischen und Geistigen einbezogen.

## 3 Verarbeitung

Durch die Verarbeitung sollen DEMETER-Produkte in ihrer Qualität, in ihrem eigenen Charakter erhalten und gefördert werden. Denn die Verarbeitung ist ein Veredelungsprozess, bei dem die biodynamisch erzeugte Qualität der Rohstoffe ihre Fortsetzung findet.

Verarbeitungsprozesse prägen die Qualität der Produkte. Ziel ist deshalb eine dem Produkt gemäße, auf die umfassenden Bedürfnisse des Menschen ausgerichtete Verarbeitung.

Auf Zusatz- und Hilfsstoffe soll weitgehend verzichtet werden. Einige sind durch die Wahl biodynamisch erzeugter, hochwertiger Rohstoffe unnötig. Andere können durch handwerkliches Können sowie auch durch Einsatz sinnvoller Technologien eingespart werden.

## 4 Beurteilung der DEMETER-Lebensmittel

Nicht nur die Inhaltsstoffe, sondern auch die Verarbeitungsprozesse beeinflussen die Qualität des Nahrungsmittels.

Deshalb werden bei der Beurteilung von DEMETER-Lebensmitteln neben analytischen, mikrobiologischen und sensorischen Untersuchungen auch Methoden zur ganzheitlichen Darstellung der Lebenskräfte angewendet (z.B. bildschaffende Methoden).

## 5 Beschreibung des Produktes

Nur ein Produkt, dessen Zusammensetzung und Entstehungsgeschichte vollkommen transparent dem Händler und Verbraucher dargelegt wird, ist ein ehrliches Produkt. Eine klare Deklaration ist der erste Schritt.

## 6 Ökologie

Anbau, Verarbeitung und Vertrieb der DEMETER-Produkte sollten möglichst umweltverträglich erfolgen. Bei allen Schritten steht die Verantwortung für Mensch und Natur im Vordergrund.

## Allgemeine Regelungen und Richtlinien

### **1 Hinweise zur Handhabung**

#### **1.1 Allgemeines**

Die vorliegenden DEMETER-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung sind von der Mitgliederversammlung von DEMETER International e.V. am 25. Juni 1999 in Sabaudia/Italien verabschiedet worden. Sie sind für jede Mitgliedsorganisation von DEMETER International verbindlich.

Diesen Richtlinien vorgelagert sind die jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen für Bio-Produkte. Für Exporte in die EU-Länder ist insbesondere die EG-VO 834/2007 und 889/2008 zu beachten.

#### **1.2 Geltungsbereich**

Die Internationalen DEMETER-Verarbeitungsrichtlinien für die Verwendung von DEMETER, Biodynamisch und verwandten Markenzeichen, sind die Grundlage für die nationalen DEMETER-Verarbeitungsrichtlinien in jedem Land. Diese gelten für alle Verarbeiter und Händler, die DEMETER-Produkte herstellen bzw. in Verkehr bringen. Die DEMETER-Organisationen in jedem Land sind zuständig für die Markennutzungsverträge die die Verwendung von DEMETER, Biodynamisch und verwandten Markenzeichen regeln. Die DEMETER-Organisationen sind zuständig für alle in ihrem Land registrierten Firmen, ebenso müssen alle Verarbeiter und Händler einen gültigen Vertrag mit der zuständigen Organisation haben.

Kosmetikfirmen mit einem internationalen Vertrag zur Zutatenauslobung dürfen an Abnehmer verkaufen, welche selbst keinen Vertrag mit der zuständigen Organisation besitzen.

Die Verwendung der geschützten Namen und Zeichen ohne Vertrag mit der im jeweiligen Land zuständigen Demeter-Organisation ist verboten und wird gegebenenfalls gerichtlich verfolgt.

#### **1.3 Umsetzung in den Ländern**

Die DEMETER-Organisationen in den Ländern sind verpflichtet, diese DEMETER-Rahmenrichtlinien spätestens 1 Jahr nach Erhalt der definitiven Fassung umzusetzen.

Die DEMETER-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung sind Mindestrichtlinien, Ausnahmegenehmigungen sind wie folgt geregelt:

- Auf begründeten Antrag eines Landes kann die Mitgliederversammlung Ausnahmegenehmigungen für die Umsetzung einzelner Richtlinienpunkte mit einer maximalen Dauer von zwei Jahren verabschieden. Die gewährte Ausnahmegenehmigung gilt ausschließlich für das antragstellende Land.
- Die von den einzelnen Länderorganisationen erteilten Ausnahmegenehmigungen an die Verarbeiter und Händler gehen jeweils per 30.4. in Kopie an das Sekretariat des Vereins DEMETER International. Das Sekretariat leitet sie an den Akkreditierungsrat weiter.

- Diese von den Länderorganisationen gewährten Ausnahmegenehmigungen werden im Akkreditierungsrat besprochen. Er erstellt einen Bericht mit zusammenfassender Darstellung aller gewährten Ausnahmegenehmigungen und verschickt ihn mindestens 3 Wochen vor der Mitgliederversammlung per Fax oder Email an alle Mitgliedsländer.

#### **1.4 Verbindlichkeit der internationalen DEMETER-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung**

Die internationalen DEMETER-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung stellen den Rahmen dar, dem Produkte, bei denen das DEMETER-Warenzeichen verwendet wird, mindestens entsprechen müssen. Die nationalen Verarbeitungsrichtlinien können enger gefasst sein; diese bilden die Zertifizierungsgrundlage.

## **2 Zusammensetzung und Gestaltung von Produkten aus DEMETER-Rohstoffen**

### **2.1 Allgemeines**

In den internationalen DEMETER-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung sind primär die Fragen der Zusammensetzung und Herstellung der Produkte geregelt. Es geht um Zutaten, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe und Verarbeitungsverfahren. Die in diesen Regelwerken für DEMETER-Lebensmittel zugelassenen Zusatzstoffe und Hilfsstoffe sind unter 5.3. und 5.4. aufgeführt; eine Aufstellung der grundsätzlich verbotenen Bearbeitungsverfahren in 5.1.

Für die Zusatz- und Hilfsstoffe sowie für die Verfahren gilt, dass nur das zugelassen ist, was ausdrücklich erlaubt ist.

### **2.2 Herkunft der Rohstoffe, Hilfs- oder Zusatzstoffe**

Grundsätzlich sind nur landwirtschaftliche Produkte (inkl. Tiere), die ausschließlich von biodynamisch wirtschaftenden Betrieben stammen, die mit der im jeweiligen Land zuständigen DEMETER-Organisation in einem Vertragsverhältnis stehen sowie Demeter zertifizierte Zusatz- und Hilfsstoffe zur Verarbeitung bzw. Weiterverarbeitung vorgesehen. Das gilt auch für DEMETER-Produkte, welche auf alkoholischer Gärung basieren (gemäß Kapitel XII, XIII und XIV). Wenn Rohstoffe, Hilfs- oder Zusatzstoffe nicht in DEMETER-Qualität verfügbar sind, gilt nachfolgende Prioritätenliste:

- a) von anerkannten Bio-Kontrollstellen kontrollierte und -zertifizierte Produkte
- b) kontrollierte und zertifizierte Produkte nach EU-Bio-Verordnung 834/2007 und 889/2008 oder einer anderen-gültigen Bio-Verordnung
- c) nicht zertifizierte Produkte gemäß Anhang VI C der EU Verordnung 834/2007 und 889/2008 oder einer anderen gültigen Bio-Verordnung

### **2.3 Halbfertigprodukte**

Werden Halbfertigprodukte als Zutaten verwendet, dürfen sie keine Zusatzstoffe beinhalten, die von den DEMETER-Richtlinien abweichen. Sie dürfen nur mit den in der DEMETER-Richtlinie zugelassenen Hilfsstoffen hergestellt sein. Die von den Richtlinien abweichenden konventionellen Produkte dürfen maximal in dem von der EG-VO 834/2007 und 889/2008 oder der jeweils gültigen Bio-Verordnung vorgegebenen Umfang Verwendung finden.

## 2.4 Deklaration

Die Anforderungen für die Kennzeichnung sind in der Demeter-Kennzeichnungsrichtlinie geregelt.

Die Zutatenliste ist eine Volldeklaration mit Angabe der Qualität der Rohmaterialien. Hierbei ist insbesondere auf Zutaten und Halbfertigprodukte zu achten.

Zur Berechnung des Anteiles der Zutaten wird immer der Gewichtsanteil der Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung berücksichtigt. Wasser, Salz, Mikroorganismen und Kulturen (z.B. Hefe, Schimmelpilze für Käse) werden bei der Berechnung der Anteile von Zutaten nicht mitgerechnet, wenn sie gemäß diesen Richtlinien eingesetzt worden sind.

Verkäufe an einen Verarbeiter oder Händler setzen voraus, dass der Verarbeiter oder Händler einen gültigen Vertrag mit der zuständigen zertifizierenden DEMETER-Organisation hat. Wenn nicht, dürfen die Produkte weder mit dem DEMETER-Markenzeichen oder der Biodynamischen Kennzeichnung vermarktet werden, noch darf vermittelt werden, es handele sich um DEMETER oder Biodynamische Produkte. Ein DEMETER-Vertragspartner darf seine Produkte ohne Einschränkung nur an den Einzelhandel verkaufen.

## 3 Qualitätssicherung

Es liegt in der Verantwortung und Verpflichtung jedes Vertragspartners, die Qualität der DEMETER-Produkte durch optimierte Betriebsabläufe sowie durch durchdachte Prozesse und Maßnahmen zu sichern und zu garantieren. Häufig wird von lebensmittelrechtlicher Seite ein Managementsystem zur betriebseigenen Kontrolle bereits gefordert (z.B. Qualitätsmanagement, HACCP).

Es empfiehlt sich, durch regelmäßige Schulungen des Personals einerseits eine gute Herstellpraxis (GMP) anzustreben und andererseits die Motivation für die biodynamischen Inhalte und Besonderheiten zu fördern.

### 3.1 Verarbeitung

Wenn in einem Betrieb konventionelle und/oder ökologische sowie DEMETER-Produkte hergestellt werden, müssen Warentrennungs-, Reinigungs- und Säuberungsprotokoll von der zuständigen Behörde genehmigt werden. Es muss sicherstellen, dass alle Kontaminationen von einem Demeter-Produkt ausgeschlossen sind, ob während des Eingangs der Rohmaterialien, während der Verarbeitung oder im Nachhinein. Daher muss darin die Reinigung der Gerätschaften und Container, Strategien zur Vermeidung von Vermischung von Demeter Produkten mit nicht zertifizierten Materialien, sowie den Ausschluss aller anderen Möglichkeiten potentieller Kontamination festgelegt sein. In der Regel soll in einer Produktlinie erst das DEMETER-Produkt, dann das ökologische, dann das konventionelle hergestellt werden.

Alle Mitarbeiter, die in irgendeiner Weise bei der Verarbeitung beteiligt sind, müssen umfassend über das Warentrennungsprotokoll informiert sein.

Ein Qualitätsbeauftragter muss benannt werden, welcher für die korrekte Umsetzung des Protokolls verantwortlich ist.



### 3.2 Lagerung

Der Betrieb ist so zu organisieren, dass eine Verwechslung mit konventionellen sowie anderen ökologische Rohstoffen, technischen Hilfsstoffen und Fertigware (unterschiedlicher Qualitäten) ausgeschlossen ist. Ebenso ist eine räumlich getrennte Lagerung und deutliche Deklaration der Roh-, Zwischen- und Fertigprodukte zu realisieren. Das in Kapitel 3.1. erwähnte Protokoll soll die Durchführung der Warentrennung definieren.

Lager- und Vorratsschutz ist in der Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung (Kapitel A 8) geregelt.

### 3.3 Warenfluss und Dokumentation im Betrieb

Jeder Betrieb *muss* so organisiert sein, dass der Warenfluss (Rohstoffeinkauf bis Verkauf der Endprodukte) transparent dargestellt werden kann.

Weiterhin *müssen* die in Verkehr gebrachten Produkte dokumentiert sein z.B. als Produktliste oder Bestellliste. Die verwendeten Rezepturen und Verfahren sowie Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe *müssen* ebenfalls dokumentiert sein.

### 3.4 Hygiene

Jeder Betrieb ist so zu organisieren, dass die gesetzlichen Erfordernisse betr. Hygiene erfüllt werden.

## 4 Beantragung von neuen Produkten und Genehmigungsverfahren

Neue Produkte müssen vor dem Inverkehrbringen von der Demeter-Organisation des jeweiligen Landes genehmigt werden.

## 5 Regelung von Verfahren und Zutaten

Grundsätzlich gilt, dass an Verfahren und Zutaten nur zugelassen ist, was ausdrücklich in diesen Richtlinien erlaubt ist (siehe Teil A 2.1.).

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit verschiedenen Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die im biodynamischen Anbau erzeugte ernährungsphysiologisch hohe Qualität soll weitestgehend erhalten bleiben. Gleichzeitig ist der sensorischen und hygienischen Qualität Beachtung zu schenken. In der Wahl der Be- und Verarbeitungsschritte ist der schonende Umgang mit Umwelt und Ressourcen wie Wasser, Luft und Energieträger mit einzubeziehen.

### 5.1 Verarbeitungsverfahren

#### 5.1.1 Erlaubte Verarbeitungsverfahren

5.1.1.1 UV Licht kann zur Desinfektion von Wasser oder Luft während der Verarbeitung eingesetzt werden.

## **5.1.2 Grundsätzlich untersagte Verfahren für DEMETER-Produkte**

- 5.1.2.1. Ionisierende Bestrahlung von DEMETER-Lebensmitteln bzw. von Zutaten für DEMETER-Produkte
- 5.1.2.2 Herstellung von DEMETER-Produkten mit Hilfe von gentechnisch veränderten Pflanzen und Tieren oder mit Hilfe von Zusatzstoffen und/oder Hilfsstoffen, die aus gentechnisch veränderten Organismen oder deren Folgeprodukten hergestellt sind.
- 5.1.2.3 Begasen von DEMETER-Produkten zum Zwecke der Entkeimung bzw. Entwesung oder die Verwendung von begasten oder entwesten Lebensmitteln bzw. Zutaten bei DEMETER-Produkten. (Hierzu zählen nicht die CO<sub>2</sub>- oder die N<sub>2</sub>-Behandlungen.)
- 5.1.2.4 Behandlung von DEMETER-Produkten mit Mikrowellen
- 5.1.2.5 Wegen den Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit von Mensch und Tieren ist unklar, ob Demeter International das Vorsorgeprinzip für künstlich hergestellte Nanopartikel einführen wird. Ihre Verwendung in der Biodynamischen Landwirtschaft oder in anderen Demeter zertifizierten Produkten ist nicht zulässig. Partikel, kleiner als 100 Nanometer, sind von Betriebsmitteln, Zutaten, Hilfs- und Zusatzstoffen soweit wie möglich auszuschließen. Allerdings kann diese Anforderung durch die von Menschen verursachte Freisetzung von Nanopartikeln nicht garantiert werden, da sich diese Materialien, durch das Fehlen einer rechtlichen Verpflichtung zur Kennzeichnung, verbreiten und es Schwierigkeiten bei der analytischen Bestimmung gibt.
- 5.1.2.6 Einsatz von Sorten, die aus Zellfusionstechniken entstanden sind (Cytoplasten und Protoplasten). Bis ein maximales Kontaminationslimit festgelegt wurde, setzt Demeter International eine Verunreinigung von weniger als 3% voraus. Wenn ökologische Zutaten verwendet werden, ist der Verarbeiter dazu verpflichtet, Material, welches aus Zellfusionstechniken stammt, auszuschließen. Das muss von Seiten des ökologischen Erzeugers mittels einer Erklärung dokumentiert werden.

## **5.2 Regelung für die Verwendung von aromatisierenden Zutaten**

Eine Aromatisierung zur Vortäuschung eines nicht vorhandenen Geschmacks darf nicht vorgenommen werden. Zur Verfeinerung können reine Extrakte sowie Kräuter und Gewürze eingesetzt werden.

### 5.3 Liste der für DEMETER-Produkte zugelassenen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsmittel

Produktgruppen und ihre Abkürzungen*			
A	Alkohol	MI	Milch und Milchprodukte
B	Bier	OG	Obst und Gemüse
BB	Brot und Backwaren	OEL	Öle und Speisefette
FW	Fleisch und Wurst	SM	Süßungsmittel, Schokolade, Eiscreme
G	Getreideprodukte, Pasta, Tofu	SMN	Säuglingsmilchnahrung
KG	Kräuter und Gewürze	W	Wein
KOS	Kosmetika		

Tabelle der Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsmittel, die im Allgemeinen oder mit Einschränkungen für Demeter-Produkte erlaubt sind. Grundsätzlich gilt, dass der Einsatz von Zusatz- und Hilfsstoffen nach der Prioritätenliste (siehe Kapitel A, 2.2 Herkunft der Rohstoffe) erfolgt.

Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsmittel	E-No.	Produktgruppe*	Einschränkung/Bemerkung
Calciumcarbonat $\text{CaCO}_3$	E170	Alle	Als Rieselhilfsmittel für Salz
		W	Säureregulierung
		MI	Nur für Sauermilchkäse
		KG	Als Rieselhilfsmittel für Kräuter und Gewürze
		A	
Kohlendioxid $\text{CO}_2$	E290	Alle	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
			$\text{CO}_2$ als eine Zutat zur Herstellung von nichtalkoholischen Getränken
Stickstoff $\text{N}_2$	E941	All	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
Argon Ar	E938	All	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
Ozon $\text{O}_3$			Beschränkt auf den Einsatz in Kühlslagern, keine direkte Verwendung in Demeter-Produkten
Lecithin	E322	SM	In Bio-Qualität für Schokolade
		OEL	
		KOS	
Zitronensäure $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7$	E330	OEL	Zum Entschleimen
		SM	Klärung (Stärkehydrolyse)
		A	
Natriumcitrat $\text{C}_6\text{H}_5\text{Na}_3\text{O}_7$	E331	FW	Nur für Brühwürstchen, wenn keine warme Verarbeitung des Fleisches möglich ist
Calciumcitrat $\text{Ca}_3(\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2$	E333	OG	
Weinsäure $\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6$	E334	W	Säureregulierung, Verarbeitungshilfsstoff
		OG	

Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsmittel	E-No.	Produktgruppe*	Einschränkung/Bemerkung
Kaliumbitartrate $KC_4H_5O_6$	E336	W	Tartar Stabilisierung
Agar-Agar	E406	OG, SM, G	Nur für Aufstriche auf der Basis von Frucht- oder Süßmilchprodukten, z.B. Eis
		MI	Nur für Pudding
Johannesbrotkernmehl	E410	Alle	
Guarkernmehl	E412	Alle	
Gummi arabicum	E414	SM	
Pektin	E440i	BB, MI, OG	
Weinstein Backpulver $KHCO_3$ / $NaHCO_3$ / $C_4H_6O_6$ / $KC_4H_5O_6$ / $NaC_4H_5O_6$	E500/ E501/ E334/ E335/ E336	BB	(Weinstein oder Natriumbicarbonat, mit Weinsäure, Natrium- oder Kaliumtartrat in jeglicher Konzentration); Getreidestärke als einzig zulässiger Trägerstoff
Natriumbicarbonat $NaHCO_3$	E500	SM	
Kaliumbicarbonat $KHCO_3$	E501	W	Säureregulierung
Kaliumcarbonat $K_2CO_3$	E501	BB	Nur für Lebkuchen
		Kakaoherstellung	
Natriumcarbonat $Na_2CO_3$	E500	B	Wasserenthärtung zum Brauen
		SM	Zuckerproduktion
Calciumsulfat $CaSO_4$	E516	B	
		G	Getreideproduktion, Tofuherstellung
Magnesiumchlorid	E511	G	Tofuherstellung
Natronlauge $NaOH$	E524	BB	Nur Laugengebäck
		SM	Zuckerproduktion
		G	Zum Einstellen des pH-Wertes bei der Herstellung von Stärke
		KOS	Seifenherstellung
Kalilauge $KOH$	E525	KOS	Seifenherstellung
		SM	
Kalkmilch/Calciumhydroxid $Ca(OH)_2$	E526	SM	Zuckerherstellung
Calciumchlorid $CaCl_2$	E509	MI	Nur zur Käseherstellung
Kohlensäure $H_2CO_3$		SM	Zum Ausfällen überschüssigen Kalkes
Salz		Alle	Meersalz, Steinsalz oder raffiniertes Salz ohne Zusatz von Jod oder Fluor. Zugelassenes Rieselhilfsmittel ist Calciumcarbonat
Speisegelatine (mindestens in Bio-Qualität)		BB	Nur für Backwaren, welche Joghurt-, Quark- oder Sahnezubereitungen enthalten.
		OG	Zur Klärung von Frucht- und Gemüsesäften

Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsmittel	E-No.	Produktgruppe*	Einschränkung/Bemerkung
			(aus optischen Gründen)
		Alle Kategorien außer Wein	Als Zutat, aufgeführt auf dem Etikett
'Native' Stärke, modifizierte Stärke		Alle	Mindestens in Bio-Qualität
Rauch		MI FW	Von einheimischen, unbehandelten Holzarten, wie Wacholder, Nadelgehölzen und Gewürzen.
Aromaextrakte		Alle	Reine ätherische Öle oder reine Extrakte aus dem namengebenden Ausgangsmaterial und unter Verwendung zulässiger Extraktionsmittel.
Bienenwachs Karnaubawachs Pflanzenöl		BB	Trennmittel
Lab		MI	Auch chemisch konserviert
Bienenwachs Natürliche Hartparafine Mikrokristalline Wachse Plastiküberzüge		MI	Als Überzugsmasse nur für Käse, ungefärbt und ohne Fungizidbehandlungen (auch ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butyl- oder Cyclokautschuk)
Milchsäure $C_3H_6O_3$		FW	Nur zur Behandlung von Naturdärmen
Starterkulturen		MI	
		BB	
		FW	
		OG	
		G	Getreideprodukte – Tofuherstellung, <b>nicht chemisch</b> konserviert.
Ethylen $C_2H_4$		OG	Nur zum Reifen von Bananen.
Alaun $KAl(SO_4)_2 \cdot 12H_2O$ .		OG	Zum Stoppen des Milchsaftes bei Bananen nach dem Abschneiden der Bananenhand.
Enzyme: einschliesslich Zusatz- und Trägerstoffen müssen folgenden Anforderungen entsprechen: - GMO-frei - frei von Konservierungsmitteln (eine ANG kann erteilt werden, wenn bei mind. 3 Herstellern nicht verfügbar) - Glycerin kann Enzymen zugesetzt werden, muss jedoch aus nachhaltigen Herkünften erzeugt sein		OG	Zum Pressen und Klären von Säften.
		SM	Getreidestärke Invertzuckerherstellung: Xylose (Glucose) Isomerase
		KOS	Alle natürlich vorkommenden Enzyme
		A	Zur Herstellung von Alkohol
Hefe		BB, W, A, B	GMO frei
Öl		SM	Um Schaumbildung zu vermeiden
		OG	Als Antihafmittel für getrocknetes Obst und Gemüse

Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsmittel	E-No.	Produktgruppe*	Einschränkung/Bemerkung
Filtermaterialien		Alle	Keine asbesthaltigen Materialien, chlorfrei
Kieselgur		Alle	
Perlite	E599	Alle	
Bentonite		Alle	
Aktivkohle (Kohlefilter)		Alle	
Pflanzenproteine, z.B. Erbsenprotein		OG	Aus optischen Gründen, für die Klärung und Schönung
Gerbsäure		SM	Natural origin
		A	
Succhrose-Ester		SM	In Bio-Qualität
Schwefelsäure		SM	Zur pH-Kontrolle bei der Zuckerherstellung
Inulin u. a. Oligosaccharide		SM	In Bioqualität, nur für Eiscreme

#### 5.4 Liste der zugelassenen Zucker- und Salzarten

##### Süßungsmittel

	Produktgruppe*
Speisehonig (kein Backhonig)	OG, NB, BB, G, FW, MI
Vollzucker	OG, NB, BB, G, KG, FW, MI
Rohzucker	OG, NB, BB, G, KG,FW,MI
Ahornsirup	OG, NB, BB, G, FW, MI
Kokosnuss- und Palmzucker	OB, NB, BB, G, FW, MI
Obstsäfte	OG, NB
Dicksäfte	OG, NB, BB, G, MI
Agavendicksaft	OG, NB, BB, G, MI
Topinambursirup	OG, NB, BB, G, MI
Malzextrakt, Malzsirup	OG, N, BB, G
Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte	OG, G, FW, BB

##### Salz

Meersalz, Steinsalz oder Siedesalz ohne Zusatz von Jod, Fluor	Alle
---	------

Salz kann  $\text{CaCO}_3$  oder Magnesiumcarbonat  $\text{MgCO}_3$  (E504) als Rieselhilfsmittel enthalten. Für andere Rieselhilfsmittel ist eine schriftliche Ausnahmegenehmigung der zuständigen Organisation notwendig. Es muss nachgewiesen werden, dass es nicht möglich ist, Salz mit  $\text{CaCO}_3$  oder ohne Rieselhilfsmittel in diesem speziellen Verarbeitungsprozess zu verwenden.

## 6 Verpackungsmaterial und Verpackungen

Verpackungen sind ein wichtiges Thema. Die besondere Biodynamische Qualität der Demeter-Erzeugnisse muss von den Materialien erhalten und geschützt werden. Umweltaspekte müssen ebenso bei der Entwicklung einer Verpackungsstrategie für Demeter-Produkte beachtet werden. In vielen Fällen spielt die Verpackung eine wichtige Rolle beim Produktauftritt. Daher unterstreichen die Verpackungsmaterialien und alle damit verbundenen Aspekte die Demeter-Qualität. Verpackung wird mehr zu einem Marketinginstrument.

Entwicklungen bei Verpackungen, wie z.B. kompostierbare Bio-Folien durchdringen den Bio-Handel. Andererseits gibt es für manche Demeter-Produkte sehr spezielle Anforderungen an die Verpackung. Verpackungsmaschinen und Verpackungsmaterialien erfordern häufig große und langfristige Investitionen.

Daher gibt es einige spezifische Anforderungen und Richtlinien an die Verpackung und Verpackungsmaterialien, doch die Verpackungsstrategien für Demeter-Erzeugnisse müssen auch von der zuständigen Landesorganisation überprüft werden.

Die Minimalanforderungen sind:

Es ist nicht erlaubt, Materialien für die Verpackung von Demeter-Lebensmitteln zu verwenden, die chlorierte Kohlenwasserstoffe (wie z.B. PVC) enthalten. Für die Verpackung von Demeter-Produkten sollte die Verwendung von Aluminium vermieden werden. wenn nötig, dann sollte es recyclebar sein. Pragmatische Lösungen für Verpackungen, welche nicht den Anforderungen der Demeter-Verarbeitung entsprechen, können nur für eine begrenzte Zeit zugelassen werden.

Dabei wird nach folgenden Kriterien bewertet:

**Wenn möglich sollte Verpackung vermieden werden.**

Die Produktqualität muss gewährleistet werden. Die zuständige Organisation kann Untersuchungen anfordern. Die besondere Biodynamische Qualität sollte erhalten bleiben. Mögliche gesundheitsschädigende Wirkungen auf die Verbraucher müssen berücksichtigt werden (z.B. toxikologische Auswirkungen auf die Produkte).

Wenn möglich:

Die Verpackung sollte zurückgenommen werden (z.B. Rücknahmesystem). Die Materialien müssen zertifiziert sein (EN 13432, NIN V 54900) für die vollständige Kompostierung (Abbau in C und O<sub>2</sub>). Die verwendeten Materialien müssen vollständig recyclebar sein.

Wenn die oben genannten Anforderungen nicht eingehalten werden können, kann von der zuständigen Organisation eine Ausnahmegenehmigung für die umweltfreundlichste Lösung gegeben werden. Die Ausnahmegenehmigung basiert auf Informationen über die Verpackungsmaterialien (ausführliche Spezifikation der Materialien und Verarbeitungsprozesse) sowie einem Plan zur Entwicklung einer angemessenen Verpackungsstrategie. Eine Ausnahme kann für maximal 5 Jahre erteilt werden. Achtung: die Ausnahmegenehmigungen über die „umweltfreundlichste Lösung“ müssen dem Akkreditierungsrat geschickt werden.

## **7 Änderungen von bestehenden Regelungen**

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

Sollten diese Richtlinien wichtige länderspezifische Bedürfnisse nicht abdecken, kann ein entsprechender, schriftlich begründeter Antrag bei der Mitgliederversammlung von DEMETER International e.V. gestellt werden.

## **8 Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung**

### **8.1 Geltungsbereich und Grundlage**

Der Geltungsbereich erstreckt sich auf Lager sowie Innen- und Außenbereiche von verarbeitenden Betrieben. Es gibt ein gesondertes Kapitel (8.3.2), welches sich mit der Behandlung von befallenen Demeter-Produkten beschäftigt.

### **8.2 Vorbeugende Maßnahmen**

Vorbeugende Maßnahmen haben vor jeder Art der Bekämpfung absoluten Vorrang. Alle hier gelisteten Verfahren und Substanzen sind sowohl zur Vorbeugung, als auch zur Überwachung geeignet.

### **8.3 Schädlingsbekämpfung**

#### **8.3.1 Allgemeine Schutzmassnahmen**

- Hohes Niveau an Hygiene, Ordnung und Sauberkeit
- Fallen (Lebendfallen, Köderfallen, Fallen mit Anti-Gerinnungsmitteln, Giftköder für Nagetiere, UV-Fallen, Fallen mit Alkohol, klebrige Papiere, inerte Atmosphären)
- Natürliche Öle mit einer abstoßenden Wirkung (Zitrusöle, Leinsamen, tierische Öle)
- Ultraschallerzeuger
- Parasiten oder Räuberische Insekten (z.B. Lariophagus)
- Kieselgur
- Thermische Behandlung (Erhitzen oder Einfrieren)
- Pyrethrum (ohne PBO – Piperonylbutoxid). Die zuständige Organisation kann eine Ausnahmegenehmigung erteilen, wenn PBO in Materialien verwendet wird, deren Nutzung gesetzlich vorgeschrieben ist.

#### **8.3.2 Behandlung betroffener Produkte (je nach Produkt)**

- Waschen mit Wasser oder Dampf
- Sieben oder klopfen
- Aspiration
- Druckluft
- Thermische Maßnahmen (Kühlen, Schockgefrieren, Wärme)
- Schutzgasbehandlung, z.B. mit Stickstoff oder Kohlendioxid.

### **8.4 Behandlungsprotokoll**

Viele Verarbeiter vergeben die Schädlingskontrolle an professionelle Schädlingsbekämpfungsfirmen. Diese Firmen führen ein Tagebuch über ihre Aktivitäten und Ergebnisse. Dieses Tagebuch muss während der Inspektion verfügbar sein. Die Lizenznehmer müssen einen Vertrag mit der Schädlingsbekämpfungsfirma haben, welcher bestätigt, dass die Firma diese Richtlinien einhält. Wenn die Schädlingsbekämpfung nicht ausgelagert wird, müssen alle Maßnahmen und verwendeten Substanzen protokolliert werden (Datum, Material, Dosierung, Lage der Köderboxen).



## 8.5 Bekämpfungsmaßnahmen im akuten Fall

Wenn vorbeugende Maßnahmen nicht ausreichen, so dass andere Bekämpfungsmaßnahmen erforderlich werden, sind grundsätzlich physikalische Maßnahmen einer chemischen Bekämpfung vorzuziehen. Wenn chemische Maßnahmen eingesetzt werden, dann in der Regel nur in leeren Räumen. Vor der Behandlung sind alle DEMETER Produkte aus den Räumen zu entfernen.

In akuten Fällen von Ausbrüchen kann ein professioneller Subunternehmer beauftragt werden, um Kontrollmaßnahmen mit anderen als oben genannten Mitteln oder Substanzen vorzunehmen.

Die Genehmigung durch die zuständige Demeter-Organisation ist **vor** der Ausbringung notwendig. Um eine Genehmigung zu beantragen, muss folgendes eingereicht werden:

- Beratung und Begründung von einem Fachmann in der Schädlingsbekämpfung.
- Beschreibung und Spezifikation der Mittel und Materialien.
- Beschreibung der Maßnahmen, um eine Kontamination der Produkte zu vermeiden.
- Maßnahmen zur Verbesserung der Vorbeugung, um Wiederholungen zu vermeiden.

Vereinbarungen zur Verbesserung von vorbeugenden Maßnahmen auf lange Sicht, sind Teil des Verfahrens, um Kontrollmaßnahmen im akuten Fall zu genehmigen.

## 8.6 Reinigung

Zugelassene Produkte zur Reinigung und Desinfektion von Gebäuden und Anlagen (z.B. Einrichtungen und Gerätschaften):

- Kali- und Natriumseife
- Kalkmilch
- Kalk
- Branntkalk
- Natriumhypochlorit (z.B. als Lauge)
- Ätznatron
- Ionisiertes Wasser
- Kalilauge
- Wasserstoffperoxid
- natürliche Pflanzenessenzen
- Zitronensäure, Peressigsäure, Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure und Essigsäure
- Alkohol
- Salpetersäure (für Melkeinrichtungen)
- Phosphorsäure (für Melkeinrichtungen)
- Natriumcarbonat

## 9 Prinzip der sozialen Verantwortung

Soziale Verantwortung, die die Achtung und Einhaltung der Menschenrechte umfasst, ist eines der Grundprinzipien der Demeter-Richtlinien. Die Anforderungen der International Labour Organisation (ILO), die im Rechtsrahmen vieler Länder verankert sind, gelten für alle Menschen und regeln alle Arbeitsverhältnisse, auch die in Demeter zertifizierten Unternehmen. Menschen, die in Demeter-Betrieben arbeiten, erhalten Chancengleichheit, unabhängig von ihrer ethnischen Herkunft, ihrem Glauben und ihrem Geschlecht.

Das Management ist für die Gesundheit und die Sicherheit aller Personen im Unternehmen verantwortlich, und dass niemand durch seine Arbeit gefährdet wird. Alle Mitarbeiter haben die Möglichkeit, ihre Rechte in Anspruch zu nehmen. Sie haben das Recht sich zu versammeln, an Tarifverhandlungen teilzunehmen und ohne Diskriminierung eine Vertretung gegenüber dem Management zu bilden. Demeter Unternehmen sind bestrebt, soziale Ungleichheit sowie Mangel an sozialen Rechten zu unterbinden, wie auch aufgezwungene oder unangemessene Kinderarbeit, unzureichende Arbeitsbedingungen und/oder Löhne, Arbeitssicherheit und Gesundheitsfragen usw. Im Rahmen des jährlichen Kontroll- und Zertifizierungsprozesses müssen alle Lizenznehmer eine Selbsterklärung machen, dass diese Richtlinien eingehalten wurden.

**Teil B****I**

Richtlinie für die Anerkennung von  
 DEMETER- Obst- und Gemüseerzeugnissen  
 inkl. Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Obst</b>
1.1.	Lagerung des Obstes
1.1.1	Bananenreifung
1.2	Zutaten und Zusatzstoffe
1.2.1	Zutaten
1.2.1.1	Süßungsmittel
1.2.1.2	Technische Hilfsmittel
1.2.2	Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe
1.2.2.1	Zusatzstoffe
1.2.2.2	Technische Hilfsstoffe
1.3	Verarbeitung nach Produktgruppen
1.3.1	Vorarbeiten
1.3.1.1	Waschen des Obstes
1.3.1.2	Zerkleinern des Obstes
1.3.2	Obstkonservierung
1.3.2.1	Trockenobst
1.3.2.2	Tiefgefrorenes Obst
1.3.2.3	Obstkonserven sterilisiert
1.3.3	Obstsäfte, Nektare und Dicksäfte
1.3.3.1	Fruchtsäfte und Muttersäfte
1.3.3.2	Nektare (Süßmoste)
1.3.3.3	Dicksäfte
1.3.3.4	Fruchtsirupe
1.3.4	Muse, Marke, Obstkraute, Brotaufstriche auf Obstbasis sowie Halberzeugnisse
1.3.4.1	Halberzeugnisse (Pulpe, Obstmarke)
1.3.4.2	Obstgeliersäfte
1.3.4.3	Muse und Marke
1.3.4.4	Kraute
1.3.4.5	Brotaufstriche auf Obstbasis (Fruchtzubereitungen)
<b>2</b>	<b>Gemüse (inkl. Kartoffeln)</b>
2.1	Lagerung von Gemüse
2.2	Zutaten und Hilfsstoffe
2.2.1	Zutaten und Zusatzstoffe

- 2.2.2 Hilfsstoffe
  
- 2.3 Verarbeitung nach Produktgruppen
  - 2.3.1 Vorbereitung von Gemüse
    - 2.3.1.1 Waschen
    - 2.3.1.2 Putzen und Schälen
    - 2.3.1.3 Zerkleinern und Sortieren
    - 2.3.1.4 Blanchieren
  - 2.3.2 Gemüsedauerwaren
    - 2.3.2.1 Trockengemüse (auch Pilze)
    - 2.3.2.2 Gemüse in Dosen und Gläsern (auch Pilze)
    - 2.3.2.3 Eingesäuertes Gemüse
    - 2.3.2.4 Tiefgefrorenes Gemüse
  - 2.3.3 Gemüsesäfte

### **3 Obstessige, Tomatenmark, Meerrettichzubereitungen**

- 3.1 Obstessig
- 3.2 Tomatenmark
- 3.3 Meerrettich

## **1 Obst**

Grundsätzlich kann jegliches DEMETER-Obst Verwendung finden.

### **1.1 Lagerung des Obstes**

Zum Zwecke der Lagerung ist eine chemische Konservierung des Obstes wie z.B. Oberflächenbehandlungen bzw. eine Begasung mit chemischen Konservierungsmitteln verboten. Ebenso ist die Bestrahlung von Obst verboten.

Die Verfahren der Kühlung, der Steuerung der Luftfeuchtigkeit und die CA-Lagerung sind zugelassen.

#### **1.1.1 Bananenreifung**

Ethylen kann zur Bananenreifung eingesetzt werden.

### **1.2 Zutaten und Zusatzstoffe**

#### **1.2.1 Zutaten**

Alle DEMETER-Rohstoffe können grundsätzlich als Zutat Verwendung finden.

1.2.1.1 Süßungsmittel gemäß Tabelle 5.4, Teil A.

1.2.1.2 Technische Hilfsmittel

Folgendes ist erlaubt:

- Asbestfreie Filtermaterialien
- Pflanzenöle und Fette (nicht hydriert) als Anti-Haftmittel für Trockenfrüchte
- CO<sub>2</sub> und N<sub>2</sub> als Kühlmittel und für die Lagerung in kontrollierter Atmosphäre.
- Alaun bei der Bio-Bananenproduktion, um den Milchsafte an der Schnittstelle der Bananenhand zu stoppen.

Die folgenden Hilfsmittel können nur mit einer schriftlichen Erlaubnis der zuständigen Demeter-Organisation eingesetzt werden:

- Kieselgur zum Filtern
- Gelatine in Lebensmittelqualität zur Schönung
- Bentonit zur Eiweißeliminierung
- Pflanzliches Eiweiß (z.B. Erbsenprotein) aus kosmetischen Gründen zur Klärung und Schönung

## **1.2.2. Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe**

### 1.2.2.1 Zusatzstoffe

- Pektine E 440a für Brotaufstriche auf Obstbasis
- Agar-Agar E 406 für Brotaufstriche auf Obstbasis (Diese dürfen keine Phosphate bzw. Calciumsulfate enthalten, sowie nicht mit Schwefeldioxid konserviert sein)
- Johannisbrotkernmehl E 410 für Brotaufstriche auf Obstbasis
- native Stärke, Quellstärken in ökol. Qualität
- Enzyme, auch in getrockneter Form (amylolytisch, pektolytisch, proteolytisch, nicht chemisch konserviert, nicht von gentechnisch veränderten Mikroorganismen, dies muss vom Vorlieferanten schriftlich bestätigt werden) dürfen nur bei schwierigen Pressungen, z.B. schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, oder Dicksaftherstellung angewendet werden.

### 1.2.2.2 Technische Hilfsstoffe

Zugelassen sind:

- asbestfreie Filtermaterialien
- pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert, ungehärtet) als Trennmittel bei Trockenfrüchten
- CO<sub>2</sub> und N<sub>2</sub> als Kühlmittel und zur CA Lagerung
- Alaun zum Stoppen des Milchsafte an der Schnittfläche von Bananenstauden

Die nachfolgenden Hilfsstoffe, dürfen nur mit schriftlicher Ausnahmegenehmigung der jeweiligen DEMETER-Organisation angewendet werden.

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

### **1.3 Verarbeitungsverfahren nach Produktgruppen**

#### **1.3.1 Vorarbeiten**

##### 1.3.1.1 Waschen des Obstes

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

##### 1.3.1.2 Zerkleinern des Obstes

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

#### **1.3.2 Obstkonservierung**

##### 1.3.2.1 Trockenobst

Das Trocknen des Obstes ist die älteste und oft die schonendste Konservierungsmethode für Obst.

Die Behandlung des Obstes zur Verhinderung der Bräunung erfolgt mit Zitronensaft oder mit Zitronensaftkonzentrat. Die Behandlung von Obst mit Schwefeldioxid oder Sulfittlösungen ist nicht zulässig. Zur Entfernung der Wachsschicht, z.B. Pflaumen, erfolgt eine kurzzeitige Behandlung mit kochendem Wasser. In der Türkei kann für die Trocknung der Trauben  $K_2CO_3$  als Hilfsmittel zur Trocknung eingesetzt werden. Gefriertrocknung kann nur für bestimmte Einsatzmöglichkeiten und nur mit einer Ausnahmegenehmigung durch die zuständige Organisation erlaubt werden. Als Trennmittel dienen pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert, ungehärtet).

##### 1.3.2.2 Tiefgefrorenes Obst

Es dürfen nur frische, einwandfreie Früchte zum Gefrieren verwendet werden. Das Behandeln der Früchte mit natürlichen Säureträgern, z.B. Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat, ist zulässig. Die Früchte können vor dem Frosten blanchiert werden. Der Zusatz von Saccharose in trockener Form oder als Sirup ist nicht zulässig. Eine Anwendung von Ascorbinsäure als Antioxidans ist nicht erlaubt.

##### 1.3.2.3. Obstkonserven sterilisiert

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

#### **1.3.3 Obstsäfte, Nektare, Dicksäfte**

##### 1.3.3.1 Fruchtsäfte und Muttersäfte

Fruchtsäfte und Muttersäfte werden aus reifen, gesunden und frischen DEMETER-Früchten auf mechanischem Wege gewonnen. Sie dürfen nicht aus Konzentraten rekonstituiert werden. Andere Hilfsmittel und Inhaltsstoffe außer dem reinen Fruchtsaft sind nicht erlaubt. Enzyme, auch in getrockneter Form (pektolytische, proteolytische und amylolytische), nicht chemisch konserviert, können bei schwierigen Pressungen z.B. schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren, eingesetzt werden. Bei der Saftherstellung ist der Zusatz von Schwefel-dioxid verboten. Zur Haltbarmachung dienen Pasteurisation, Kühlung und Kohlensäuredruckbehandlung. Die Entfernung von Trübstoffen erfolgt gegebenenfalls mittels einer Zentrifuge. Die Filtration kann mit asbestfreien Filtermaterialien durchgeführt werden. Eine Feinklärunng mit Kieselgur, die Eiweißeliminierung mit Bentonite und die Gelatineschönung können angewendet werden. Allgemein ist angestrebt, soweit dies möglich ist, naturtrübe Säfte herzustellen. Feinstzerkleinerung (sogenannte Homogenisierung) ist zugelassen. Das Pasteurisieren und Abfüllen der Säfte ist möglichst schonend vorzunehmen. Aseptisches Abfüllen ist möglich und erwünscht.

#### 1.3.3.2 Nektare (Süßmoste, Trunke = verdünnte, gesüßte Säfte)

Nektare bzw. Süßmoste können aus Stein- und Kernobst (sowie aus Wildfrüchten und Beerenobst) unter Verwendung der in der Tabelle 5.4., Teil A. aufgeführten Süßungsmittel und Trinkwasser, sofern der Wasserzusatz notwendig ist, um trinkbare Säfte zu erhalten, hergestellt werden. Ein möglichst hoher Fruchtsaftgehalt (Fruchtmarkgehalt) bei möglichst geringem Speisehonig- und/oder Zuckerzusatz ist angestrebt. Das Pasteurisieren und Abfüllen der Nektare ist möglichst schonend vorzunehmen. Aseptisches Abfüllen ist zulässig.

#### 1.3.3.3 Dicksäfte

Bei der Herstellung von Dicksäften wird von Fruchtsäften bzw. Muttersäften (vergleiche 1.3.3.1) ausgegangen. Dicksäfte werden ohne zusätzliche Süßung hergestellt. Das Eindampfen erfolgt möglichst in mehrstufigem Fallstrom- und/oder Dünnschichtverdampfern, wenn möglich unter Anwendung von Vakuum bzw. in Vakuumverdampfern. Enzyme, auch in getrockneter Form (proteolytische, pektolytische und amylolytische und ohne chemische Konservierung), können bei der Dicksaftherstellung angewendet werden. Die Entsäuerung der Dicksäfte mit Calciumcarbonat ist verboten. Klärung wie unter 1.3.3.1 und 1.2.2.2 nach Genehmigung zugelassen.

#### 1.3.3.4 Fruchtsirupe

Sirupe sind reine gesüßte Fruchtkonzentrate, die vor dem Trinken verdünnt werden – Süßungsmittel siehe Teil A, 5.4. Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist anzustreben, möglichst niedrige Konzentrationen zu wählen. Pasteurisation und Abfüllung sollte in einem schonenden Verfahren erfolgen, das die Qualität des Produktes am wenigsten mindert. Aseptisches Abfüllen ist zulässig. Zur Sterilisation sind

möglichst Methoden der Kurzzeithocherhitzung HTST (High Temperature Short Time) anzuwenden.

### **1.3.4 Muse, Marke, Obstkraute, Brotaufstriche auf Obstbasis, sowie Halberzeugnisse**

#### **1.3.4.1 Halberzeugnisse (Pulpe, Obstmarke)**

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

#### **1.3.4.2 Obstgeliertsäfte**

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

#### **1.3.4.3 Muse und Marke**

Marke: ohne Süßung zu verarbeiten wie z.B. Apfel zu Apfelmark.

Für Muse aus säuerlichen Früchten, wie z. B. Apfelmus, gilt: kann mit Honig, Vollzucker oder Rohrzucker gesüßt werden.

Pflaumenmus: wird als ungesüßtes Produkt aus frischen oder getrockneten Pflaumen, sowie aus Pulpe hergestellt. Weitere Zutaten sind nicht erlaubt.

Muse aus anderen, süßen Früchten, wie z.B. Mango, Birne: außer den Früchten sind keine weiteren Zutaten erlaubt.

#### **1.3.4.4 Kraute**

Bei Krauten ist jeglicher Süßungsmittelzusatz verboten. Die Kraute werden aus Obst durch Dämpfen oder Kochen, Abpressen und Eindampfen gewonnen. Das Eindampfen erfolgt, wenn immer möglich, unter Vakuum. Werden zur Herstellung Fruchtsäfte benutzt, so müssen sie den unter 1.3.3 aufgeführten Bedingungen entsprechen.

#### **1.3.4.5 Brotaufstriche auf Obstbasis (Fruchtzubereitungen)**

Werden zur Herstellung von Brotaufstrichen Obstpulpen oder Obstmarke verwendet, müssen diese den Richtlinien unter 1.3.4.1 und 1.3.4.3 entsprechen. Als Geliermittel sind Pektin E 440a und Agar-Agar E 406, als Dickungsmittel ist Johannisbrotkernmehl E 410, native Stärke und Quellstärke zugelassen. Es wird angestrebt, möglichst viel Pektine aus dem natürlichen Zusammenhang zur Gelierung zu nutzen. Zur pH-Einstellung und als Antioxidans sind natürliche Säureträger (z.B. Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat) zugelassen, als Süßungsmittel sind die in Tabelle 5.4., Teil A aufgeführten. Das Eindampfen der Brotaufstriche erfolgt, wenn überhaupt, in Vakuumapparaten. Als Süßungsmittel für diätetische Brotaufstriche wird Agavendicksaft oder Topinambursirup empfohlen.

## **2 Gemüse inkl. Kartoffeln**

(Was hier für Gemüse aufgeführt ist, gilt auch für Kartoffeln)



Grundsätzlich können alle DEMETER-Gemüse und -Kartoffeln Verwendung finden.

## **2.1 Lagerung von Gemüse**

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

## **2.2 Verarbeitung von Gemüse**

### **2.2.1 Zutaten, Zusatzstoffe**

Alle DEMETER-Lebensmittel können grundsätzlich als Zutaten Verwendung finden.

Weiterhin sind zugelassen:

- Starterkulturen (nicht gentechnisch verändert; hierfür muss vom Vorlieferanten eine schriftliche Bestätigung vorliegen)
- Salz siehe Tabelle 5.4., Teil A

Zugelassene Süßungsmittel:

- gemäß Tabelle 5.4., Teil A; als Gärzucker für essigsäure und milchsäure Produkte sind ebenfalls alle Zucker gemäß Tabelle 5.4., Teil A zugelassen

### **2.2.2 Hilfsstoffe**

- asbestfreie Filtermaterialien für Gemüsesäfte
- Kieselgur zur Feinklärung (nur mit Ausnahmegenehmigung)
- CO<sub>2</sub> und N<sub>2</sub> als Kühlmittel und zur CA (Controlled Atmosphere) Lagerung
- pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert und ungehärtet)

## **2.3 Verarbeitung nach Produktgruppen**

### **2.3.1 Vorbearbeitung von Gemüse**

#### **2.3.1.1 Waschen**

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

#### **2.3.1.2 Putzen und Schälen**

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

#### **2.3.1.3 Zerkleinern und Sortieren**

Zum Zerkleinern und Sortieren werden die üblichen mechanischen Verfahren angewendet.

## 2.3.1.4

## Blanchieren

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

**2.3.2****Gemüsedauerwaren**

## 2.3.2.1

## Trockengemüse (auch Pilze)

Zur Vorbereitung des Gemüses dienen die üblichen Verfahren (siehe 2.3.1 Waschen, Sortieren, Verlesen, Putzen, gegebenenfalls Schneiden und Würfeln). Zur Verhinderung von Bräunungsreaktionen darf eine Behandlung mit natürlichen Säureträgern, z.B. Zitronensaft und Zitronensaftkonzentrat, durchgeführt werden. Ein Tiefgefrieren nach dem Blanchieren zur besseren Wasserabgabe ist nicht erlaubt, ebenso nicht die Behandlungen mit Schwefeldioxid oder Natriumsulfit. Als Trennmittel dienen pflanzliche Fette und Öle (nicht umgeestert und ungehärtet). Die Trocknung soll möglichst schonend erfolgen, z.B. mittels Luftentfeuchtungstrocknung.

Grundsätzlich ausgeschlossen sind die Hochfrequenz-trocknung, der chemische Feuchtigkeitsentzug (außer Salz) und die direkte Trocknung mit fossilen Brennstoffen. Gefriertrocknung kann nur für bestimmte Einsatzmöglichkeiten und nur mit einer Ausnahmegenehmigung durch die zuständige Organisation erlaubt werden.

## 2.3.2.2

## Gemüse in Dosen und Gläsern (auch Pilze)

Zur Vorbereitung der Gemüse dienen die üblichen Verfahren (siehe 2.3.1: Waschen, Sortieren, Verlesen, Putzen gegebenenfalls Schneiden und Würfeln). Bei hellen Gemüsen ist der Zusatz von natürlichen Säureträgern (z.B. Zitronensaft, Apfelsaft, Sauerkrautsaft) möglich. Die Anwendung von Calciumchlorid bei Tomaten ist verboten. Die Gemüsekonserven sind ausreichend thermisch zu behandeln (sterilisieren).

## 2.3.2.3

## Eingesäuertes Gemüse

## Milchsaure Gemüse

Starterkulturen sind für die Herstellung von milchsauren Gemüsen zugelassen.

Speisehonig, Vollzucker und Rohzucker dürfen bis 1% zugesetzt werden.

Die Anwendung von Konservierungsmitteln ist nicht gestattet. Milchsaure Oliven dürfen nicht mit Natronlauge behandelt werden. Das Pasteurisieren von milchsaurem Gemüse ist zugelassen, sollte aber nur angewandt werden, wenn es unumgänglich ist.

## Essigsaures Gemüse

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

#### 2.3.2.4 Tiefgefrorenes Gemüse

Zur Vorbereitung der Rohware dienen die üblichen Verfahren (siehe 2.3.1 Waschen, Verlesen, Putzen, gegebenenfalls Schneiden und Würfeln, Blanchieren). Das Gemüse wird ohne Aufgussflüssigkeit gefroren. Der Gefrierprozess soll möglichst schnell vorgenommen werden. Das Gefrieren erfolgt nur mit Schnellfrostverfahren (z.B. mit Kaltluft im Wirbelschichtverfahren, Gefrieren in Flüssigkeit und siedenden Flüssigkeiten sowie mit kalten Dämpfen, Schockgefrieren mit flüssigem Stickstoff).

#### 2.3.3 Gemüsesäfte

Zum Ansäuern von Gemüsesäften können natürliche Säureträger (z.B. DEMETER-Apfelessig, Sauerkrautsaft) verwendet werden. Sauerkrautsäfte sind aus DEMETER-Sauerkraut abzupressen. Filtration mit Kieselgur ist nur mit spezieller Bewilligung der Länderorganisation erlaubt. Je nach pH-Wert werden die Säfte pasteurisiert oder sterilisiert. Das schonendere Verfahren der Pasteurisation ist vorzuziehen. Die mechanische Feinzerkleinerung der Säfte ist zulässig.

### 3 Obstessige, Tomatenmark, Meerrettichzubereitungen

#### 3.1 Obstessig

Der Einsatz von Starterkulturen ist erlaubt.

Obstessig (auch Weinessig und Rübenessig) wird aus DEMETER-Obst hergestellt.

DEMETER-Alkohol ist als Zutat in der Essigproduktion erlaubt.

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

#### 3.2 Tomatenmark

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

#### 3.3 Meerrettich

Bei der Herstellung von "Gemüsemeerrettich (geriebener Meerrettich)" oder "Tafel-, bzw. Delikatess-Meerrettich" ist der Zusatz von Schwefeldioxid  $SO_2$  verboten. Der Zusatz von Zitronensaft und Zitronensaftkonzentrat ist erlaubt.



# Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Nüssen, -Samen, -Kernen als Verarbeitungsprodukte (Nussmuse und Brotaufstriche)

## Inhaltsverzeichnis

### **1 Allgemeines**

### **2 Zutaten**

#### 2.1 Zutaten

#### 2.2 Süßungsmittel und Salz

### **3 Verarbeitung**

### **1 Allgemeines**

Für Öle und Fette, die aus Nüssen, Samen und Kernen gewonnen werden: siehe Kapitel IX.

Nussmuse können alle Sorten von Nüssen und Samen enthalten, sind jedoch entsprechend zu deklarieren.

### **2 Zutaten**

#### 2.1 Zutaten

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe Verwendung finden.

#### 2.2 Süßungsmittel und Salz

gemäß Tabelle 5.4., Teil A.

### **3 Verarbeitung**

Für alle Verarbeitungsschritte sind lediglich mechanische Verfahren wie Waschen, Trocknen, Rösten, Schälen, Mischen, Zerkleinern zugelassen.



# Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER- Brot und -Backwaren

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Zutaten und Zusatzstoffe</b>
1.1	Zutaten
1.1.1	Milch und Milchprodukte
1.1.2	Süßungsmittel
1.1.3	Lockerungsmittel
1.1.3.1	Mikroorganismen
1.1.3.2	Chemische Lockerungsmittel
1.1.4	Salz
1.1.5	Fette für Siedegebäck
1.1.6.	Kuvertüre
1.1.7.	Fruchtzubereitungen
1.2	Zusatzstoffe
1.2.1	zugelassene Geliermittel
1.2.2	Lauge
1.2.3.	Aromaextrakte
1.2.4.	Backmittel
1.3.	Hilfsstoffe
1.3.1.	Trennmittel
1.3.2.	Backpapiere und Backfolie
<b>2</b>	<b>Verarbeitungsverfahren</b>
2.1	Mühlen
2.2	Alter des Mehles
2.3	Verzögerung und Unterbrechung der Stückgare
2.4	Gefrieren
2.5	Backofen
2.6	Backformen und Backbleche
<b>3</b>	<b>Kennzeichnungshinweis</b>

# 1 Zutaten und Zusatzstoffe

## 1.1 Zutaten

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden.

### 1.1.1 Milch und Milchprodukte

Milchtrockenprodukte dürfen generell nicht eingesetzt werden.

### 1.1.2 Süßungsmittel

gemäß Tabelle 5.4., Teil A

### 1.1.3 Lockerungsmittel

#### 1.1.3.1 Mikroorganismen

Folgende Lockerungsmittel können verwendet werden:

- Backferment,
- Sauerteig aus betriebseigener Führung (Anzuchtsauer darf nur in der 1. Stufe als Starterkultur verwendet werden). Anzustreben ist eine Mehrstufenführung ohne Verwendung von Backhefe.
- Bio-Backhefe oder wenn nicht verfügbar, Hefe, die von biologischem Nährboden gewonnen wurde. Wenn solche auch nicht verfügbar ist, darf konventionelle Hefe verwendet werden. Dafür ist eine schriftliche Bestätigung notwendig, dass die Hefe gentechnisch nicht verändert wurde.

#### 1.1.3.2 Chemische Lockerungsmittel

Folgende Lockerungsmittel können verwendet werden:

- Pottasche (E 501) für Lebkuchen und Honigkuchen
- weinsteinsaures Backpulver (Natrium- oder Kaliumbikarbonat,  $\text{NaHCO}_3$  ( $\text{KHCO}_3$ ), zusammen mit Weinsteinsäure). Getreidestärke ist als einziger Trägerstoff zugelassen. Phosphathaltige Triebmittel sind nicht erlaubt.

### 1.1.4 Salz

Gemäß Tabelle 5.4., Teil A

### 1.1.5 Fette für Siedegebäcke

Erdnussfett und Palmfett mindestens in ökologischer Qualität sind ausschließlich für Siedegebäcke gestattet.

### 1.1.6 Kuvertüre

Kuvertüre in ökologischer Qualität kann eingesetzt werden. Wenn Lecithin als Zusatzstoff enthalten ist, darf dieses nicht aus gentechnisch veränderten Organismen stammen.

### 1.1.7 **Fruchtzubereitungen**

sind gemäß Teil B, I, 1.3.4. gestattet

## 1.2 **Zusatzstoffe**

### 1.2.1 **Zugelassene Geliermittel**

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

### 1.2.2 **Lauge**

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

### 1.2.3 **Aromaextrakte**

Aromaextrakte dürfen nur in der Feinbäckerei als reine ätherische Öle oder reine Extrakte mit Rohstoffidentität verwendet werden. Es darf sich hierbei nur um Extrakte resp. ätherische Öle handeln, die mit Hilfe von Druck, Wasser und Wasserdampf, Essig, Öl, Ethanol bzw. CO<sub>2</sub> gewonnen werden.

### 1.2.4 **Backaktive Zusätze**

Grundsätzlich: Die einzelnen Länder entscheiden aufgrund der Weizenqualität, ob backaktive Zusätze notwendig sind.

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

- Vitalweizenkleber, ausschließlich in weizenhaltigen DEMETER-Backwaren (darf nicht in weizenfreien Backwaren eingesetzt werden)
- Acerolapulver, wenn eine Zusicherungserklärung vorliegt, dass der Trägerstoff Maltodextrin frei von gentechnisch veränderten Organismen ist und nicht mit Hilfe von gentechnisch-veränderten Organismen hergestellt worden ist
- Fruchtsäfte, Malz und Sojamehle sind als Zutaten zugelassen und müssen in DEMETER-Qualität eingesetzt werden, wenn diese erhältlich sind.

Handelsübliche Backmittel dürfen ausschließlich Zutaten und Zusatzstoffe enthalten, die unter 1.1. und 1.2. aufgeführt sind. Für die in DEMETER-Backwaren verwendeten Backmittel muss eine Zulassung (Bestätigung der Richtlinienkonformität) der jeweiligen Länderorganisation vorliegen.

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

### **1.3 Hilfsstoffe**

#### **1.3.1 Trennmittel**

Als Trennmittel dienen Getreidemehle und geeignete Pflanzenöle und -fette, sowie Butter und andere tierische Fette. Holzmehl, Magnesiumoxid und Trennemulsionen sind nicht zugelassen. Trennwachse sind, bis ein geeigneter Ersatzstoff gefunden ist, zugelassen.

#### **1.3.2 Backpapiere und Backfolie**

Das Backen in Folie ist nicht zulässig.

Backpapiere und Backfolien sind nur für die Verwendung als Trennpapier bei Kleinbackwaren (z.B. Laugengebäck, Stückchen) zugelassen.

## **2 Verarbeitungsverfahren**

### **2.1 Mühlen**

Wegen zu hoher Drehzahlen und der damit verbundenen Gefahr temperaturabhängiger Qualitätsminderung ist der Einsatz von Hammermühlen ausgeschlossen. Wenn es sich jedoch um eine Hammermühle handelt, die mit einem wirksamen anlageninternen Kühlsystem ausgestattet ist, ist der Einsatz zulässig. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein, Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.

### **2.2 Alter des Mehls**

Ob frisch gemahlene Getreide oder länger gelagertes Mehl verbacken werden soll, ist Sache des Bäckers.

### **2.3 Verzögerung und Unterbrechung der Stückgare durch Kühlen und Gefrieren**

Aus arbeitstechnischen Gründen ist die Verzögerung und Unterbrechung der Stückgare durch Kühlen und Gefrieren zugelassen. Eine entsprechende Deklaration wird empfohlen.

### **2.4 Gefrieren**

Obst kann aus Gründen der saisonalen Unabhängigkeit eingefroren werden. Das Auftauen darf nicht mit Mikrowelle erfolgen. Ausgebackenes Brot und Gebäck dürfen nicht eingefroren werden. Spezialitäten wie Biskuit und ähnliche Backwaren können ausgebacken und dann tiefgefroren werden. Sie werden als Tiefkühlprodukte verkauft.

### **2.5 Backofen**

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



## **2.6 Backformen und Backbleche**

Es sollten Backformen und Backbleche aus Schwarzblech, Weißblech und Glas eingesetzt werden. 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. Auch bei nur geringen Oberflächenbeschädigungen dürfen beschichtete Bleche nicht weiter verwendet werden

Nicht erlaubt ist die Verwendung von Einweg-Backformen aus Aluminiumhartfolie.

## **3 Kennzeichnungshinweis**

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

**IV**

# Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER- Getreide und Getreideerzeugnissen, Tofuprodukten und Teigwaren

## Inhaltsverzeichnis

### **1 Allgemeines**

### **2 Zutaten und Zusatzstoffe**

2.1. Zutaten für Teigwaren

2.1.1. Zutaten für Nudeln

2.1.2. Zutaten für gefüllte Teigwaren

2.2. Mikroorganismenkulturen, Zusatzstoffe, Aromaextrakte

### **3 Verarbeitung**

3.1. Verfahren

3.2. Verarbeitungshilfsstoffe

### **4 Tofuherstellung**

### **1 Allgemeines**

Der Geltungsbereich umfasst

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

### **2 Zutaten und Zusatzstoffe**

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden

Süßungsmittel gemäß Tabelle 5.4., Teil A

Salz gemäß Tabelle 5.4., Teil A

#### **2.1 Zutaten für Teigwaren**

##### **2.1.1 Zutaten für Nudeln**

- Getreide bzw. Getreidemahlerzeugnisse wie Mehl, Dunst, Grieß
- Eier

- Kräuter und Gewürze
- Gemüse

### 2.1.2 **Zutaten für gefüllte Teigwaren**

analog 2.1.1. und zusätzlich

- Milch- und Milcherzeugnisse
- Fleisch- und Fleischerzeugnisse
- Gemüse und Gemüseerzeugnisse
- Sojaprodukte (nur DEMETER- oder biologisches Soja)

### 2.2 **Mikroorganismenkulturen, Zusatzstoffe, Aromaextrakte**

- für Backmischungen: Kulturen von Mikroorganismen (nicht gentechnisch verändert), die, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt wurden: Sauerteig, Trockensauer, Hefe, Hefeerzeugnisse.
- Backaktive Zusätze für Backmischungen sind auf die Produktgruppe Kleingebäck, Baguette, Zwieback und Toast begrenzt und in der Richtlinie für Brot und Backwaren geregelt.
- für Backmischungen: weinsteinsaures Backpulver als Backtriebmittel.
- Aromen lediglich in Form von Extrakten aus ökologischer Erzeugung, z.B. ätherische Öle.

Andere Zusatzstoffe sind nicht zulässig. Eine Unterbindung der natürlichen Säuerung bei der Stärkeherstellung mittels Antibiotika ist nicht erlaubt.

## 3 **Verarbeitung**

### 3.1 **Verfahren**

Nicht zulässig sind folgende Verfahren (Negativliste):

- Herstellung von chemisch oder enzymatisch modifizierter Stärke

Die Heißeextrusion zur Herstellung von z.B. Pops ist nur unter folgenden Einschränkungen erlaubt:

- das Produkt besteht aus DEMETER-Rohstoffen.
- die Kennzeichnung erfolgt gem. Kap. 4.1.3. der Richtlinie für die Kennzeichnung zur Auslobung von Biodynamisch und dem DEMETER-Markenzeichnen: DEMETER-Zutat in der Zutatenliste (ohne Logo).

### 3.2 **Verarbeitungshilfsstoffe**

- Stickstoff (N<sub>2</sub>)
- Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>)
- Natronlauge (NaOH) zur Einstellung des pH-Wertes bei der Stärkeherstellung
- isolierte Enzyme sind nicht zulässig

## **4 Tofuherstellung**

- 4.1** Tofu wird aus Sojabohnen hergestellt, welche ausschließlich von zertifizierten Biodynamischen Betrieben stammen.
- 4.2** Für Tofu und Tofuprodukte sind als Gerinnungsmittel Nigari (Magnesiumchlorid) und Calciumsulfat zugelassen. Natriumbicarbonat (Natron) ist als Zusatzstoff und Verarbeitungshilfsstoff zugelassen.
- 4.3** Nicht chemisch konservierte Starterkulturen sind zur Verarbeitung von Sojaprodukten erlaubt.
- 4.4** Nur Harthölzer (als Holz, Späne oder Sägemehl) dürfen zum Räuchern von Sojaprodukten verwendet werden. Tropische Harthölzer sind ausgeschlossen. Flüssigrauch ist nicht erlaubt.
- 4.5** Extrusionsverfahren sind in der Herstellung von Sojaprodukten nicht erlaubt.

# Richtlinie für die Be- und Verarbeitung von DEMETER-Kräutern und -Gewürzen

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Ernte</b>
<b>2</b>	<b>Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe</b>
2.1	Zutaten und Zusatzstoffe
2.2	Hilfsstoffe
<b>3</b>	<b>Trocknung und sonstige Konservierung</b>
3.1	Trocknung
3.2	Sonstige Konservierung
<b>4</b>	<b>Weiterverarbeitung</b>
4.1	Zerkleinern und Schneiden
4.2	Reinigung
4.3	Mischen
<b>5</b>	<b>Entkeimung und Entwesung</b>

## 1 Ernte

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

## 2 Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

### 2.1 Zutaten und Zusatzstoffe

Grundsätzlich können DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden.

Weiterhin ist zugelassen:

- Salz gemäß Tabelle 5.4., Teil A
- Süßungsmittel gemäß Tabelle 5.4., Teil A
- Calciumcarbonat E 170

## 2.2 Hilfsstoffe

- Kohlendioxid zur Entwesung und Kaltmahlung
- Stickstoff zur Entwesung und Kaltmahlung

## 3 Trocknung und sonstige Konservierung

Die Trocknung soll möglichst schonend, bei größtmöglicher Qualitätserhaltung und bei für das jeweilige Produkt optimalen Bedingungen durchgeführt werden. Die Trocknungstemperaturen sind auf das Trockengut abzustimmen. Bei der Prozesssteuerung ist immer auf einwandfreie hygienische Bedingungen zu achten.

### 3.1 Trocknung

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

Indirekte Sonnen- oder Lufttrocknung auf beschatteten und von Ungeziefer sowie Verschmutzungsquellen abgeschirmten Trocknungseinrichtungen, z.B. Hürden, ist möglich. Für die künstliche Trocknung sind Trocknungsverfahren wie Band- und Hordentrocknen auch als Vakuum-, Gefrier- und Kondensationstrocknung zugelassen.

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

Untersagt ist es, das Trockengut mit Film, bestehend aus Auszugsprodukten wie Aminosäuren, Fettsäuren, Zuckern oder Emulgatoren, zu überziehen (Mikroverkapselung). Natürliche Stoffe (z.B. Öle) in DEMETER- oder ökologischer Qualität laut EG-VO 834/2007 und 889/2008 oder einer anderen gültigen Bio-Verordnung sind zur Oberflächenbehandlung zugelassen.

Hochfrequenz Trocknung ist ausgeschlossen.

### 3.2 Sonstige Konservierung

Das Einlegen (Benetzen) in pflanzlichen Ölen oder Essig in DEMETER-Qualität oder zertifizierter ökologischer Qualität ist zulässig.

Die Trocknung mit Elektrolyten (Einsalzen) ist möglich. Als Elektrolyt darf lediglich Salz (gemäß 2.1) verwendet werden.

Tiefkühlung ist zulässig.

## **4 Weiterverarbeitung**

### **4.1 Zerkleinerung und Schneiden**

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

### **4.2 Reinigung**

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

### **4.3 Mischung**

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

## **5 Entkeimung und Entwesung**

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

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

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

Tiefgefrieren nach dem Trocknen zur Entwesung ist erlaubt.

## Richtlinien für die Anerkennung von DEMETER-Fleisch- und -Wurstwaren

### Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>
<b>2</b>	<b>Zutaten und Zusatzstoffe</b>
2.1	Zutaten
2.1.1	Salz
2.1.2	Zucker
2.1.3	Gewürze
2.2	Zusatzstoffe und Hilfsstoffe
2.2.1	Milchsäure
2.2.2	Citrat
2.2.3.	Starterkulturen (Mikroorganismenkulturen)
2.2.4	Wursthüllen
2.2.5	Tauchmassen
2.2.6	Rauch
<b>3</b>	<b>Verarbeitungsverfahren</b>
3.1	Reifung des Fleisches
3.2	Kühlen des Fleisches
3.3	Gefrieren des Fleisches
3.4	Blut
3.5	Gallerten
3.6	Pökelwaren
3.7	Brühwurstherstellung
3.8	Kochwurstherstellung
3.9	Rohwurstherstellung
3.10	Formfleisch
3.11	Räuchern
3.12	Konservierung und Konserventypen

### **1 Allgemeines**

Besondere Aufmerksamkeit verlangt die Schlachtung von Tieren. Man sollte sich bewusst machen, dass zu Beginn der Fleischverarbeitung der Tod eines beseelten Lebewesens steht. Ethische und moralische Einsichten gebieten es, das jeweilige Tier vom Transport bis zur Schlachtung in der Weise zu behandeln, dass es weder Angstzustände noch Stress erleidet. Zur Vermeidung unnötiger Transportwege, sollen Tiere aus der näheren



Umgebung beschafft werden. Die Schlachtung der Tiere soll nicht im Einzelnen in Richtlinien reglementiert werden. Vielmehr sollen an deren Stelle die Bemühungen des einzelnen Menschen und die zuvor beschriebenen Aspekte stehen und aus Einsicht gehandelt werden.

Nicht gestattet ist der Gebrauch von elektrischen Viehtreibern, der Gebrauch von Beruhigungsmitteln oder anderen Mitteln chemischer oder synthetischer Art während, vor oder nach dem Transport.

Die Wartezeiten im Schlachthof sollen möglichst kurz sein. Für ev. notwendige Ruhe- oder Wartezeit vor der Schlachtung soll der Schlachthof über genügend Raum zum Einstellen verfügen.

Die Tiere sind während der Wartezeiten ausreichend zu tränken und angemessen zu füttern.

Die Tiere sind schnell und wirkungsvoll zu betäuben. Nach der Betäubung müssen die Tiere vollständig entbluten.

Das in bestimmten Religionen vorgeschriebene Schächten ist für diesen Kundenkreis unter Berücksichtigung der oben aufgeführten Richtlinien (ausg. die Betäubung) erlaubt.

## **2 Zutaten und Zusatzstoffe**

### **2.1 Zutaten**

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden.

#### **2.1.1 Salz**

Gemäß Tabelle 5.4. Teil A

#### **2.1.2 Zucker**

Gemäß Tabelle 5.4., Teil A

#### **2.1.3 Gewürze**

(siehe auch DEMETER-Richtlinie für die Anerkennung von Kräutern und Gewürzen, Kapitel V)

Gewürzpräparate, Gewürzextrakte, Fleisch- und Hefeextrakte sowie Geschmacksverstärker sind nicht zugelassen. Der Verarbeiter hat sich zu vergewissern und sich schriftlich bestätigen zu lassen, dass die Entkeimung der Gewürze nicht mit ionisierenden Strahlen oder Methylbromid erfolgt ist.

### **2.2 Zusatzstoffe und Hilfsstoffe**

#### **2.2.1 Milchsäure**

Zur Behandlung von Naturdärmen ist Milchsäure zugelassen.

#### **2.2.2 Citrat**

Citrat ist zur Brühwurstherstellung zugelassen, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist.

### **2.2.3 Starterkulturen (Mikroorganismenkulturen)**

Starterkulturen sind für Rohwürste zugelassen, nicht jedoch für Aufgusslaken. Die Verwendung von Edelschimmelkultur ist erlaubt, jedoch nicht mit Hilfe der Gentechnik hergestellte Mikroorganismen. Dies muss vom Hersteller bzw. Inverkehrbringer schriftlich bestätigt werden.

### **2.2.4 Wursthüllen**

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.

### **2.2.5 Tauchmassen**

Tauchmassen sind nicht zugelassen.

### **2.2.6 Rauch**

Rauch (siehe 3.11)

## **3 Verarbeitungsverfahren**

Es ist nicht erlaubt, DEMETER und/oder ökologische Ware zusammen mit konventioneller Ware herzustellen. Ausnahmen bilden das Autoklavieren, das Räuchern und die Reifung in Reifungsräumen. Der Verarbeiter hat in diesen Fällen durch eine deutliche Auszeichnungspraxis Verwechslungen auszuschließen.

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

### **3.1 Reifung des Fleisches**

Die Verwendung von Fleischzartmachern ist nicht zugelassen, ebenso die elektrische Behandlung des Fleisches zu diesem Zwecke.

### **3.2 Kühlung des Fleisches**

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

### **3.3 Gefrieren des Fleisches**

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

**3.4 Blut**

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

**3.5 Gallerten**

Zugelassen sind die Verfahren zur Herstellung von Gallerten aus natürlichem Aspik und aus Schwartenbrei. Aspikpulver biologischer Herkunft ist zulässig.

**3.6 Pökelwaren**

Nicht erlaubt ist die Herstellung von Pökelwaren im engeren Sinn unter Verwendung von Nitritpökelsalz, E252 Salpeter, E300 Ascorbinsäure, E575 Glucono-delta-Lacton (GdL) und Genusssäuren.

Als Verfahren sind Trockenpökung und Nasspökung zugelassen. Die Pökellake besteht aus Salzarten, welche in Teil A, 2.1.1 erwähnt sind, mit oder ohne Gewürzen.

**3.7 Brühwurstherstellung**

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

Citrat kann für die Herstellung von Brühwurst verwendet werden, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist (gemeint ist, dass die Metzgerei nicht selbst schlachten kann, sondern zugekaufte Hälften etc. verarbeitet; die Metzgerei muss diesen Sachverhalt der zuständigen DEMETER-Organisation schriftlich bestätigen). Die Verwendung von Citrat muss, wie gesetzlich vorgeschrieben, in der Zutatenliste auf dem Etikett aufgeführt werden.

**3.8 Kochwurstherstellung**

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

**3.9 Rohwurstherstellung**

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

### 3.10 **Formfleisch**

Die Herstellung von Formfleisch aus Abschnitten ist nicht erlaubt.

### 3.11 **Räuchern**

Das Abbrennen des Holzes erfolgt direkt in der Räucherkammer oder außerhalb des Räucherraumes in den entsprechenden Anlagen. Als Verfahren sind Kalt- und Warmräucherung (< 70°C) zugelassen. Näheres regeln die Ausführungen zu den einzelnen Wurstarten.

Zugelassene Mittel zum Räuchern:

- geeignete einheimische Holzarten (wie Holz, Späne oder Sägemehl, bevorzugt von Buchen, Eichen und Platanen)
- Nadelholzsamenstände wie z.B. Kiefernzapfen
- Kräuter
- Weitere Pflanzenarten wie Heidekraut, Wacholderzweige, Koniferenzweige und Gewürze

### 3.12 **Konservierung, Konserventypen**

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

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

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

**VII****Richtlinie für die Anerkennung von  
DEMETER-Milch und -Milcherzeugnissen**

## Inhaltsverzeichnis

- 1** **Transport der Milch**
- 2** **Vorstapelung der Milch**
- 3** **Zutaten und Zusatzstoffe**
  - 3.1 **Zutaten**
    - 3.1.1 Starterkulturen, Mikroorganismenkulturen
      - 3.1.1.1 Starterkulturen mit Medium Milch
      - 3.1.1.2 Kulturen, die nicht auf Milch gezüchtet werden können
    - 3.1.2 Lab
    - 3.1.3 Salz
    - 3.1.4 Süßungsmittel
    - 3.1.5 Öl
    - 3.1.6. Gewürze und Kräuter
    - 3.1.7 Fruchtzubereitung
  - 3.2 **Zusatzstoffe**
    - 3.2.1 Calciumcarbonat
    - 3.2.2 Überzugsmassen
    - 3.2.3 Räuchern von Käse
- 4** **Verarbeitungsverfahren**
  - 4.1 Milch (Konsummilch)
  - 4.2 Butter
  - 4.3 Frischkäse und Speisequark
  - 4.4 Sauermilchkäse
  - 4.5 Sauermilcherzeugnisse, Joghurtherzeugnisse, Kefirerzeugnisse, Buttermilcherzeugnisse
  - 4.6 Süßmilcherzeugnisse
  - 4.7. Schlagsahne
  - 4.8 Trinkmolke
  - 4.9 Trockenmilcherzeugnisse
  - 4.10 Käse
  - 4.11 Speiseeis

## **1 Transport der Milch**

Die Milch muss mit speziellen Milchsammelwagen nur für DEMETER-Milch oder in speziell für DEMETER-Milch gekennzeichneten Tanks erfasst werden, Sie kann auch in mit DEMETER gekennzeichneten Kannen zusammengeführt oder durch den landwirtschaftlichen Betrieb direkt an die Molkerei angeliefert werden.

## **2 Vorstapelung der Milch**

Die Vorstapelung der Milch erfolgt in Tanks, die für DEMETER-Milch, bestimmt sind. Eine Verwechslung mit ökologischer oder konventioneller Milch muss durch eine entsprechende Kennzeichnung ausgeschlossen sein.

## **3 Zutaten und Zusatzstoffe**

### **3.1 Zutaten**

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden.

#### **3.1.1 Starterkulturen, Mikroorganismenkulturen, Lab**

##### **3.1.1.1 Kulturen, die in Milch gezüchtet werden**

Starterkulturen (auch Direktstarter) können verwendet werden. Werden sie im eigenen Betrieb vermehrt, sollte vorzugsweise erst der dritte Vermehrungszyklus für die Produktion eingesetzt werden. Die Anzüchtung und Weitervermehrung muss in DEMETER-Milch erfolgen. Mikroorganismenkulturen wie z.B. Brevibacterium Linens können verwendet werden. Die Verwendung von Mikroorganismen, die mit Hilfe der Gentechnik hergestellt worden sind, ist nicht erlaubt. Der Inverkehrbringer von DEMETER-Milchprodukten hat sich beim Anbieter der Mikroorganismen und Starterkulturen über diesen Sachverhalt schriftlich bestätigen zu lassen.

##### **3.1.1.2 Kulturen, die nicht in Milch gezüchtet werden können**

Die Anwendung von Kulturen, die nicht in Milch gezüchtet werden können (z.B. Schimmelpilze), ist rezeptspezifisch möglich.

#### **3.1.2 Lab**

Zur Dicklegung der Milch können Kälberlab, mikrobielles Lab, Lab-Pepsin-Mischungen (Kälberlab) und pflanzliche Extrakte (Artischocke, Labkraut) eingesetzt werden. Es sollte Lab ohne Konservierungsstoffe verwendet werden.

Für die Säurefällung von Milcheiweißen sind Käsereisauer und Obstessig zugelassen.

#### **3.1.3 Salz**

gem. Tabelle 5.4., Teil A

#### **3.1.4 Süßungsmittel**

gemäß Tabelle 5.4., Teil A

### 3.1.5 **Öl**

Zur Behandlung der Oberflächen von Käse kann Öl verwendet werden

### 3.1.6 **Gewürze und Kräuter**

Die verwendeten Kräuter müssen den "Richtlinien für die Verarbeitung von DEMETER-Kräutern und Gewürzen" entsprechen.

### 3.1.7 **Fruchtzubereitungen**

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

## 3.2 **Zusatzstoffe**

### 3.2.1 **Calciumcarbonat**

Calciumcarbonat (E 170) ist ausschließlich für die Herstellung von Sauermilchkäse zugelassen. Natriumhydrogencarbonat darf nicht verwendet werden.

Calciumchlorid (E 509) ist als Verarbeitungshilfsstoff in der Käseherstellung zugelassen

### 3.2.2 **Überzugsmassen**

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

- Bienenwachs
- Natürliche Hartparaffine
- Mikrokristalline Wachse

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

### 3.2.3 **Räuchern von Käse**

Das Abbrennen des Holzes erfolgt direkt in der Räucherammer oder außerhalb des Räucherraumes in den entsprechenden Anlagen. Als Verfahren sind Kalt- und Warmräucherung (< 70°C) zugelassen. Näheres regeln die Ausführungen zu den einzelnen Käsearten.

Zugelassene Mittel zum Räuchern:

- geeignete einheimische Holzarten (wie Holz, Späne oder Sägemehl, bevorzugt von Buchen, Eichen und Platanen)
- Nadelholzsamenstände wie z.B. Kiefernzapfen

- Kräuter
- Weitere Pflanzenarten wie Heidekraut, Wacholderzweige, Koniferenzweige und Gewürze

## 4 **Verarbeitung**

Um die hohe innere Qualität der Vollmilch bis zum Verzehr zu erhalten, sollte die Milch möglichst immer als Ganzes und möglichst frisch von der Kuh verarbeitet werden.

Vorstapelung und Verarbeitung in Aluminiumgefäßen ist nicht erlaubt.

### 4.1 **Milch (Konsummilch)**

Zur Pasteurisierung der Milch dürfen außer Hoherhitzung die amtlich zugelassenen Pasteurisationsverfahren bis max. 80 Grad Celsius angewendet werden. Nach der Pasteurisation muss das Produkt immer peroxidase-positiv sein. Dies gilt grundsätzlich auch für alle Verarbeitungsprodukte aus Milch. Andere Erhitzungsverfahren wie Sterilisation, Ultrahoherhitzung und ESL (extended shelf life) dürfen nicht durchgeführt werden.

Die Milch darf keiner Homogenisierung unterworfen werden. Die folgenden Vorschriften müssen eingehalten werden:

- Um die Milch mit dem Demeter-Markenzeichen auszuloben, darf die Milch einen maximalen Homogenisierungsgrad von 30% (gemessen mit einer Homogenisierungspipette nach der NIZO Methode) haben.
- Um die Milch als „nicht homogenisiert“ zu bezeichnen, darf Vollmilch einen maximalen Homogenisierungsgrad von 10% haben.

Folgende Milchsorten können in den Handel gebracht werden:

- Vorzugsmilch
- Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt
- Standardisierte Vollmilch (mind. 3,5% Fettgehalt)
- Teilentrahmte Milch und entrahmte Milch

Anreicherungen, z.B. mit Milcheiweiß, Vitaminen, sind nicht erlaubt.

### 4.2 **Butter**

Folgende Butterarten können hergestellt werden:

- Süßrahmbutter
- Sauerrahmbutter

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

Salzen mit Speisesalz ist bei entsprechender Kennzeichnung zulässig, nicht dagegen eine Färbung mit Beta-Carotin. Indirekt gesäuerte Butter nach dem NIZO-Verfahren ist ausgeschlossen. Ansonsten sind die gängigen Verfahren für die Butterherstellung



anwendbar. Die Frostlagerung von Butter bis zu einem halben Jahr ist erlaubt. Die frostgelagerte Butter darf nicht mit frischer Butter vermischt werden.

#### **4.3 Frischkäse und Speisequark**

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.

#### **4.4 Sauermilchkäse**

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

#### **4.5 Sauermilcherzeugnisse, Joghurtherzeugnisse, Kefirerzeugnisse, Buttermilcherzeugnisse**

Als Erhitzungsverfahren für die Ausgangsmilch ist eine Hoherhitzung auf 85 - 95 Grad Celsius für 5 -10 min. zulässig. Dabei soll möglichst an den unteren Grenzen gearbeitet werden. Ausgeschlossen ist die UHT-Erhitzung. Homogenisierung mit Hilfe eines Homogenisators ist verboten. Teilweise Homogenisierung z.B. mit einer Zentrifuge ist in der Joghurtproduktion erlaubt.

Zur Erhöhung der Trockenmasse stehen folgende Möglichkeiten offen:

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

Die Fertigprodukte dürfen nicht wärmebehandelt werden.

Es darf nur reine Buttermilch in den Verkehr gebracht werden. Ansonsten sind die üblichen Verfahren zur Herstellung von Sauermilchprodukten zugelassen.

#### **4.6 Süßmilcherzeugnisse**

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

#### **4.7 Schlagsahne / Süßrahm**

Schlagsahne darf nicht mit Milcheiweißerzeugnissen zur Erhöhung der Milchtrockenmasse angereichert werden. Rahm ist so zu pasteurisieren, dass das Produkt nach der Pasteurisation immer peroxidase-positiv ist. Homogenisierung und der Einsatz von Dickungsmitteln (z.B. Karrageen) sind nicht zulässig.

**4.8 Trinkmolke**

Als Molkenerzeugnis können Süßmolke und Sauermolke hergestellt werden.

**4.9 Trockenmilcherzeugnisse**

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.

Milchpulver von Pferden und Ziegen kann als Demeter-Produkt vermarktet werden.

Milchpulver aus Kuhmilch ist nur als Zutat in verarbeiteten Produkten erlaubt.

**4.10 Käse**

Die Reinigung der Milch erfolgt über Separatoren oder geeignete Filtrationsverfahren. Zur Ausschaltung von Keimen darf die Milch anerkannten Pasteurisationsverfahren (siehe 4.1.) oder einer Thermisierung unterworfen werden. Keime können auch mit Hilfe der Bactofugierung entfernt werden. Das Bactofugat darf nicht weiter verwendet werden.

Milch darf mit Säureweckern, Lab oder mit einer Kombination von beiden dickgelegt werden, nicht jedoch mit einer reinen Säure. Zur Erneuerung der Salzlake wird diese abgezogen und der Bodensatz entfernt. Die abgezogene Salzlake kann aufgekocht und entsprechend mit Salz angereichert werden. Eine Entkeimung mit Natriumhypochlorit, Wasserstoffperoxid u.ä. ist nicht erlaubt.

Zum Würzen von Käse dürfen nur reine Gewürze sowie Auszüge oder Destillate aus Gewürzen zugesetzt werden.

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

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

**4.11 Speiseeis**

Details für die Herstellung von Speiseeis (ebenso von Sorbets und gefrorenem Joghurt) sind in dieser Richtlinie Kapitel X, 5 enthalten.

**VIII****Richtlinie für die Anerkennung von  
DEMETER-Säuglingsmilchnahrung**

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Präambel</b>
<b>2</b>	<b>Anwendungsbereich</b>
<b>3</b>	<b>Zutaten</b>
<b>4</b>	<b>Hilfsmittel und Zusatzstoffe</b>
<b>5</b>	<b>Herstellungsverfahren</b>
<b>6</b>	<b>Kennzeichnung</b>
<b>7</b>	<b>Produktentwicklung</b>

**1 Präambel**

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 ausschließlich oder teilweises Stillen aus verschiedenen Gründen nicht möglich ist.

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

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

**2 Anwendungsbereich**

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 und Kleinkinder bis zu einem Alter von zwölf Monaten dürfen mit dem DEMETER-Markenzeichen oder als Biodynamisch vermarktet werden. Produkte auf der Basis von Sojabohne oder Sojamilch sind ausgeschlossen.

**3 Zutaten**

Folgende Zutaten sind in Demeter-Qualität zugelassen, sofern nicht anders vorgeschrieben:

- Milch und Milchbestandteile
- Molkepulver (mindestens in zertifizierter Bio-Qualität bis Demeter-Molkepulver verfügbar ist)
- Milchfett und pflanzliche Öle

## **4 Hilfsmittel und Zusatzstoffe**

(Alle Hilfsmittel und Zusatzstoffe müssen in Kapitel 5.3 und 5.4 gelistet sein).

- Lactose, Stärke und Maltodextrin
- Mineralstoffe und Vitamine dürfen nur zugesetzt werden, wenn ein gesetzlich vorgeschriebener Gehalt nicht allein durch Demeter-Zutaten allein 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. Ausdrücklich ausgeschlossen sind Nukleotide, Aminosäuren, hydrolysierte Eiweiße und Taurin.

## **5 Herstellungsverfahren**

Alle Verarbeitungsschritte werden nach dem Grundsatz der besten erzielbaren Lebensmittelqualität optimiert.

Sprühtrocknung der Gesamtmasse ist zugelassen.

Eine Homogenisierung der Gesamtmasse ist zugelassen.

## **6 Kennzeichnung**

Die Kennzeichnung muss den Demeter-Kennzeichnungsrichtlinien entsprechen, einschließlich der Tabelle in Kapitel 4.4.2.

## **7 Produktentwicklung**

Eine Neueinführung und Produktanmeldung im Geltungsbereich dieser Richtlinie muss durch eine Projektgruppe, festgelegt durch den Vorstand von Demeter International geprüft werden. Diese Gruppe gibt Empfehlungen an die zuständigen Zertifizierer.

**IX****Richtlinie für die Anerkennung von  
DEMETER Speiseölen und -Fetten**

(ausgenommen sind diätetische Produkte und Margarinen)

**Bezüglich Kennzeichnung, wie z.B. kaltgepresst, nativ, konsultieren  
Sie bitte Ihre nationale Lebensmittelverordnung**

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe</b>
1.1	Zutaten
1.2.	Verarbeitungshilfsstoffe
1.3.	Zusatzstoffe
<b>2</b>	<b>Verarbeitung</b>
2.1.	Verarbeitung von kaltgepresstem pflanzlichem Speiseöl
2.1.1.	Zulässige Verfahren
2.1.2.	Unzulässige Verfahren
2.2.	Verarbeitung der übrigen pflanzlichen Öle und Fette
2.2.1	Zulässige Verfahren
2.2.2	Unzulässige Verfahren
2.2.3	Kennzeichnung
2.3	Zulässige Verfahren bei tierischen Produkten
2.4	Herstellung von Margarine

**1           Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe****1.1       Zutaten**

Grundsätzlich können DEMETER-Rohstoffe Verwendung finden.

**1.2       Verarbeitungshilfsstoffe**

- asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter
- Kieselgur
- Stickstoff (N<sub>2</sub>)
- Zitronensäure nur zum Entschleimen (Öl für Verarbeitungszwecke)
- Bentonite (Bleicherde) (Öl für Verarbeitungszwecke)
- Aktivkohle (Öl für Verarbeitungszwecke)

**1.3       Zusatzstoffe**

Die Verwendung von Zusatzstoffen ist nicht erlaubt.

## **2 Verarbeitung**

### **2.1 Verarbeitung von kaltgepresstem pflanzlichem Speiseöl**

#### **2.1.1 Zulässige Verfahren**

- Alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware
- Mechanisches Pressen mit einer Auslauftemperatur von max. 60° C (der Messpunkt direkt beim Presseablauf ist durch den Zertifizierer zu bestimmen)

Die maximalen Auslauftemperatur für die einzelnen Öle sind nachstehend aufgeführt. Tiefere Temperaturen sind erwünscht:

Olivenöl: die Verarbeitungstemperatur darf 27°C nicht übersteigen

Distel- und Kürbiskernöl: 50° C

Sonnenblumen-, Mais-, Soja-, Sesam-, Haselnussöl: 60° C

- Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren
- Das Rösten der Samen vor dem Pressen von Kürbiskernöl, Sesamöl und Nussöl ist erlaubt. Diese Produkte müssen zusätzlich mit „kalt gepresstes Öl aus gerösteten Samen“ ausgelobt werden.

#### **2.1.2 Unzulässige Verfahren**

- Vorgängiges Erhitzen des Pressgutes
- Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
- Entschleimen mit mineralischen oder organischen Säuren
- Aktivkohlebehandlung
- Entsäuern
- Entfärben/Bleichen
- Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)

### **2.2 Verarbeitung der übrigen pflanzlichen Öle und Fette (zum Backen und Braten sowie zur Weiterverarbeitung)**

#### **2.2.1 Zulässige Verfahren**

- übliche mechanische Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereitung der Rohmaterialien (einschließlich Aufbereiten und Trocknen durch Wärme)
- Mechanisches Pressen
- Zentrifugieren, Dekantieren
- Filtrieren
- Entschleimen
- Neutralisieren/Entsäuern (nur einmal vor oder nach der Fraktionierung)
- Waschen

- Vakuumtrocknen
- Bleichen/Entfärben
- Thermisches Fraktionieren (Umkristallisieren/Trockenfraktionierung)
- Dämpfen/Desodorieren:

Öle und Fette zur Weiterverarbeitung bei hohen Temperaturen (**über 100 Grad C**) und für den Gebrauch zum Braten und Backen (z.B. Bäckereifette): können einmal ohne Beschränkung der Temperatur gedämpft/desodoriert werden.

Alle anderen Öle und Fette zur Weiterverarbeitung bei niedrigeren Temperaturen (**unter 100 Grad**) können schonend gedämpft/desodoriert werden bei max. 130 Grad C (einmal, z.B. für die Mayonnaiseherstellung).

### **2.2.2 Unzulässige Verfahren**

- Extraktion mit organischen Lösungsmitteln
- Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)
- Für Palmöl, welches als Rohpalmöl verkauft wird:
  - Entschleimen mit Säuren
  - Entsäuren

### **2.2.3 Kennzeichnung**

Deklaration der Desodorierung (Dämpfung) auf allen Verpackungseinheiten für Verbraucher und Verarbeiter.

### **2.3 zulässige Verfahren bei tierischen Produkten**

Ausschmelzen

### **2.4 Herstellung von Margarine**

Das verwendete Lecithin muss ökologisch zertifiziert sein. Alle Vorgaben aus Kapitel 2.2. Verarbeitung der übrigen pflanzlichen Öle und Fette (siehe oben) müssen eingehalten werden. Der Einsatz gehärteter (hydrierter) Fette und von Aromen ist nicht erlaubt.

#### **2.4.1 Erlaubte Verarbeitungsmethoden**

- Emulgieren
- Pasteurisieren
- Kristallisation

# Richtlinie für die Herstellung von DEMETER-Zucker, -Süßungsmitteln, -Süßwaren, -Speiseeis und - Schokolade

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Geltungsbereich</b>
<b>2</b>	<b>Zutaten</b>
<b>3</b>	<b>Zucker</b>
3.1	Verarbeitungshilfsstoffe
3.2	Verarbeitungsverfahren
<b>4</b>	<b>Süßungsmittel</b>
4.1	Verarbeitungshilfsstoffe
4.2	Verarbeitungsverfahren für Pflanzensirup
<b>5</b>	<b>Speiseeis, Sorbet und gefrorener Joghurt</b>
5.1	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe
5.2	Verarbeitungsverfahren
<b>6</b>	<b>Schokolade und andere Süßwaren</b>
6.1	Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe
6.2	Verarbeitungsverfahren
<b>7</b>	<b>Kennzeichnung</b>

<b>1</b>	<b>Geltungsbereich</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pflanzensirup (z.B. von Ahorn, Zuckerrübe, Palmen, Kokosnuss, etc.)</li> <li>- Pflanzendicksäfte und -extrakte</li> <li>- Getreide-/Stärkeverzuckerungsprodukte</li> <li>- Malzextrakte</li> <li>- Vollzucker (getrockneter, vermahlener Zuckersaft)</li> <li>- Rohrohrzucker</li> <li>- Eiscreme, Sorbet und gefrorener Joghurt</li> <li>- Schokolade und andere Süßwaren</li> </ul>

<b>2</b>	<b>Zutaten</b>
	Alle DEMETER-Rohprodukte können grundsätzlich als Zutat Verwendung finden.

<b>3</b>	<b>Zucker</b>
3.1	<b>Erlaubte Verarbeitungshilfsstoffe sind:</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kalkmilch (zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe)</li> <li>- Aktivkohle für die Klärung von Agavendicksaft</li> </ul>



- Kohlensäure (zur Ausfällung überschüssigen Kalkes als Calciumcarbonatschlamm)
- Öle zur Schaumverhütung
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs
- Bio – Saccharose – Ester
- Zitronensäure (zur Klärung)
- Natriumcarbonat, Calciumhydroxid, Natronlauge
- Schwefelsäure (zur pH-Kontrolle)

### 3.2 **Verarbeitungsverfahren**

Zuckersirup verdampft unter Druck, bei Temperaturen, die nicht hoch genug sind, um Karamelisation zu erzeugen.

## 4 **Süßungsmittel**

### 4.1 **Erlaubte Verarbeitungshilfsstoffe sind:**

- Textile Filtermaterialien, Papier- und Cellulosefilter, Kieselgur, Perlite, Bentonit
- Enzyme (nicht gentechnisch verändert) für die Verzuckerung bei der Getreide-/Stärkeverzuckerung
- für die Invertierung bei Getreide-/Stärkeverzuckerung: Xylose (Glucose), Isomerase
- Kalkmilch (zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe)
- Aktivkohle für die Klärung von Agavendicksaft
- Kohlensäure (zur Ausfällung überschüssigen Kalkes als Calciumcarbonatschlamm)
- Öle zur Schaumverhütung
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs
- Bio – Saccharose – Ester

### 4.2. **Verarbeitungsverfahren**

Pflanzensaftkonzentrate (siehe Teil B, I)

Getreide / Stärkezucker Produkte (Mälzen) – alle allgemeinen Verarbeitungsprozesse welche die Verarbeitungshilfsstoffe unter 4.1. verwenden, sind erlaubt.

## 5 **Speiseeis, Sorbet und gefrorener Joghurt**

### 5.1 **Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe**

Für die Herstellung von Speiseeis sind alle DEMETER-Produkte erlaubt sowie natürliche Aroma-Extrakte, Gewürze und Kräuter.

Erlaubte Verdickungsmittel sind Johannisbrotkernmehl, Pektin, Guakernmehl, Agar Agar. Stärkezucker und Stärke sind erlaubt.

Inulin und andere Oligosaccharide organischen Ursprungs sind erlaubt.

Farbstoffe sind nicht zugelassen.

### 5.2 **Verarbeitungsmethoden**

Keine spezifischen Einschränkungen

## **6 Schokolade und andere Süßwaren**

### 6.1 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

Lecithin in Bio-Qualität

Gummi Arabicum

Kräuter und Gewürze

### 6.2 Verarbeitungsmethoden

Keine spezifischen Einschränkungen

## **7 Kennzeichnung**

Die Kennzeichnung soll den Anforderungen der Kennzeichnungsrichtlinien von Demeter International entsprechen.

# Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Kosmetika und Körperpflegeprodukten

## Inhaltsverzeichnis

- 1 Grundsätzliches**
- 1.1 Nicht zulässige Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe
- 2 Geltungsbereich**
- 3 Kennzeichnung**
- 3.1 Allgemeine Anforderungen
- 3.1.1 INCI Kennzeichnung
- 3.1.2 Mischungen Ätherischer Öle
- 3.1.3 Verarbeitete Bio-zertifizierte Zutaten
- 3.1.4 Berechnung der prozentualen Anteile
- 3.1.5 Berechnung des Wassers
- 3.1.6 Mineralstoffe und Salze als Zutaten
- 3.1.7 Zutaten aus Wildsammlung
- 3.2 Produktkennzeichnungs-Kategorien Demeter/Biodynamisch
- 3.2.1 Demeter/Biodynamisch Produkte mit mind. 90% Demeter Zutaten
- 3.2.2 Demeter/Biodynamisch Produkte mit mind. 66% Demeter Zutaten
- 3.2.3 Demeter Kennzeichnung in der Zutatenliste
- 4 Verarbeitung**
- 4.1 Grad der Verarbeitung
- 4.2 Verarbeitungsverfahren
- 4.2.1 Haut- und Körperpflegeprodukte
- 4.2.2 Extrakte, Destillate und Tinkturen
- 4.2.2.1 Rohstoffe
- 4.2.2.2 Extraktionsmittel
- 4.2.2.3 Zertifizierung von Zutaten
- 4.2.3 Ätherische Öle und Hydrolate (Hydrosole)
- 4.2.4 Seife
- 4.2.5 Konservierungsverfahren
- 4.2.6 Umwelteinfluss der Verarbeitung
- 4.2.7 Nicht zulässige Verfahren
- 5 Zutaten landwirtschaftlicher Herkunft**
- 5.1 Pflanzliche und tierische Wachse
- 5.2 Alkohol
- 5.3 Lösungsmittel zum Auszug von Rohstoffen
- 5.4 Landwirtschaftliche Zutaten konventionellen Ursprungs

<b>6</b>	<b>Zusatz- und Hilfsstoffe nicht-landwirtschaftlicher Herkunft</b>
6.1	Wasser
6.2	Konservierungsmittel
6.3	Enzyme
6.4	Mineralstoffe
6.5	Antioxidantien
6.6	Lösungsmittel zum Auszug von Rohstoffen
6.7	Duftstoffe
6.8	Zulässige Stoffe
<b>7</b>	<b>Definitionen</b>

## **1 Grundsätzliches**

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

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

Umwelteinflüsse jeglicher Produktion sind zu berücksichtigen. Das betrifft Bereiche wie Abwasserkanäle einschließlich Heißwasser, Reduzierung von umweltbelastendem Abfall, Energieverbrauch, Auswahl geeigneter Verpackungen und Abbaubarkeit der Produkte. Verpackungsmaterialien sind in den Demeter International Richtlinien für Verarbeitung, Teil A, Kapitel 6 definiert.

Die Produkte dürfen keine gentechnisch veränderten Zutaten enthalten, auch nicht solche, die mit Hilfe von Gentechnik hergestellt wurden. Ionisierende Strahlung ist von allen Verarbeitungsschritten ausgenommen. Ebenso wie Materialien mit Partikelgrößen von weniger als 100 Nanometer nicht zulässig (Nanotechnologie ist ausgeschlossen) sind. Mineralöl ist als Verarbeitungsgrundstoff ebenfalls ausgeschlossen.

Grundsätzlich gilt: Prozesse und Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die in der Demeter/Biodynamischen Lebensmittelverarbeitung eingesetzt werden, können ebenfalls für Kosmetik und Körperpflegeprodukte verwendet werden. Wobei dieses Kapitel der Demeter/Biodynamischen Richtlinie Bio-Lëtzebuerg Demeter-Richtlinie Verarbeitung / 01.07.16

einen Schwerpunkt auf Kosmetika und Körperpflegeprodukte legt.

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

Unabhängig von der Zusammensetzung eines Demeter/ Biodynamischen Kosmetik Produktes müssen alle Kosmetik-Produkte zuerst der EG-Richtlinie 76/768 für Kosmetikprodukte und der Verordnung (EC 1223/2009) oder einem vergleichbaren nationalen Standard entsprechen – speziell im Hinblick auf ihre Zusammensetzung, Sicherheit, Wirkung und Kennzeichnung.

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

### **1.1 Nicht zulässige Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe**

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

Mineralöle & Erdölderivate

Benzol

Hexan

Propylenglykol

Butylenglycol

EDTA Chelatoren und ihre Salze

Rohstoffe, die aus toten Tieren gewonnen wurden (z.B. tierische Fette, tierisches Kollagen, oder lebende Zellen).

## **2 Geltungsbereich**

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

Körperpflegeprodukte – Haut- und Körperpflege-Produkte einschl. Haut- und Sonnencremes sowie Zahnpasta

Ätherische Öle

Extrakte und Tinkturen

Wässer und Hydrolate (Hydrosole)

Seifen, einschl. Flüssigseifen und z.B. Shampoos und Duschgele

Reinigungsmittel

Dekorative Kosmetik

### 3 Kennzeichnung

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

#### 3.1 Allgemeine Anforderungen

##### 3.1.1 Alle Zutaten müssen einzeln in der Zutatenliste aufgeführt sein.

Die INCI (International Nomenclature Cosmetic Ingredient) Nomenklatur ist gesetzlich vorgeschrieben, sowie die Angabe der Bezeichnung jeder Zutat in einer angemessenen Sprache.

##### 3.1.2 Mischungen aus ätherischen Pflanzenölen können in einem Sammelbegriff genannt werden.

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

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

##### 3.1.4 Berechnung des prozentualen Anteils von Demeter/Biodynamischen- und Bio-Zutaten

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

**Berechnung nach Gewichtsanteil:** Gesamt-Nettogewicht von zusammengesetzten

Demeter/Biodynamischen- und Bio-Zutaten zum Zeitpunkt der Herstellung (ausgenommen Salz, Mineralstoffe und Wasser), geteilt durch das Gesamtgewicht aller Zutaten zusammen (ausgenommen Salz, Mineralien und Wasser).

**Berechnung nach Volumen:**

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

**Berechnung, bei Verwendung fester und flüssiger Zutaten:**

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

werden sollen, müssen die genauen Prozentangaben beider Anteile – Demeter/Biodynamisch und Bio - angegeben werden.

### 3.1.5 Berechnung des Wassers

Natürliche Zutaten, welche Wasser enthalten, werden mit den folgenden Gewichtsprozenten in die Berechnung mit einbezogen:

- Gemüsedirektsäfte (ohne Wasserzugabe): 100%
- Gemüsesaftkonzentrate: das Konzentrat selbst zählt als Zutat. Jegliches Wasser, welches zur Rückverdünnung eingesetzt wird, wird nicht in die Berechnung mit einbezogen.
- Wässrige Extrakte: nur der pflanzliche Anteil wird berechnet.
- Wässrig-alkoholische Auszüge: der Pflanzen- und Alkoholanteil wird gerechnet.

### 3.1.6 Mineralstoffe und Salz als Zutat

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

### 3.1.7 Zutaten aus Wildsammlung

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

## 3.2 Demeter/Biodynamische Produkt-Kennzeichnungs-Kategorien (siehe Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen 4.5.3)

### 3.2.1 Normale Kennzeichnung von Demeter Produkten (mit mind. 90% Demeter Zutaten)

Demeter/Biodynamisches Produkt (z.B. Demeter/ Biodynamische Hautcreme):

- diese Richtlinien sind eingehalten
- **mind. 90%** aller Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind in Demeter/Biodynamischer-Qualität
- Die übrigen Zutaten aus landwirtschaftlicher Herkunft können Bio zertifiziert sein, sofern dokumentiert ist, dass sie nicht in Demeter/Biodynamischer Qualität verfügbar sind und
- alle übrigen nicht-landwirtschaftlichen Zutaten in Abschnitt 6 gelistet sind.

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

### 3.2.2 Ausnahme für die Kennzeichnung von Produkten mit mind. 66% der Zutaten in Demeter Qualität

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

- Eine Ausnahmegenehmigung wurde von der zuständigen Landesorganisation erteilt
- Die übrigen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind Bio-zertifiziert, sofern sie nicht in Demeter/Biodynamischer Qualität verfügbar sind
- Alle übrigen nicht-landwirtschaftlichen Zutaten sind in der Liste in Abschnitt 6 gelistet
- eine Fußnote muss in der Zutatenliste angegeben werden:

\*Zutat „In Umstellung auf **Demeter/Biodynamisch**“ oder

\*Zutat „aus ökologischem Landbau“, oder

„dieses Produkt enthält zwischen 66% und 90% **Demeter/Biodynamische** Zutaten“

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

### 3.2.3 Demeter-Kennzeichnung in der Zutatenliste

**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 um ein vollständiges Produkt in Demeter/ Biodynamischer Qualität handelt oder dass es nach Kapitel XI der Demeter Verarbeitungsrichtlinien hergestellt wurde.

Demeter oder Biodynamisch dürfen **nur** auf der Rückseite und/oder seitlich und nur unter folgenden Voraussetzungen verwendet werden:

- Das Produkt erfüllt einen „Bio-Standard“ oder den „natural“ Standard, der von Demeter International anerkannt\* und dementsprechend gekennzeichnet ist, oder
- Das Produkt erfüllt diese Richtlinien mit der Ausnahme von einer oder mehreren Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Herkunft, die gemäß einem „natural“ Standard erlaubt sind und
- Schriftart und Schrittgröße für Demeter/ Biodynamisch ist die gleiche wie beim übrigen Text der Zutatenliste (keine Verwendung des Demeter Markenzeichens)
- die zertifizierten Biodynamischen Zutaten im Produkt werden wie folgt angegeben:
  - entweder auf der Verpackung
  - oder auf der beiliegenden Produktbeschreibung und im Internet mittels Link zum Produkt

Verweise auf Demeter / Biodynamische Landwirtschaft und Rohstoffe im Zusammenhang mit Produkten, die weniger als 66% Demeter / Biodynamische Zutaten in der Gesamtformulierung enthalten, dürfen nur wie oben angegeben erfolgen. Im Internet und bei weiteren spezifischen Verkaufsinformationen zu Produkten muss ebenso klar sein, dass die genannten Produkte nicht Demeter/Biodynamisch sind.



\* Anerkennung verlangt vom jeweiligen Standard:

- mindestens 50% der landwirtschaftlichen Zutaten in Bio-Qualität
- keine gleichen Zutaten mit unterschiedlichem Zertifizierungsstatus (Demeter mit Bio/konventionell)
- keine GMO
- keine Nanopartikel
- keine Tierversuche
- Die folgenden Materialien sind nicht erlaubt, weder als Lösungsmittel, noch für andere Zwecke als Zutat, Hilfsmittel oder Verarbeitungshilfsmittel:

Mineralöle & aus Petroleum hergestellte Produkte

Benzen

Propylenglykol

Butylenglykol

EDTA-Chelate und ihre Salze

Rohmaterialien, welche von toten Tieren stammen (z.B. Tierfette, tierisches Kollagen oder anderes Zellmaterial).

Der Lizenznehmer 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.

Das Demeter/Biodynamische Markenbild kann nirgendwo auf der Verpackung verwendet werden.

## **4 Verarbeitung**

### **4.1 Grad der Verarbeitung der Rohmaterialien**

Prinzipiell sind alle üblichen (traditionellen) mechanischen und biologischen Verfahren erlaubt, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Dampfdestillation, Extraktion, Mahlen, Trocknen, Mischen, Gefrieren, Zerkleinern, Sieben, Waschen, Erhitzen, Kühlen, Fermentierung.

### **4.2 Verarbeitungsverfahren**

#### **4.2.1 Haut- und Körperpflegeprodukte**

Diese Produkte können funktionale Zusatzstoffe erfordern, wie z.B. Emulgatoren. Diese stammen aus natürlichen Ausgangsstoffen wie z.B. Öle, Saccharide, Proteine, Lipoproteine, organische Säuren und können aufbereitet sein durch Verseifung, Hydrolyse, Veresterung und Umesterung (*Trans-Veresterung*); Destillation, Fermentation, Neutralisierung, Kondensation (mit Wasserentzug), Hydrierung, Sulphatierung. Die daraus resultierenden Produkte müssen in Kap. 6.8 gelistet sein.

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

#### **4.2.2 Extrakte, Destillate und Tinkturen**

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

**4.2.2.1** Die Rohstoffe so verarbeitet wurden, dass keine anderen als mechanische, thermische oder Bio-Lëtzebuerg Demeter-Richtlinie Verarbeitung / 01.07.16

fermentative Verfahren eingesetzt wurden.

**4.2.2.2** Die Extrakte wurden mit keinem anderen Extraktionsmittel als Wasser, Öl, Ethanol, CO<sub>2</sub>, Glycerin, Fruchtsig oder mit Mischungen aus diesen extrahiert.

**4.2.2.3** Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs, einschließlich Öl, Ethanol, und Fruchtsig müssen Demeter/Biodynamisch zertifiziert sein und dürfen nur bei Nichtverfügbarkeit von einem anerkannten Bio-Standard zertifiziert sein. Die prozentualen Anteile im fertigen Produkt bestimmen, nach welcher Kennzeichnungskategorie das Produkt gekennzeichnet werden kann.

### **4.2.3 Ätherische Öle und Hydrolate (Hydrosole)**

Ätherische Öle werden durch Dampfdestillation, CO<sub>2</sub>-Extraktion oder durch Kalt-Pressung, Skarifizierung, Rektifikation (d.h. herausnehmen sensibilisierender Inhaltsstoffe nur durch Vakuum Re-Destillation, z.B. Minzöl) oder durch fraktionierte Destillation gewonnen (z.B. Ylang Ylang).

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

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

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

### **4.2.4 Seife**

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

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

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

Flüssigseifen sind auf der Basis von Natrium oder Kalium oder Tensiden hergestellte Seifen, Shampoos und Duschgele. Zulässige Tenside sind in Kap. 6.8 gelistet.

### **4.2.5 Konservierungsverfahren**

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

## **4.2.6 Umweltaspekte bei der Verarbeitung**

**4.2.6.1** Organischer Abfall, der keine Kontaminationsgefahr für die Umwelt darstellt muss kompostiert oder in einer anderen umweltfreundlichen Weise verwertet werden.

**4.2.6.2** Bei Verarbeitung mit Heißwasser (wie Z.B. Destillation) muss sichergestellt sein, dass das Wasser abgekühlt ist, bevor es in Ökosysteme wie Boden oder Gewässer gelangt.

**4.2.6.3** Hydrosole/Wässer, die Zusätze wie z.B. Konservierungsmittel enthalten, dürfen nicht in Ökosysteme wie Boden und Wasser gelangen.

**4.2.6.4** Verpackungsmaterial muss die Anforderungen der Demeter International Verarbeitungsrichtlinien erfüllen.

## **4.2.7 Nicht zulässige Verarbeitungsverfahren**

Diese Richtlinie regelt ausdrücklich alle zulässigen Verfahren. Alle nicht genannten Verfahren sind ausgeschlossen. Das schließt Tests von jeglichen neuen und in der Entwicklung befindlichen Demeter/Biodynamischen Produkten an Tieren mit ein.

## **5 Zutaten landwirtschaftlicher Herkunft**

### **5.1 Pflanzenwachse und tierische Wachse**

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

### **5.2 Alkohol**

Ethanol (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) muss aus pflanzlicher Herkunft in Demeter/ Biodynamischer-Qualität (oder zertifizierter Bio-Qualität, wenn Demeter nicht verfügbar) verwendet werden. Eine Ausnahmegenehmigung für andere als Demeter Qualität ist bei der zuständigen Landesorganisation zu beantragen. Synthetisch denaturierter Alkohol ist nicht zulässig.

### **5.3 Lösungsmittel zum Auszug von Rohstoffen**

Alle Lösungsmittel müssen in Demeter Qualität verwendet werden. Die zuständige Zertifizierungsstelle kann bei Nichtverfügbarkeit von Demeter/Biodynamischen Lösungsmitteln eine Ausnahmegenehmigung zur Verwendung von Bio-Lösungsmitteln erteilen für:

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

- Zucker
- Essig

#### **5.4 Landwirtschaftliche Zutaten konventionellen Ursprungs**

Wenn eine landwirtschaftliche Zutat weder in Biodynamischer noch in zertifizierter Bio-Qualität verfügbar ist, kann dieser Bestandteil unter folgenden Bedingungen in konventioneller Qualität verwendet werden:

Schriftlicher Nachweis über die Nichtverfügbarkeit von drei Lieferanten.

Umfassende Rückstandanalysen, welche sich an den BNN Werten orientieren.

Die Menge darf 5% der gesamten Rezeptur nicht überschreiten.

## **6 Zusatz- und Hilfsstoffe Nicht-landwirtschaftlicher Herkunft**

Prinzipiell sind folgenden Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Herkunft zulässig, sofern sie nachgewiesenermaßen nur geringe Mengen von Schwermetallkontamination oder anderen schädlichen Rückständen aufweisen:

- Trinkwasser
- Zutaten mineralischen Ursprungs: Salze (Natrium-, Calcium- und Magnesiumchloride und –Sulphate), Tone (einschließlich Bentonit), Diatomeenerde (Kieselgur), Steine (einschließlich Silikate), Edelsteine.
- Zutaten metallischen Ursprungs: Edelmetalle, Metalle
- Pigmente aus Glimmer oder agglomerierten Metalloxiden, welche allen anderen Bestimmungen dieser Richtlinien entsprechen.
- Konservierungsmittel, Antioxidantien, Tenside, Emulgatoren, Alkohol, Lösungsmittel, soweit sie in dieser Richtlinie gelistet sind. Eine erlaubte Zutat kann auch anderweitig eingesetzt werden, wenn sie für einen speziellen Zweck aufgeführt ist.
- Alle Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die in den Demeter Verarbeitungsrichtlinien gelistet und damit für die Verarbeitung von Demeter Lebensmitteln zulässig sind

### **6.1 Wasser**

Reines qualitativ hochwertiges Trinkwasser, Quellwasser (einschließlich Mineralwasser), destilliertes Wasser oder dynamisiertes Wasser werden bevorzugt verwendet.

Eine Wasserbehandlung muss eine hohe Wasserqualität sicherstellen.

Wasser kann filtriert, enthärtet und UV-Strahlen behandelt werden.

### **6.2. Konservierungsmittel**

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

### **6.3. Enzyme**

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

#### 6.4. Mineralstoffe

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

#### 6.5. Antioxidantien

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

#### 6.6 Lösungsmittel zum Auszug von Rohstoffen

Weitere zulässige Lösungsmittel nicht landwirtschaftlichen Ursprungs:

CO<sub>2</sub>, Wasser

#### 6.7 Duftstoffe

Synthetische Duftstoffe sind nicht zulässig.

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

#### 6.8 Zulässige Stoffe

Öle, die in der Herstellung von Emulgatoren verwendet werden (z.B. Olivenöl, Palmöl) müssen Demeter/Biodynamisch oder biologisch zertifiziert sein, wenn verfügbar.

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

Allantoin extract (Beinwell)  
 Ascorbic Acid  
 Ascorbic Palmitate  
 Benzyl Alcohol  
 Benzoic Acid and its salts  
 Cellulose gum (für Peeling/Zahnpasta/Feuchtigkeitsgels)  
 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  
 DecylOleate  
 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 (für Sonnencreme)  
Jojoba Esters  
Lactic Acid (From fermentation of a GMO free carbohydrate substrate only)  
Lanolin Alcohol  
Lauryl Alcohol  
Lauryl Glucoside (nur gereinigte Produkte)  
Lecithin  
Lanolin  
Polyglyceryl-3-Polyricinoleate  
Potassium Cocoate  
Potassium Olivat  
Potassium Palmitate  
Potassium Stearate  
Potassium Sulphate  
Salicylic acid (für Peeling und zur Behandlung von Schönheitsflecken)  
Sodium Cetearyl Sulfate  
Sodium Cocoate  
Sodium Coco Sulfate  
Sodium Cocoyl Glutamate  
Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein  
Sodium Gluconate  
Sodium Lauroyl Lactylate  
Sodium Olivat  
Sodium Palm Kernelate  
Sodium Palmate  
Sodium Stearyl Lactylat  
Sorbic Acids and their salts  
Stearinic Acid  
Stearyl Alcohol  
Sucrose Stearate  
Tocopherol (Vitamin E)  
Triethyl citrate (für Deodorants)  
Vitamine  
Xanthan gum (E415)  
Xylitol (für Zahnpasta) (wenn aus Mais extrahiert, dann ist eine GVO-frei Kennzeichnung erforderlich)  
Zinc oxide (für Sonnencreme)

## 7 Definitionen

- Antioxidans: Eine Substanz, welche die Oxidation verhindert.
- Ätherische Öle: flüchtige, fettlösliche Substanzen (Nicht-wässrige Öle,) die aus Pflanzen gewonnen werden.
- Wasserdampf-Destillation: 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.
- 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.
- Aufritzen von z.B. Citrus-Schale 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 von Demeter International.



# Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER/Biodynamischen Weinen

## Inhaltsverzeichnis

- 1 Grundlagen und Ziele**
- 2 Geltungsbereich und Grundsätze**
- 3 Richtlinien für die Weinbereitung**
  - 3.1 Herkunft des Traubengutes
  - 3.2 Lese
  - 3.3 Kellereigeräte
  - 3.4 Tanks
  - 3.5 Physikalische Maßnahmen am Produkt
  - 3.6 Anreicherung (Chaptalisation)
  - 3.7 Alkoholische Gärung
  - 3.8 Biologischer Säureabbau
  - 3.9 Konservierung mit Schwefel
  - 3.10 Weinstabilisierung
  - 3.11 Schönungsmittel
  - 3.12 Filtration
  - 3.13 Ansäuern und Entsäuern
  - 3.14 Eiche
  - 3.15 Hilfsstoffe für die Abfüllung
  - 3.16 Abfüllung
    - 3.16.1 Verschlüsse
    - 3.16.2 Erstöffnungsgarantie
    - 3.16.3 Deklaration
  - 3.17 Reinigung und Desinfektion

Demeter / Biodynamischer Wein hilft im Idealfall der Entwicklung von Natur und Mensch, indem er die Sinne und den Geist anspricht. Demeter / Biodynamischer Weinanbau ist nicht ein Mittel zum Zweck. Sein Ziel ist die Welt zu bereichern und die Schönheit von Landschaft und Leben zu zelebrieren.

## **1 Grundlagen und Ziele**

Grundlagen und Ziele beruhen auf Rudolf Steiners Vorträgen, gehalten im Jahr 1924, die publiziert und bekannt sind als "Landwirtschaftlicher Kurs". Die Vorträge beziehen sich unter anderem auf den Kosmos (Himmel) als Erzeuger von Lebenskräften, die auf Mensch, Tier und Pflanzen wirken. Sie zeigen die Wege auf, wie diese Lebenskräfte in Landwirtschaft und Gartenbau, inklusive Weinbau, produktiv

verwendet werden können. Aufgabe des Menschen ist es, in einer Rolle als Künstler, Boden, Fruchtbarkeit und Pflanzen so zu entwickeln, dass Traubengut mit „Vitalqualität“ verfügbar wird.

Demeter / Biodynamischer Wein wird aus biodynamisch angebauten Trauben hergestellt. Diese Trauben sind das Produkt einer erweiterten goetheanistischen Sicht der Natur, welche die Natur als einen ganzheitlichen Körper sieht in dem Materie, Form, Wärme und Rhythmen eine Rolle spielen. Ausgehend von diesem Konzept ist die biodynamische „Methode“ gewachsen mit den Präparaten, in der Zusammenarbeit mit den Rhythmen des Kosmos, mit spezialisierter Pflanzenzüchtung etc.. Ziel ist, das Weingut mehr und mehr hin zu einer Individualität zu entwickeln. Trauben von einem solchen Weingut sollten ein echter, einzigartiger und authentischer Ausdruck dieser Individualität sein.

Genauso wie Wachstum und Reifung des Traubengutes abhängig sind von der respektvollen Kombination von kosmischen und irdischen Kräften, ist auch die Entwicklung des Menschen abhängig von einer verständnisvollen Interaktion mit der Natur und der wohlwollenden Zusammenarbeit zwischen Individuen. Es ist ein Zeichen von biodynamischer Qualitätsentwicklung, diese Interaktionen zu fördern. Der Charakter der individuellen Demeter / Biodynamischen Weine variiert je nachdem, wer und was zu seiner Entstehung beigetragen hat.

Unter Bezugnahme auf künstlerisch bestimmte Prozesse ist es offensichtlich, dass die Anwendung der in diesen Richtlinien beschriebenen Regeln und Bedingungen nicht aus sich heraus garantieren können, dass die Lebenskräfte im Produkt enthalten sind. Kapitel 3 dieser Richtlinien garantiert zumindest, dass die Regeln und Bedingungen den Abbau der Lebenskräfte während der Verarbeitung verhindern, so weit dies gegenwärtig möglich ist.

Forschung in Biodynamischer Produktion und Weinbereitung wird fortlaufend weitergeführt. Deshalb werden diese Richtlinien ebenfalls kontinuierlich weiterentwickelt werden. Praktiker sind gefordert in Gebieten wie Boden, Pflanze und soziale Entwicklung zu forschen. Sie werden aufgefordert, gleichermaßen kontinuierlich nach Wegen zu suchen, die Weinherstellung zu verbessern. In Kapitel 3 sind in der Spalte "Ziel" mögliche Verbesserungen der Verarbeitungsmethode gelistet. Diese sollen als Leitbild dienen, um die Richtung für die Weiterentwicklung aufzuzeigen.

Demeter / Biodynamischer Wein wird einem kritischen Publikum angeboten. Konsumentinnen und Konsumenten sollen deshalb ein Maximum an Transparenz über Ursprung und Erzeugung von Demeter / Biodynamischem Wein erhalten; einschließlich der Verwendung von Zusatzstoffen oder Hilfsstoffen, sogar wenn sie nur zeitlich beschränkt in Kontakt mit dem Endprodukt kommen. Nichts soll den wahren Charakter oder tatsächliche Eigenschaften des Produktes kaschieren.

Die Qualität von Demeter / Biodynamischem Wein drückt sich in der konservierten Vitalqualität aus. Dies kann durch herkömmliche Methoden gemessen werden, durch das Vorhandensein oder das Fehlen von Zutaten, oder durch Verfahren zur Qualitätsdarstellung wie Kristallisation und bildschaffende Methoden.

## 2 Geltungsbereich und Grundsätze

Die Weinbaubetriebe und die verwendeten Trauben müssen zertifiziert sein. Die Zertifizierung muss durch einen Zertifizierer erfolgen, der selbst durch eine Demeter Organisation autorisiert wurde. Diese Demeter Organisation selbst muss durch die internationale Gemeinschaft von Produzenten und Verarbeitern anerkannt sein, in anderen Worten Mitglied von Demeter International sein, einem Verein, der in Darmstadt, Deutschland ansässig ist.

Die Arbeit, die im Weinkeller ausgeführt wird, rundet den Prozess ab, dem die Traubenproduktion im Weinberg unterliegt. Es werden so wenig Technik, Hilfsstoffe und Zusätze wie möglich auf allen Stufen des Prozesses eingesetzt. Die Verfahren sollten in Harmonie sein mit der Umgebung, dem Ort und den Personen, die bei der Produktion involviert sind, und sie respektieren. Primäres Ziel ist mindestens die vorhandene Qualität im biodynamischen Traubengut zu erhalten. Aus diesem Grund wird Handlese bevorzugt, um die höchstmögliche Qualität des Ausgangsmaterials für die Verarbeitung zu garantieren.

Alle Verarbeitungsschritte und Methoden, die bei der Verwertung der Trauben und der daraus hergestellten Produkte verwendet werden, haben die folgenden Grundsätze zu beachten:

- Das Produkt soll von hoher Qualität bezüglich Sensorik und Verdaulichkeit sein und gut schmecken.
- Schwefeldioxid ist so wenig wie möglich zu verwenden.
- Prozesse, die einen großen Einsatz von Energie oder Rohmaterial verlangen, sind zu vermeiden.
- Hilfs- und Zusatzstoffe, die Umwelt- oder Gesundheitsfragen aufwerfen, sei es aus Sicht der Herkunft, ihres Einsatzes oder ihrer Entsorgung, sind zu vermeiden.
- Physikalische sind chemischen Methoden vorzuziehen.

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

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

- Die Verwendung von genetisch veränderten Mikroorganismen
- Kaliumhexacyanoferrat
- Ascorbinsäure, Sorbinsäure
- PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon)
- Diammoniumphosphat (DAP)
- Hausenblase (Stör-Gallenblase), Blut und Gelatine

Alle Geräte, die bei der Verarbeitung verwendet werden, einschließlich Behältern für die Gärung und Lagerung, dürfen in keiner Weise die Qualität beeinträchtigen oder das Risiko einer Kontamination des Saftes oder Weines darstellen.

### 3 Richtlinien für die Weinbereitung

		Ziel	Standard
3.1	Herkunft des Traubengutes		
		100% Demeter zertifizierte Trauben	100% Demeter zertifizierte Trauben
3.2	Lese		
		Handlese	Maschinenernte erlaubt. Trester muss nach Möglichkeit zurück in den Weingarten
3.3	Kellereigeräte		
		Nutzung der Schwerkraft wo immer möglich	Pumpen, die große Zentrifugalkräfte entwickeln wie z.B. Zentrifugumpumpen sind nicht erlaubt bei neuer Einrichtung oder beim Austausch von Maschinen.
3.4	Tanks		
		Natürliche Materialien	Beton, Holzfässer, Porzellan, Stahltanks, Steinzeug, Tonamphoren, alle zugelassen
	Plastik		Plastikgefäße nur zur Zwischenlagerung. Nicht zur andauernden Aufbewahrung.
3.5	Physikalische Maßnahmen am Produkt		
			Erwärmen der Rotweinmaische bis max. 35° C; keine Pasteurisierung. Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung ist zulässig.
3.6	Anreicherung (Chaptalisation)		
	Zugabe von Zucker	Keine Zugabe von Zucker	Zusatz von Zucker um den Alkoholgehalt um max. 1.5 Vol.% zu erhöhen ist erlaubt. Demeter Zucker oder Traubensaftkonzentrat, bei Nichtverfügbarkeit Bio-Zucker oder Bio-Traubensaftkonzentrat
	Zugabe von Zucker zur Versektung (Schaumwein)		Demeter, oder wenn nicht verfügbar, Bio-Zucker – um den Alkoholgehalt durch eine weitere Fermentation um max. 1,5 Vol.% zu erhöhen.
	Veränderung des Saftes oder der Maische (Konzentration)		Konzentration des gesamten Mostes ist nicht erlaubt. Technische Alkoholabsenkung ist nicht zulässig. Zugabe von Wasser zur Maische ist gestattet.
3.7	Alkoholische Gärung		
	Gärtechnik		Erwärmen zum Beschleunigen der Gärung, keine Pasteurisierung
	Hefen	Nur traubeneigene Hefen	Traubeneigene Hefe, Pied de cuve. Zugabe von neutraler Hefe ist nur erlaubt, wenn die Gärung stecken bleibt (5 Brix – Zucker 50 g/l oder weniger) oder für die Herstellung von Sekt- bzw. Schaumweinen. Zugesezte Hefe muss in Demeter oder bio zertifizierter Qualität sein, wenn nachweislich nicht verfügbar, dann GVO-freie, nicht synthetische Reinzuchthefen (siehe Teil A 2.2.). Die Hefe darf nicht auf einem petrochemischen Substrat oder Sulfitablauge gezüchtet worden sein.

	Hefe Nährstoffe	Demeter Hefezellwände	Demeter oder bio Hefezellwände (GVO frei); andere Hefenährstoffe erfordern eine ANG durch die zuständige Organisation
3.8	Biologischer Säureabbau		
		Nur indigene Milchsäurebakterien	Milchsäurebakterien (GVO frei)
3.9	Konservierung mit Schwefel		
	SO <sub>2</sub> total [mg/l] nach der Abfüllung	Nur so viel Schwefel wie absolut nötig	<5g/l Restzucker, Weiss 140 Rot 100 >5g/l Restzucker, Weiss 180 Rot 140 Dessertweine: 360 mit Botrytis, 250 ohne. Schaumweine so wie Weiss
	Schwefelformen		Folgende Formen sind zugelassen: - pures SO <sub>2</sub> als Gas oder gelöst - Kaliumbisulphit - Kaliummetabisulphit Schwefeltabletten sind nicht zulässig.
3.10	Weinsteinstabilisierung		
		Nur Kaltstabilisierung, natürliches Tartrat aus biodynamischer Weinbereitung	Kaltstabilisierung, natürliches Tartrat aus biodynamischer Weinbereitung oder Bio-Weinbereitung, Kaliumbitartrat
3.11	Schönungsmittel		
	Organisch	Keine Schönungsmittel	Eiweiß von Demeter/ Bio-Eiern, Demeter Milch und Molkeprodukte, wenn nicht verfügbar Bio, Kasein, Erbsen-, Kartoffel- oder Weizenprotein (wenn verfügbar in Bio)
	Anorganisch	Bentonit	Bentonit (Tests auf Dioxin und Arsen sind erforderlich), Aktivkohle, Belüftung, Sauerstoff (incl. Micro-Ox.)
3.12	Filtration		
	Organisch	Erlaubte Stoffe nicht definiert	Cellulose, Textilien (chlorfrei), Polypropylen
	Anorganisch	Bentonit Diatomeenerde	Diatomeenerde, Bentonit (Tests für Dioxin und Arsen sind erforderlich), Perlit
3.13	Ansäuern und Entsäuern		
		Keine Säure-regulation	Kaliumhydrogencarbonat, KHCO <sub>3</sub> , Calciumcarbonat, CaCO <sub>3</sub> , Weinsäure (E334) erlaubt, Zugabe ist auf 1,5 g/l beschränkt.
3.14	Eiche		
			Holzfässer sind für die Reifung des Weines zulässig.
3.14.1	Retsina Wein		
			Natürliches Kiefernharz ohne weitere Hilfsmittel oder Zusatzstoffe kann bei der Herstellung von traditionellem griechischen Retsina Wein verwendet werden.
3.15	Hilfsstoffe für die Abfüllung		
			CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub>
3.16	Abfüllung		
			Glas
3.16.1	Verschlüsse		
			Glas, Kork, Schraubverschluss, Kronkorken, Plastikverschlüsse
3.16.2	Erstöffnungsgarantie		
			Nitrosta-, Plastik- oder Zinnkapsel, Polycap,

			Siegellack oder Wachs
3.16.3	Deklaration		
			Etiketten gemäß den Bestimmungen des jeweiligen Landes
3.17	Reinigung und Desinfektion		
	Räumlichkeiten und Gerätschaften		Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid, Zitronensäure, gefolgt von Spülung mit Trinkwasser

**XIII****Richtlinie für die Anerkennung von  
DEMETER-Bier**

## Inhaltsverzeichnis

- 1 Geltungsbereich und Grundlagen**
- 2 Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe**
  - 2.1 Braugetreide
  - 2.2 Hopfen
  - 2.3 Bierhefe und Milchsäurebakterien
  - 2.4 Brauwasser
    - 2.4.1 Verbesserung der Wasserqualität
  - 2.5 Verarbeitungshilfsstoffe
  - 2.6 Zusatzstoffe
- 3 Verarbeitung**
  - 3.1 Verarbeitungsverfahren
    - 3.1.1 Mälzung
    - 3.1.2 Brauverfahren
    - 3.1.3 Haltbarmachung
  - 3.2 Unzulässige Verarbeitungsverfahren
- 4 Verpackung**
- 5 Betriebliche Reinigung**
- 6 Schädlingsbekämpfung**
- 7 Kennzeichnung**

**1 Geltungsbereich und Grundlagen**

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

**2 Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe**

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

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

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

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

## **2.1 Braugetreide**

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

## **2.2 Hopfen**

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

## **2.3 Bierhefe und Milchsäurebakterien**

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

Milchsäurebakterien dürfen bei der Herstellung von Demeter-Bierspezialitäten für die Milchsäuregärung zugesetzt werden.

## **2.4 Brauwasser**

Das Wasser für den Brauvorgang sowie für alle anderen Verwendungen ist aus einem möglichst gering verunreinigten unterirdischen Wasservorkommen zu entnehmen. Es muss mindestens Trinkwasserqualität haben und einen Nitratgehalt von weniger als 25 mg/l aufweisen.

### **2.4.1 Verbesserung der Wasserqualität**

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

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

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

## **2.5 Verarbeitungshilfsstoffe**

Folgende Verarbeitungshilfsstoffe sind zulässig:

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



- Kieselgur als Filterhilfsmittel
- Kalkmilch zur Wasserenthärtung
- Braugips
- Gärkohlenensäure, Technisches CO<sub>2</sub> nur zum Vorspannen der Fässer und zur Abfüllung
- N<sub>2</sub>

## **2.6 Zusatzstoffe**

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

## **3 Verarbeitung**

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

### **3.1 Verarbeitungsverfahren**

#### **3.1.1 Mälzung**

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

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

Das Malz darf nicht geschwefelt werden.

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

#### **3.1.2 Brauverfahren**

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

Die Verwendung von Restbieren zur natürlichen Säuerung von Bieren ist gestattet.

Die Entalkoholisierung von Bier ist noch nicht geregelt.

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

Schnellgärverfahren, welche Druckgärung oder Rührgärung verwenden, sind unzulässig.

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

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

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

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

Das Nathanverfahren (Gärung und Reifung von Bier im gleichen konischen Behälter) ist erlaubt.

### **3.1.3 Haltbarmachung**

Reinlichkeit in der Produktion ist die wichtigste Ausgangsbasis für die Haltbarkeit der Produkte (siehe Kapitel 8.6 der Verarbeitungsrichtlinien zur Verwendung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken).

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

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

Bei Bieren mit erhöhtem Restzuckeranteil ist eine Pasteurisation möglich.

Unfiltriertes Bier: Flaschenerhitzung (Erhitzung für kurze Zeit) mit nachfolgender schneller Abkühlung ist erlaubt.

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

Im Falle einer zweiten Gärung in der Flasche ist ein Zuckerzusatz nur dann erlaubt, wenn der maximale Zusatz 2,5g/l Bier nicht übersteigt und wenn der Zucker in zertifizierter Demeter-Qualität ist (oder bio, wenn nicht verfügbar).

## **3.2 Unzulässige Verarbeitungsverfahren**

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

## **4 Verpackung**

Die grundsätzlichen Fragen der Verpackung sind in Kapitel 6 „Verpackungen und Verpackungsmaterialien“ in den Verarbeitungsrichtlinien zur Verwendung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken geregelt.

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

Die Biere sind ausschließlich in Glasflaschen und/oder Fässer aus Edelstahl oder Holz abzufüllen. Unzulässig sind Dosen (auch Partydosen).

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

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

Es sind nur Flaschenverschlüsse mit PVC-freier Dichtungsmasse zugelassen.

## **5 Betriebliche Reinigung**

Die Fragen der betrieblichen Reinigung sind im Kapitel 8.6. der Verarbeitungsrichtlinien zur Verwendung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken geregelt.

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

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

Bei Bedarf können als Desinfektionsmittel Wasserstoffperoxid (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>) oder Peressigsäure verwendet werden.

## **6 Schädlingsbekämpfung**

Für Brauereien und Bier brauende Landwirte ist Kapitel 8 der Verarbeitungsrichtlinien zur Verwendung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken verbindlich.

## **7 Kennzeichnung**

Die Kennzeichnung der Biere ist in der "Richtlinie für die Kennzeichnung mit Biodynamisch und dem Demeter-Markenzeichen" beschrieben, die in ihrer jeweils aktuellen Fassung gültig ist.

**XIV****Richtlinie für die Anerkennung von  
DEMETER-Cidre und Fruchtw Wein**

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Geltungsbereich</b>
<b>2</b>	<b>Zutaten</b>
2.1	Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs
2.2	Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs
2.3	Weitere Zutaten, Zusätze und Verarbeitungshilfsstoffe
<b>3</b>	<b>Verarbeitungsmethoden</b>
3.1	Verarbeitung von Rohstoffen
3.1.1	Fruchtbehandlung
3.1.2	Pressung
3.1.3	Fermentierung
3.1.4	Produktlagerung
<b>4</b>	<b>Verpackung</b>
4.1	Prinzipien
4.2	Verpackungsmaterialien
4.3	Verschlüsse
<b>5</b>	<b>Reinigung der Betriebsanlagen</b>
5.1	Reinigungsverfahren
<b>6</b>	<b>Nicht zugelassene Zutaten und Methoden</b>

**1 Geltungsbereich**

Diese Richtlinien gelten für die Herstellung von Demeter Cidre und Fruchtw Wein.

**2 Zutaten****2.1 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs**

Rohmaterial für die Herstellung von Fruchtw Wein (z.B. Äpfel für Cidre, Birnen für Birnenwein) muss aus zertifiziertem Demeter-Anbau stammen, vollständig rückverfolgbar und identifizierbar.

**2.2 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs**

Fruchtw Weine werden unter Verwendung traubeneigener Hefen hergestellt. Ausdrücklich Biodynamische, biologisch zertifizierte oder wenn die nicht verfügbar sind, kann kommerzielle Hefe verwendet werden. Bei allen eingesetzten Hefen muss die GVO-Freiheit schriftlich belegt sein.

**2.5 Weitere Zutaten, Zusätze und Verarbeitungshilfsstoffe**

- Metabisulphite (E224), SO<sub>2</sub> (E220)
- Demeter, oder wenn nicht verfügbar, zertifizierter Biozucker bis maximal 10%

### **3 Verarbeitungsmethoden**

#### **3.1 Verarbeitung von Rohstoffen**

##### **3.1.1 Fruchtbehandlung**

Die Früchte werden in Trinkwasser gereinigt und zerkleinert.

##### **3.1.2 Pressung**

Die zerkleinerten Früchte werden schonend gepresst. Zentrifugieren ist verboten.

##### **3.1.3 Fermentierung**

Fermentierung zu Fruchtwein soll in Edelstahltanks, Holz oder Polyethylenfässern erfolgen.

##### **3.1.4 Produktlagerung**

Die Lagerung der fertigen Produkte muss in eindeutig gekennzeichneten Containern erfolgen, die die Qualität des Inhalts nicht beeinflussen.

### **4 Verpackung**

#### **4.1 Prinzipien**

Die Prinzipien für die Verpackung sind in den Verarbeitungsrichtlinien zur Verwendung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken im Kapitel 6 "Verpackung und Verpackungsmaterialien" geregelt.

#### **4.2 Verpackungsmaterialien**

Folgende Verpackungen sind erlaubt:

- Glasflaschen
- Fässer (Holz, Keramische Materialien, Edelstahl)

Behältnisse aus Plastik oder Aluminium sind nicht erlaubt.

#### **4.3 Verschlüsse**

Die Dichtungen von Flaschenverschlüssen dürfen kein PVC enthalten.

### **5 Reinigung der Betriebsanlagen**

#### **5.1 Reinigungsverfahren**

Regelmäßige und gründliche Reinigung ist obligatorisch. Das ist die beste Voraussetzung für eine lange Haltbarkeit des Produktes. Grundsätzlich gilt, dass die Abfüllanlage eher mit heißem Wasser und Druck als mit Sterilisation mit einem Desinfektionsmittel gereinigt wird. Reinigungsmittel, die eingesetzt werden dürfen, sind in Kapitel 8.6 aufgelistet und deren Anwendung muss dokumentiert werden. Nachspülen mit Trinkwasser nach der Anwendung von Reinigungsmitteln ist notwendig.

### **6 Nicht zugelassene Zutaten und Methoden**

- Verfahren zur künstlichen Reduktion des Alkoholgehaltes
- Verfahren zur Geschmacksveränderung
- Visuelle Verbesserungen durch Verwendung von Farbstoffen
- Bestimmung der Füllhöhe mit Hilfe von Radioaktivität

## Richtlinie für die Anerkennung von **DEMETER-Alkohol für die Weiterverarbeitung und Spirituosen**

### Inhaltsverzeichnis

- 1 Geltungsbereich**
- 2 Kennzeichnung**
- 3 Zutaten**
  - 3.1 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs
  - 3.2 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs
  - 3.3 Andere Zutaten, Zusätze und Verarbeitungshilfsmittel
- 4 Verarbeitungsmethoden**
  - 4.1 Verarbeitung von Rohmaterial
    - 4.1.1 Reinigung der Behälter
    - 4.1.2 Mälzen
    - 4.1.3 Verflüssigen der Maische
    - 4.1.4 Fermentierung
    - 4.1.5 Wiederverwendung der Hefe
    - 4.1.6 Destillation
    - 4.1.7 Zwischenerzeugnisse
    - 4.1.8 Aromatisierung
    - 4.1.9 Produktlagerung
    - 4.1.10 Abflaschung
  - 4.2 Reinigungs- und Säuberungsprotokoll
- 5 Nicht erlaubte Zutaten und Verarbeitungsprozesse**

### **1 Geltungsbereich**

Diese Richtlinien beschreiben sowohl die Herstellung von Demeter Alkohol, welcher als Zutat in anderen Demeter Produkten, wie z.B. Tinkturen benötigt wird, als auch von Spirituosen, welche als Getränk verwendet werden. Weitere alkoholische Getränke sind in den entsprechenden Kapiteln (siehe Kapitel XII Wein und Kapitel XIII Bier und XIV Cidre und Fruchtweine) in den Verarbeitungsrichtlinien von Demeter International geregelt.

### **2 Kennzeichnung**

Die Kennzeichnung von Alkohol und Produkten, welche Demeter Alkohol als Zutat enthalten, sind in den Kennzeichnungsrichtlinien von Demeter International geregelt (siehe Kapitel 4.5.2).

### **3 Zutaten**

#### **3.1 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs**

Rohmaterialien für die Destillation müssen Demeter zertifiziert sein sowie rückverfolgbar und erkennbar, z.B. Getreide, Fruchtsäfte, Gemüse. Wenn Melasse oder geklärter Most verwendet wird, welcher aus Zuckerrohr oder Zuckerrüben hergestellt wird, müssen das Zuckerrohr oder die Zuckerrüben nach Kapitel IX in den Verarbeitungsrichtlinien von Demeter International verarbeitet werden. Fruchtsaftkonzentrate müssen Kapitel I derselben Richtlinien entsprechen. Eingehenden Rohmaterialien müssen in Containern gelagert werden, welche für diesen Zweck gereinigt und eindeutig gekennzeichnet werden. Ein Warentrennungsprotokoll muss geführt werden, um Kontaminationen zu verhindern.

#### **3.2 Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs**

Hefe zur Fermentierung und Fermentierungshilfsmittel müssen nachweisbar frei von GVO sein.

#### **3.3 Andere Zutaten, Zusätze und Verarbeitungshilfsmittel**

Andere Zutaten, Zusätze und Verarbeitungshilfsmittel müssen zugelassen sein und dürfen in keinem Fall 1% des Gewichts übersteigen z.B. Säureregulatoren (Gerbstoffe und Kalk), Hefenährstoffe, Enzyme, Zitronensäure.

### **4 Verarbeitungsmethoden**

#### **4.1 Verarbeitung von Rohmaterial**

##### **4.1.1 Reinigung der Behälter**

Vor der Verarbeitung müssen alle Kessel und Behältnisse gesäubert und Schlauchleitungen gereinigt werden (siehe Kapitel 4.2).

##### **4.1.2 Mälzen**

Getreide, welche zum Mälzen verwendet werden, werden mit Wasser in Einweichbehältern gewaschen und zum Keimen in den Keimbehältern angesetzt. Das Wasser muss Brauereiqualität besitzen. Das Malz darf nicht mit Schwefel behandelt werden. Nur indirekte Hitze darf zum Trocknen verwendet werden, um die Gefahr der Entstehung von Aminen zu reduzieren.

##### **4.1.3 Verflüssigen der Maische**

Das Rohmaterial (Melasse oder Zucker enthaltender Saft) kann mit Trinkwasser verdünnt werden.

##### **4.1.4 Fermentierung**

Fermentierung soll unter anaeroben Bedingungen erfolgen, um Alkohol zu erzeugen.

##### **4.1.5 Wiederverwendung de Hefe**

Hefe kann wieder verwendet werden, nachdem sie von der Maische zentrifugiert und gewaschen wurde. Die zentrifugierte Hefe kann biologisch zertifizierte Maische enthalten, wenn sie aus zertifiziert ökologischer Produktion gewonnen wurde. Die biologisch zertifizierte Maische darf nicht 5% vom Volumen der Demeter Gärstoffe übersteigen. Hefe, welche konventionelle Maische enthält, ist ausgeschlossen.

##### **4.1.6 Destillation**

Partielle Dampfdestillation führt zu einem Ethyl-Ethanolgehalt von 96%. Spirituosen enthalten in der Regel einen Gehalt von 40%-70%. Das kann in mehreren Schritten erfolgen.

#### **4.1.7 Zwischenprodukte**

Zwischenprodukte, die bei der Destillation entstehen, müssen in gereinigten und dafür vorgesehenen Containern gelagert werden und klar identifizierbar sein.

#### **4.1.8 Aromatisierung**

Demeter Spirituosen für den menschlichen Verzehr können durch Verwendung von Demeter-Zutaten aromatisiert werden. Alle anderen Aromen benötigen eine Zulassung durch die zuständige Organisation.

#### **4.1.9 Lagerung**

Die Lagerung der fertigen Produkte muss in klar identifizierbaren, geeigneten Containern erfolgen. 96% iges Ethanol, welches als Zutat für Lebensmittel zugelassen ist, muss in Edelstahl- oder Glasbehältern gelagert werden.

Alkohol, der nicht als Zusatz für Lebensmittel verwendet wird, kann in Plastikbehältern gelagert werden. Holzfässer können für die Aufbewahrung und Reifung von Spirituosen verwendet werden. Plastikbehälter sind nicht erlaubt.

#### **4.1.10 Abflaschung**

Es darf nur Glas eingesetzt werden. Zur Filterung dürfen nur Materialien eingesetzt werden, die im Kapitel 5.4 erwähnt sind. Nur Kork- oder Schraubverschlüsse dürfen verwendet werden.

#### **4.2 Reinigungs- und Säuberungsprotokoll**

Siehe Allgemeine Teil A Qualitätssicherung Kapitel 3.1 und 3.2

### **5 Nicht erlaubte Zutaten und Verarbeitungsprozesse**

Demeter Alkohol darf nur aus Lebensmitteln oder Nebenprodukten der Lebensmittelherstellung gewonnen werden (verfaulte Materialien, Holz etc. sind z.B. ausgeschlossen).



## **Standards for the certification of Textiles from DEMETER fibres**

Approved by the Members Assembly in June 2002, revised in June 2014

### **Table of Contents**

1. General
2. Raw Materials
3. Harvesting
4. Processing
5. Labeling
6. IVN Guidelines (International Natural Textiles Association) – Best-5.0, Sept 2012

### **1. General**

Textile raw materials (wool, cotton, linen, silk, flax, etc.) are agricultural products for which all the principles of the Biodynamic method of production apply. Textile production differs from food production in that processing is always necessary. Just as the processing of food can degrade Biodynamic qualities, so the processing of textiles can negatively affect the qualities of Biodynamic fibers. Textile processing also uses a large number of chemical inputs (scouring, dyeing, etc.). These may lead to significant environmental damage and/or contamination of the end product.

The exclusion of specific toxic products in production is regulated by the Demeter Production Standards.

In processing, this aspect is regulated by the standards of the International Association of Natural Textiles (IVN) which have been chosen as the most suitable for the processing of Demeter textiles.

Demeter products always meet the minimum standards for organic textile products.

### **2. Raw Materials**

All Demeter certified fibres (wool, cotton, flax etc.) may be used in Demeter textiles.

Certified fibres from properties in conversion to Demeter are acceptable if their share in the processed textile does not exceed one third of the overall content.

Mixtures containing any fibres that come from Demeter certified agriculture are permitted.

As long as silk or other natural fibre is unavailable in Demeter quality, the mixing with organic fibres is permitted. Demeter labeling of such products containing mixed fibres must contain a minimum of 66% Demeter fibre by weight.

### **3. Harvesting**

Cotton must be handpicked. Machine harvest is only permitted when the use of chemicals is excluded.

Animal fibres are to be shorn or combed.

In addition, spot checks must be made in a systematic manner to ensure that there is no contamination of the raw materials.

**4. Processing**

The standards of the International Natural Textiles Association (IVN) in their latest published edition (currently version Best 5: 2012) apply.

**5. Labeling**

The Demeter Standards for Labelling apply for the Labelling of Textiles from Demeter wool or from Demeter fibres.

**6. IVN Guidelines (International Natural Textiles Association) – Best-5.0, Sept 2012**

Enclosure: IVN-Best 5.0 Sept 2012

Please see the latest version of the IVN standards in the Internet.

Erweiterungs- oder Änderungsvorschläge sind an die Markenkommision von Bio-Lëtzebuerg zu schicken:

Bio-Lëtzebuerg

Markenkommision

13, rue Gabriel Lippmann

L-5364 Munsbach

Anja Staudenmayer [staudenmayer@bio-letzebuerg.lu](mailto:staudenmayer@bio-letzebuerg.lu)

01.07.2016