



## Demeter-International e. V.

Demeter-International e. V. · Brandschneise 1 · D - 64295 Darmstadt

### An alle Zertifizierer und Partner

Diese Richtlinienänderungen wurden auf der Mitgliederversammlung von Demeter-International in 2018 beschlossen.  
Unterstrichene Passagen sind neu,  
durchgestrichene Passagen gelöscht.

Brandschneise 1  
D-64295 Darmstadt

phone ++49 (0)6155-8469-81  
fax ++49 (0)6155-8469-11  
[ian.henderson@demeter.net](mailto:ian.henderson@demeter.net)  
[www.demeter.net](http://www.demeter.net)

**30<sup>th</sup> June 2018**

## Erzeugungsrichtlinie

### 3.1. Saat- und Pflanzgut

[...]

- Oligonukleotid gerichtete Mutagenese (ODM)
- Zinc Finger-Nuklease Technologie Typ I bis III (ZFN-I, ZFN-II, ZFN-III)
- CRISPR / Cas
- Meganukleasen
- Cisgenesis
- Pfropfen auf einem transgenen Wurzelstock
- Agro-Infiltration
- RNA abhängige DANN-Methylierung (RdDM)
- Reverse Zucht
- Synthetische Genomik

Die Verwendung von elektronengebeiztem Saatgut ist ausgeschlossen, wenn alternative, im Rahmen dieser Richtlinie zugelassene Verfahren zur Verfügung stehen.

### 3.11. Biodiversitätsflächen

[...]

#### **Als Biodiversitätsflächen zählen:**

- Leicht beweidete Flächen, welche einigen Pflanzen die Blüten- und Samenbildung ermöglicht.
- Bewaldete Flächen (Agroforstwirtschaft)
- Ungestörter Wald
- Vorgewende
- Land, welches mit einjährigen/ mehrjährigen Pflanzen bestellt ist, welchen es möglich ist, Blüten auszubilden. Diese Pflanzen dürfen nicht die kommerziell genutzte Hauptfrucht der jeweiligen Einheit sein, ausgenommen Gründüngung und Weideflächen. Pflanzen müssen durch Insekten bestäubt werden.
- Brachland als Teil der Rotation oder anderweitig

[...]

#### **Neues Kapitel:**

### **3.12. Biodynamische Pflanzenzüchtung**

#### **3.12.1. Geltungsbereich und Grundlagen**

Die Richtlinien für die anerkannte biologisch-dynamische Pflanzen-züchtung wurden im Wesentlichen von der Assoziation biologisch-dynamischer Pflanzenzüchter (ABDP) erarbeitet. Sie sind Bestandteil des Vertrages zwischen dem Nutzer der Bezeichnung „aus biologisch-dynamischer Züchtung“ und der jeweils für die Vertragsvergabe verantwortlichen Organisation. Sie gelten für Züchtungsbetriebe, welche biologisch-dynamische Züchtungsarbeit leisten, sowie für deren Produkte, die Sorten aus anerkannt biologisch-dynamischer Pflanzenzüchtung. Die Kennzeichnung biodynamisch gezüchteten Sorten ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt.

Ziel der Richtlinie ist es, Sorten „aus biologisch-dynamischer Züchtung“ mit prüfbaren Kriterien zu beschreiben und damit von anderen Sorten abzugrenzen, die diese Bezeichnung nicht tragen. Bei der Kennzeichnung von Erzeugnissen mit dem Demeter-Logo ist nur ersichtlich, dass das Erzeugnis auf einem Demeter- anerkannten Betrieb gewachsen ist, nicht jedoch, aus welcher Art Saatgut es hervor gegangen ist. Durch den Hinweis auf die Züchtung soll auf die besondere Herkunft des Saatgutes aufmerksam gemacht werden können.

#### **3.12.2. Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten**

- Die Züchtung soll auf Demeter-zertifizierten Feldern oder in entsprechenden Zuchtgärten stattfinden. Wo dies nicht möglich ist, kann wie nachfolgend beschrieben gezüchtet werden.
- Wenn auf anerkannt ökologischen Feldern gezüchtet wird, sind die biologisch-dynamischen Präparate wie folgt anzuwenden: Mindestens einmal im Jahr Hornmist und Hornkiesel kulturartgerecht angewendet und präparierten Kompost oder ersatzweise Fladenpräparat auf allen Flächen ausgebracht. Dies ist mit dem ökologischen Betrieb schriftlich zu vereinbaren (z. B. mittels eines Anbaugestattungsvertrages).
- Der Züchtungsbetrieb sowie die Dokumentation der Züchtungsarbeit müssen über die gesamte Zeit für eine Demeter-Kontrolle zugänglich gemacht werden.
- Die Züchtung neuer Sorten beginnt mit zufälliger oder beabsichtigter Fremdbestäubung bzw. Mutation im Sinne einer erblichen Veränderung und darauf folgender Selektion. Ein Minimum von vier Jahren unter biologisch-dynamischen Selektionsbedingungen wie unter Absatz 1 und 2 beschrieben ist unverzichtbar. Dies gilt für die Auslobung als „aus biologisch-dynamischer Erhaltungszüchtung“ genauso wie für die Auslobung als „aus biologisch-dynamischer Züchtung“.
- Als Zuchtmethoden werden grundsätzlich ausgeschlossen:
  - Alle von den IFOAM-Richtlinien ausgeschlossenen Methoden
  - Hybridzüchtung, unabhängig vom Herstellungsweg

- Doppelhaploide bzw. Polyploidisierung
- Sorten aus Proto- bzw. Cytoplastenfusion
- Die Verwendung von Hybridsorten und Doppelhaploiden als Eltern für die Neuzüchtung einer biologisch-dynamisch gezüchteten Sorte ist zulässig.
- Für eine biologisch-dynamische Neuzucht ist die Anerkennung als Sorte durch eine anerkannte Behörde (beispielsweise das zuständige Sortenamtsamt) unverzichtbar, wenn das Saatgut im Sinne des regional gültigen Saatgutverkehrsgesetzes an andere abgegeben werden soll.
- Sofern im Rahmen geschlossener Produktionssysteme die amtliche Sortenregistrierung verzichtbar ist, kann bei der zuständigen Landesorganisation die Anerkennung einer Sorte als „aus biologisch-dynamischer Züchtung“ stammend beantragt werden, wenn eine vorgelegte Sortenbeschreibung die Erfüllung der saatgutrechtlichen Anforderungen an die Unterscheidbarkeit erwarten lässt.

### **3.12.3. Anforderungen an die Erhaltungszüchtung**

Die Erhaltungszüchtung findet grundsätzlich auf anerkannt biologisch-dynamischen Betrieben statt, zumindest aber auf Betrieben gem. Absatz 2 des Kapitels „Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten“

### **3.12.4. Besondere Anforderungen an die Dokumentation**

Bereits der erste Eingang von Saatgut in den Betrieb muss dokumentiert werden. (Lieferschein/Eingangsbeleg/Lieferant/Menge/Behandlungsstatus/Gentechnisiko). In einem Flächenplan muss die Anbaufläche dokumentiert werden, aus der selektiert wurde. Die Elterngeneration der selektierten Pflanzen muss anhand eines Beleges in den Unterlagen zurückverfolgbar sein.

Die Abgabe von Saatgut muss nach Sorte/Partie/Menge/Behandlung/Empfänger anhand einer Lieferscheinkopie (EU-Bio-Kontrollstelle) dokumentiert werden, wie es bereits für die Öko-Kontrolle erforderlich ist.

Diese Belege dienen der Nachvollziehbarkeit des Verlaufs der Generationenfolge bzw. der aufeinander folgenden Anbauvegetationen, welche durchlaufen wurden.

### **3.12.5. Schritte zur Transparenz in der Sortenentwicklung**

Die Werdegangbeschreibung ist Grundlage für die Zertifizierung der Sorten und muss öffentlich zugänglich gemacht werden (Internet). Das Zertifikat für die Sorte „aus biologisch-dynamischer Züchtung“ wird von der Demeter-Zertifizierungsstelle ausgestellt.

Zur Werdegangbeschreibung gehören folgende Angaben:

- Art, Kulturform, Sortenbezeichnung, Name des Züchters, Datum, Intention der Züchtung
- Woher stammt das Ausgangsmaterial? Bezeichnung, Lieferant, Jahr des ersten Anbaus, Angaben über ein Kreuzungsprodukt
- Unter welchen Bedingungen wurde und wird angebaut und selektiert? Standort, Wirtschaftsweise
- Nach welcher Methode wird selektiert? Massenauslese (positiv oder negativ), wie viele Individuen aus wie viel werden gewählt? Wird im Falle von Einzelpflanzenauslese getrennt nach Einzelpflanzennachkommenchaften angebaut bzw. geprüft oder aus den aufbereiteten Samen ein durchmischter Ramsch ausgesät (Pedigree-/Stammbaum- oder Bulk-/Ramsch-Methode)? Wurde das Verfahren im Verlauf der Generationenfolge geändert oder gab es in bestimmten Selektionsabschnitten ganz bestimmte Ausscheidungskriterien? Wurden bestimmte Untersuchungsverfahren angewandt und zur Entscheidung herangezogen? Unter welchen Bedingungen wurden zusätzliche Prüfungen durchgeführt? Gab es besondere Kriterien, die für die Praxis-einführung erfüllt werden mussten?
- Wann wurde die Sorte vom zuständigen Sortenamtsamt eingetragen/zugelassen?
- Wie erfolgt die Saatgutvermehrung zur Saatgutabgabe?
- Wie kann die Sorte heute beschrieben werden? Typische Sortencharakteristika, Hinweise zum Anbau, Erfahrungen aus der Praxis, Ergebnisse aus Qualitätsuntersuchungen.

### 5.4.3. Haltung von Schweinen

[....]

Es ist erlaubt, Ferkel zu kastrieren, wenn das für die Gesundheit, das Wohlergehen oder aus Gründen der Fleischqualität notwendig ist. Solche Eingriffe müssen im passenden Alter und von kompetenten Personen durchgeführt werden, sodass die Schmerzen der Tiere auf ein Minimum begrenzt werden. Immunokastration ist nicht zulässig.

### 5.4.4. Haltung von Geflügel

#### Minimalanforderungen an eine artgerechte Demeter-Geflügelhaltung

[...]

Das Brüten und Schlüpfen ist in den Inspektionsprozess einzubeziehen.

In-Ovo-Geschlechtsbestimmung als Methode der Trennung von männlichen und weiblichen Küken ist nicht zugelassen.

### 5.7. Tierherkunft, Tierzukauf und Vermarktung

[...]

Zugekaufte konventionelle Wiederkäuer benötigen eine schriftliche Bestätigung, dass sie nicht mit Tiermehl oder Tierknochenmehl gefüttert wurden (wenn diese Fütterung nicht durch übergeordnete Gesetzgebung ausgeschlossen ist).

Wenn die zugekauften Tiere von zertifizierten biologischen Betrieben stammen, können sie nach richtliniengemässer Fütterung und Haltung als Demeter vermarktet werden (siehe Tabellen).

Aus konventioneller Herkunft zugekaufte oder vor der Umstellung geborene Tiere, mit der Ausnahme von Ziegen und Zuchtschweinen, können nicht unter Demeter Markenzeichen vermarktet werden.

[...]

#### 5.7.2. Mastrinder

Bei Zukauf von Masttieren ökologischer Herkunft müssen diese bis zur Vermarktung unter "Demeter" noch mindestens 2/3 ihrer Lebenszeit richtliniengemäss gehalten und gefüttert werden.

Rinder, die vor der Umstellung auf dem Betrieb zur Welt kamen oder die aus konventionellen Herkünften zugekauft wurden, können nicht unter Demeter oder "in Umstellung auf Demeter" vermarktet werden.

#### KENNZEICHNUNG VON PRODUKTEN ZUGEKAUFTER TIERE ÖKOLOGISCHER ODER KONVENTIONELLER HERKUNFT

Verkaufsprodukte	Anerkennung sstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung und Haltung richtliniengemäss	Kennzeichnung des Verkaufsproduktes
Rind			

Milch	ökologisch		Demeter
Milch	konventionell	6 Monate	Demeter
Rindfleisch von Masttieren	ökologisch	mind. 2/3 Lebenszeit	Demeter
Rindfleisch von Zuchttieren/ Masttieren	konventionell	<u>mind. 3/4 der Lebenszeit</u>	<del>Keine Vermarktung unter Demeter oder i.U. auf Demeter möglich</del> <u>Demeter</u>
Rindfleisch von Zuchttieren	ökologisch	mind. 12 Monate	Demeter

### 5.7.3. Schafe und Ziegen

Bei Zukauf gilt die in Kapitel 5.7. beschriebene Rangfolge.

Die Milch zugekaufter konventioneller Zuchttiere kann nach 6 Monaten unter "Demeter" vermarktet werden.

~~Das Fleisch zugekaufter konventioneller Tiere kann nach sechs Monaten als "In Umstellung auf Demeter" vermarktet werden. Das Fleisch von konventionell zugekauften Ziegen kann erst nach einem Jahr unter "Demeter" vermarktet werden.~~

#### KENNZEICHNUNG VON PRODUKTEN ZUGEKAUFTER TIERE ÖKOLOGISCHER ODER KONVENTIONELLER HERKUNFT

Verkaufsprodukte Schaf u. Ziege	Anerkennungs- status des Tieres beim Kauf	Fütterung und Haltung richtliniengemä s	Kennzeichnung des Verkaufsproduktes
Milch	ökologisch		Demeter
Milch	konventionell	6 Monate	Demeter
Fleisch	ökologisch	mind. 6 Monate	Demeter
<del>Fleisch</del>	<del>konventionell</del>	<del>ab 6 bis 12 Monate</del>	<del>In Umstellung auf Demeter</del>
Fleisch <del>(nur Ziegen)</del>	konventionell	mehr als 12 Monate	Demeter
<u>Wolle</u>	<u>Ökologisch oder konventionell</u>	<u>mehr als 12 Monate</u>	<u>Demeter</u>

### 5.7.5 Geflügel

#### KENNZEICHNUNG VON PRODUKTEN ZUGEKAUFTER TIERE ÖKOLOGISCHER ODER KONVENTIONELLER HERKUNFT

Verkaufsprodukt e Geflügel	Anerkennungs- status des Tieres beim Kauf	Zukaufalte r	Fütterung und Haltung richtliniengemäss	Kennzeichnung des Verkaufsprodukte s
Eier	Junghenne ökologisch	max. 18 Wochen	gleicher Anerkenn- ungsstatus wie Futter	Demeter / In Um- stellung auf Demeter
Eier	Eintagsküken konventionell	max. 3 Tage	Gleicher Anerkenn- ungsstatus wie Futter	Demeter / In Um- stellung auf Demeter
Mastgeflügel (inclusive Althennen)	Eintagsküken konventionell	weniger als 3 Tage max. 3 Tage	<del>Hennen 81 Tage</del> <del>Hähnchen 150 Tage</del> Von Ankunft bis Schlachtung (Schlachtalter vergleiche Anhang 8)	Demeter
Mastgeflügel (inclusive Althennen)	Ökologisch konventionell	Max. 3 Tage	<del>30 Tage</del> Hälfte der Lebens- dauer	Demeter
Anderes Mastgeflügel	konventionell	weniger als 3 Tage	von Ankunft bis Schlachthaus	Demeter

## 7.2. Umstellung des Betriebes

Um einen Betrieb in einen biodynamischen Betrieb umzuwandeln bedarf es eines individuellen Leitbildes, in welche Richtung der Betrieb entwickelt werden soll. Gemäss diesem Leitbild ist gemeinsam mit der Beratung ein Umstellungsplan zu erstellen, der die zum Betrieb gehörenden Flächen nach Grösse und Kulturart, einen detaillierten Betriebsspiegel, eine Fruchtfolgeplanung, einen Düngeplan, die Entwicklung der Viehhaltung, Herkunft des aktuellen Viehbestands sowie standortangepasste Massnahmen zur Verminderung von Schadstoffeinträgen aus der Umwelt (z. B. von Industrieanlagen, verkehrsreichen Strassen) oder Abdrift von konventionellen Nachbarn beinhalten soll.

### 7.3.1. Umstellungsanerkennung

[...]

Ausnahmen für eine Verkürzung der Fristen:

- Wurde ein Betrieb nachweislich extensiviert, können die Erzeugnisse nach dem ersten Umstellungsjahr mit „In Umstellung auf Demeter“, nach dem zweiten Umstellungsjahr schon mit „Demeter“ gekennzeichnet werden.
- Hat ein Betrieb oder eine Fläche bereits seit mindestens 3 Jahren eine ökologische Zertifizierung, dann kann bereits für die erste Ernte die Demeter-Vollanerkennung erteilt werden. Voraussetzung ist, dass alle Vorschriften dieser Richtlinie umgesetzt wurden.
- Für Dauerkulturen in den Tropen oder Subtropen mit ganzjähriger Ernte, kann der Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ frühestens drei Monate nach einer vollständigen Ausbringung aller biodynamischen Präparate erreicht werden. Der Zertifizierungsstatus „Demeter“ kann frühestens nach weiteren neun Monaten erreicht werden.

Für Teilbetriebsumstellungen und neue Flächen gelten die o. g. Fristen mit Dokumentationspflicht entsprechend.

Für tierische Produkte gilt: Grundsätzlich entspricht das Produkt dem Anerkennungsstatus des Futters, siehe Tabellen aufgeführt in Kap. 5.7.

### 7.3.1. Umstellungsanerkennung

[...].....

- Wenn ein Betrieb oder der überwiegende Teil des Betriebes für mindestens ein Jahr ökologisch anerkannt ist, können Produkte im ersten Umstellungsjahr als „in Umstellung auf Demeter“ gekennzeichnet werden. Im zweiten Umstellungsjahr ist eine vollständige Demeter-Anerkennung möglich.
- [...]
- Hat ein Betrieb oder der überwiegende Teil des Betriebes bereits seit mindestens 3 Jahren eine ökologische Zertifizierung, dann kann bereits für die erste Ernte die Demeter-Vollanerkennung erteilt werden. Voraussetzung ist, dass alle Vorschriften dieser Richtlinie umgesetzt wurden.

[...]

## Anhang 5 Zugelassene Massnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und –behandlung

[...]

### 2. Haftmittel, Pflanzenpflegemittel

- Präparate, welche die Widerstandskraft der Pflanzen fördern und gewisse Schädlinge und Krankheiten hemmen z.B.:  
Pflanzen-Präparate (Brennnesseljauche, Schachtelhalmtee, Wermuttee usw.), Propolis, Milch und Milchprodukte, homöopathische Anwendungen

### 4. Mittel gegen tierische Schädlinge

- Mikroorganismen: Virus-, Pilz- und Bakterienpräparate (z. B. Bacillus thuringiensis, Granulosevirus), Spinosad mit Genehmigung der zuständigen Organisation
- Pyrethrumextrakte, -pulver (Pyrethrine, keine synthetischen Pyrethroide), jedoch nicht in der Pilzerzeugung; Anwendung im Lagerschutz ist nur ohne chemisch-synthetische Synergisten gestattet, im Anbau gilt dies, sobald Mittel mit vergleichbar gut wirksamen natürlichen Synergisten vorhanden sind.
- Quassiaholztee
- Ölemulsionen (ohne chem.-synth. Insektizide) auf Pflanzenbasis (alle Kulturen)
- Ölemulsionen (ohne chem.-synthet. Insektizide) auf der Basis von Mineralölen in Dauerkulturen; nur vor der Blüte (ganzjährig blühende Pflanzen sind ausgenommen) und nur dann, wenn keine wirksamen Pflanzenöle verfügbar sind.
- Kaliseife (Schmierseife)\*; Fettsäure
- Azadirachtin aus Azadirachta indica (Neem - Insektizide)\*

### 5. Nur in Sonder- und Dauerkulturen sowie in Zierpflanzen zugelassene Hilfsmittel

- Diatomerde (aktuell nicht in der EU zugelassen)\*
- Calciumhydroxid
- In Notfällen Verwendung von Kupfer gemittelt von 3kg/h und Jahr über einen Zeitraum von fünf Jahren und vorzugsweise max. 500 g/ha je Spritzung. In Wein- und Hopfenregionen mit hohen

Pilzdruck kann die verantwortliche Landesorganisation ein Ausnahmegenehmigung für den gemittelten Einsatz von 4 kg/ha und Jahr über fünf Jahre erteilen. Diese Ausnahmegenehmigung ist auf Hopfen und Wein begrenzt.

- Schwefelzubereitungen wie Hepar Sulphuris\*, Schwefel-Kalk-Brühe (Fungizid, Insektizid, Akarizid)

## **Anhang 7 Ausnahmegenehmigungen**

**[...]**

23	Längere Umstellungszeiten (mehr als 5 Jahre) .....	31
24	Zukauf von konventionelle Grundfuttermitteln in Notfällen.....	35
25	<u>Einsatz von gemittelten 4 kg/ha und Jahr auf einen Zeitraum von fünf Jahren bei Kupfer im Hopfen- oder Weinanbau</u>	

## **Verarbeitungsrichtlinien**

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

5.1.2.1. Die Bestrahlung mit ionisierender Strahlung oder Röntgenstrahlung von DEMETER-Lebensmitteln bzw. von Zutaten für DEMETER-Produkte ist untersagt. Für die Fremdkörperdetektion mittels Röntgenstrahlung kann die jeweilige Landesorganisation eine Ausnahmegenehmigung erteilen.

## **I Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER- Obst- und Gemüse-erzeugnissen inkl. Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen**

### 1.3.1.2 Zerkleinern des Obstes

Die Zerkleinerung des Obstes mit mechanischen Verfahren oder Homogenisierung ist zugelassen . Kokosnussprodukte dürfen nicht homogenisiert werden.

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

[...]

### **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.

### **2.43 Gefrieren**

Obst kann aus Gründen der saisonalen Unabhängigkeit eingefroren werden. Das Auftauen darf nicht mit Mikrowelle erfolgen. Ausgebackenes Brot und Gebäck dürfen nicht eingefroren und anschließend als aufgetautes Produkt verkauft werden.



Spezialitäten wie Biskuit und ähnliche Backwaren können ausgebacken und dann tiefgefroren werden. Sie werden als Tiefkühlprodukte verkauft.

## 2.54

### 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.

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

### 3 Verarbeitung

#### 3.1 Verfahren

Nicht zulässig sind folgende Verfahren (Negativliste):

- Herstellung von chemisch oder enzymatisch modifizierter Stärke

Die Heißextrusion 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-Markenzeichen: DEMETER-Zutat in der Zutatenliste (ohne Logo).

Die Verarbeitung von parboiled Reis aus Demeter Reis ist zugelassen.

Die chemische oder enzymatische Herstellung von modifizierter Stärke ist nicht zulässig.

Extrusionstechniken werden unterteilt in „formende Extrusion“ – jede Art von schonender, kalter Pressung einer Substanz durch eine Form zum Zweck der Formbildung und „modifizierender Extrusion“ – durch hohen Druck und/oder hohe Temperaturen, wobei nicht nur die physische Form des Produkts verändert wird sondern auch die Struktur des ursprünglichen Materials. Formende Extrusion ist zugelassen, modifizierende Extrusion untersagt. Da eine klare Trennung der Technologien oft nicht eindeutig vorgenommen werden kann, wird als obere Grenze für formende Extrusion eine Grenze von 75 °C und 90 bar Druck festgelegt.

[...]

### 4 Tofuherstellung

[...]

4.5 Extrusionsverfahren sind in der Herstellung von Sojaprodukten nicht erlaubt

## VII Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Milch und –Milcherzeugnissen

[...]

### 4.3 Frischkäse und Speisequark

Frischkäse und Quark dürfen nur mit Säuerungskulturen, Calciumchlorid 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.

## **XII Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER/Biodynamischen Weinen**

[...]

### **3.4 Tanks**

Beton, Holzfässer, Porzellan, Stahltanks, Steinzeug und Tonamphoren sind zugelassen. Die Behandlung aller Behältnisse mit Weinsäure ist zugelassen.

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

### **2 Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe**

Als Zutaten dürfen nur Hopfen, Malz, Bierhefe und Brauwasser verwendet werden, die diesen Richtlinien entsprechen. Der Zusatz von Früchten, Kräutern und Gewürzen ist zugelassen. Früchte müssen mit Trinkwasser gereinigt werden. Zerkleinerte Früchte müssen schonend gepresst werden. 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).

#### **3.1.2 Brauverfahren**

[...]

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

Warmlagerung bis zu einem Maximum von 25°C ist für Flaschengärung zugelassen, ab einer Außentemperatur von unter 10 °C.

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

#### **3.1.3 Haltbarmachung**

[...]

Im Falle einer zweiten Gärung in der Flasche ist ein Zuckerzusatz nur dann erlaubt, wenn der maximale Zusatz 7,5 g/l Bier bei Obergärung und 10 g/l bei Champagner Bieren nicht übersteigt und wenn der Zucker in zertifizierter Demeter-Qualität ist (oder bio, wenn nicht verfügbar).

## **Kennzeichnungsrichtlinie**

### **4.6.2.1 Kennzeichnung von Demeter und Biodynamischem Wein**

#### **4.6.2.2.1 Verwendung von Demeter als Co-Brand**

Sofern Wein aus Demeter / Biodynamischen Trauben hergestellt ist **und** konform ist mit den Weinrichtlinien von Demeter International, kann er mit dem Demeter Co-Brand gekennzeichnet werden. Die allgemeinen Bedingungen sind in Kapitel 4.1 (Tabelle: Allgemeine Kennzeichnung von Produkten, die Demeter Zutaten enthalten) und in Kapitel 4.4 (Tabelle: Besondere Form der Kennzeichnung von Demeter-Produkten) festgelegt. Die Marke kann auf der Vorderseite **oder** auf der Manschette ~~gemäß den Anforderungen zur Standardplatzierung unter Kapitel 3.4~~ oder auf der Rückseite unter freier Platzierung der Markenzeichen verwendet werden. Zusätzlich zu den Standardfarben kann die Demeter-Marke auf Weinetiketten auch in schwarz/weiß, gold oder silber, unabhängig von den anderen Farben, die für das Etikett verwendet werden, erscheinen.

#### **4.6.4.2 Kennzeichnung von Faserprodukten mit *demeter-Rohmaterialien***

[...]

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

- Das Produkt erfüllt einen „Bio-Standard“ oder den „natural“ Standard, der von Demeter-International anerkannt\*, z.B. GOTS und dementsprechend gekennzeichnet ist, oder
- Das Produkt erfüllt die Richtlinien für die Anerkennung von Textilien aus DEMETER-Fasern mit der Ausnahme von einer oder mehreren Zutaten/Methoden, die gemäß einem „natural“ Standards, oben genannt, erlaubt sind und
- Schriftart und Schriftgröße für Demeter / Biodynamisch sind die gleichen, wie beim übrigen Text der Zutatenliste (keine Verwendung des Demeter-Markenzeichens)
- Die zertifizierten Biodynamischen Zutaten im Produkt angegeben werden:
  - o Entweder auf der Verpackung/Etiketten
  - o Oder auf der beiliegenden Produktbeschreibung und im Internet mittels Link zum Produkt

Verweise auf Demeter / Biodynamische Landwirtschaft und Rohstoffe im Zusammenhang mit Produkten dürfen nur wie oben angegeben erfolgen. Im Internet und bei weiteren spezifischen Verkaufsinformationen zu Produkten muss ebenso klar ersichtlich sein, dass die genannten Produkte nicht Demeter / Biodynamisch sind.

\* Anerkennung setzt folgende Mindestanforderungen voraus:

- Der Mindestanteil ökologisch zertifizierter Zutaten/Bestandteil landwirtschaftlicher Herkunft beträgt 50 %
- Keine Zutat/Bestandteil in gemischter Qualität (Demeter mit ökologisch zertifiziert/konventionell)
- Kein Einsatz von GVO
- Keine Nanopartikel

Der Lizenznehmer muss eine entsprechende Anerkennung des Drittstandards beantragen und nachweisen, dass der Standard die Mindestanforderungen erfüllt und eine gültige Zertifizierung nach diesem Standard vorlegen.

Eine Verwendung der Demeter-Marke im Rahmen der Kennzeichnung ist nicht möglich.

#### **4.6.5 Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung**

- Produkte aus biodynamischer Züchtung können mit den Demeter-Marken im Allgemeinen und dem Markenbild im Speziellen im Sinne dieser Richtlinie gekennzeichnet werden.
- Produkte aus biodynamischer Züchtung können zusätzlich mit dem textuellen Hinweis „biologisch gezüchtete Sorte“ oder ähnlichen Bezeichnungen wie „aus biodynamischer Züchtung“ oder „aus einer biologisch-dynamisch gezüchteten Sorte“ im Fließtext ausgelobt werden.
- Produkte aus biodynamischer Züchtung können zusätzlich mit einem Kombinations-Logo des Vereins „Bioverita“ in Verbindung mit einem Hinweis auf die biodynamische Züchtung ausgelobt werden.
- Für Produkte mit dem textuellen Hinweis oder dem Kombinations-Logo gelten folgende Vorgaben bezüglich der Mindestanteile:
  - Saatgut muss 100 % aus biodynamischer Züchtung stammen.
  - Bei Monoprodukten Gemüse, die als lose, unverarbeitete Ware im Handel erscheinen müssen 100 % der Rohstoffe aus biodynamischer Züchtung stammen.
  - Bei Monoprodukten müssen mindestens 66 % der Rohstoffe im Jahresmittel aus biodynamischer Züchtung stammen.
  - Bei Nicht-Monoprodukten müssen mindestens 50 % der Zutaten im Jahresmittel aus biodynamischer Züchtung stammen.
- Oben genannte Bestimmungen gelten auch für Produkte aus Saatgut auf Demeter-Betrieben, dass zwischenzeitlich auf einem Öko-Betrieb zur Saatgutvermehrung oder –gewinnung angebaut wurde.

**Tabelle 3. Darstellungen Logo „Bioverita“ mit Zusatz biodynamisch**



#### **4.6.6 Kennzeichnung von Produkten aus Bruderhahnaufzucht**

Die Demeter-Legehennenhaltung und Produkte daraus dürfen nur mit einem Hinweis auf die Aufzucht der korrespondierenden Brüder versehen werden, wenn die Bruderhähne nach Demeter-Richtlinien aufgezogen wurden.

## 5. Umsetzungsfristen

Die Umsetzung dieser Richtlinien soll von jedem Mitgliedsland bis zum 1. Juli des Jahres nach ihrer Annahme auf der Mitgliederversammlung abgeschlossen sein. Bei Vorlage guter Gründe kann die Umsetzungsfrist um 6 Monate verlängert werden.

Bestehende Etikettierungen, Auslobungen oder sonstige Kennzeichnungen mit den Demeter-Markenzeichen, die von Änderungen dieser Richtlinie betroffen sind, haben eine maximale Aufbrauchsfrist von drei Jahren nach der verabschiedeten Änderung dieser Kennzeichnungsrichtlinie. Die zuständigen Zertifizierungsorganisationen können in begründeten Fällen längere Aufbrauchsfristen in Form einer Ausnahmegenehmigung gewähren.

## Redaktionelle Änderungen Erzeugungsrichtlinie

### 4. Biodynamische Präparate

Die Feldspritzpräparate sind kulturartengerecht anzuwenden:

- Hornmist oder präparierter Hornmist (500P) ist zur Bestellung, bei Vegetationsbeginn oder nach dem Schnitt der anzuerkennenden Kultur, mindestens aber einmal im Jahr in einer Größenordnung von mind. 50 g/ha, auszubringen;
- Hornkiesel ist dem Entwicklungsstand der Pflanzen entsprechend, mindestens aber einmal im Jahr in einer Größenordnung von mind. 2,5 g/ha anzuwenden.

## Redaktionelle Änderungen Bienenrichtlinie

### 7.1

Menschen, die in Demeter-Betrieben arbeiten, erhalten Chancengleichheit, unabhängig von ihrer ethischen ethnischen Herkunft, ihrem Glauben und ihrem Geschlecht.

### Anhang 1 Anforderungen an die messbare Qualität des Honigs

Der Wassergehalt - gemessen nach DIN/AOAC - darf maximal 18% und bei Heidehonig maximal 21,4% betragen.

Der HMF-Gehalt - gemessen nach Winkler- darf maximal 10 mg/kg betragen.

Die Invertasezahl - gemessen nach ~~Hadorf~~ Siegenthaler- muss mindestens 64U 10-sein (ausgenommen davon sind enzymschwache Honige wie Akazienhonige).

## Redaktionelle Änderungen Verarbeitungsrichtlinien

Einschränkungen bei Enzymen vereinheitlichen mit Liste der zugelassenen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe 5.3

Folgenden Satz ergänzen "Enzyme müssen die Voraussetzungen im allgemeinen Teil untern 5.3 erfüllen" in folgenden Abschnitten:

## **Teil B I Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER- Obst- und Gemüseerzeugnissen inkl. Kartoffeln und Kartoffel-erzeugnissen**

### **1.2.1.2 Technische Hilfsmittel**

- Alaun bei der Bio-Bananenproduktion, um den Milchsafte an der Schnittstelle der Bananenhand zu stoppen.

### **1.2.2.2 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~~

#### 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. Enzyme müssen die Voraussetzungen im allgemeinen Teil unter 5.3 erfüllen. Die Entsäuerung der Dicksäfte mit Calciumcarbonat ist verboten.

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

[...]

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, Enzyme müssen die Voraussetzungen im allgemeinen Teil unter 5.3 erfüllen.
- für die Invertierung bei Getreide-/Stärkeverzuckerung: Xylose (Glucose), Isomerase

## **XI Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Kosmetika und Körperpflegeprodukten**

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-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumchloride und –Sulphate), Tone (einschließlich Bentonit), Diatomeenerde (Kieselgur), Steine (einschließlich Silikate), Edelsteine.
- Zutaten metallischen Ursprungs: Edelmetalle, Metalle

### **6.3. Enzyme**

Natürlich vorkommende Enzyme (z.B. Frucht-Enzyme) sind erlaubt, ~~sofern sie nachweislich GVO-frei und frei von anderen nichtzulässigen Zusätzen sind~~ wenn sie die Voraussetzungen unter 5.3 im allgemeinen Teil der Richtlinie erfüllen. Bio-zertifizierte Enzyme, die in Demeter/ Biodynamischen Produkten verwendet werden müssen ebenso diesen Anforderungen genügen.

### **6.8 Zulässige Stoffe**

[...]

Iron oxide (für Sonnencreme – ohne Nanopartikel gemäß Definition allgemeiner Teil)

[...]

Titanium dioxide (für Sonnencreme– ohne Nanopartikel gemäß Definition allgemeiner Teil)

[...]

Zinc oxide und iron oxide (für Sonnencreme – ohne Nanopartikel gemäß Definition allgemeiner Teil)

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

[...]

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. Enzyme müssen die Voraussetzungen unter 5.3 im allgemeinen Teil der Richtlinie erfüllen.



