



## Richtlinienänderungen, beschlossen auf der Demeter International Mitgliederversammlung in Finnland, im Juni 2016

### Erzeugungsrichtlinien

#### 3.1.2.2. Pflanzgut für Bäume und ausdauernde Kulturen

Wenn Vermehrungsmaterial für Bäume und ausdauernde Kulturen nachweislich nicht in biodynamischer oder biologischer Qualität verfügbar ist, darf ~~unbehandeltes~~ konventionelles Vermehrungsmaterial eingeführt werden. Nacherntebehandlung mit chemisch-synthetischen Pestiziden (z.B. Desinfektionsmitteln) ist nicht erlaubt.

(ANG 1: siehe Anhang 7)

Die Einfuhr von weniger als zwei konventionellen Bäumen pro Jahr und Betrieb ist davon ausgenommen.

### 3.5. Obstbau und sonstige Dauerkulturen

#### 3.5.2. Düngung und Bodenpflege

Der bei viehlosen Obstbaubetrieben notwendige Zukauf betriebsfremder organischer Dünger ist auf maximal 1,2 DE/ha Obstfläche begrenzt. Die Gesamtmenge der eingesetzten Dünger darf 96 kg N/ha Obstfläche nicht überschreiten.

Beim Anbau von Trauben für Wein darf die Düngermenge in drei aufeinanderfolgenden Jahren 150 kgN/ha nicht überschreiten.

*Zukaufmenge organischer Düngers maximal 1,2 DE/ha bzw. 96 kg N/ha Obstfläche.*

#### 5.4.4. Haltung von Geflügel

In einem Stallgebäude dürfen max. 3.000 Legehennen (bevorzugt in Gruppen bis 1.000 Hennen) oder Lege- sowie Mastelertiere oder ~~2x 3.150~~ 6.300 Junghennen und Elterntier-Junghennen (aufgeteilt in Gruppen, nicht größer als insgesamt jeweils 4.800 Vögel) oder 10 x ~~400~~ 200 Legewachteln, max. 1.000 Puten oder 2.500 Hähnchen oder Perlhühner oder ~~2x~~ 400 1.000 Gänse oder ~~2x 200~~ 1.000 Enten oder 10 x ~~250~~ 500 Mastwachteln gehalten werden.

Ausnahmen können von der zuständigen Landesorganisation für bestehende Gebäude erteilt werden. Alle neuen Gebäude müssen diesen Standard erfüllen.

(ANG 12: siehe Anhang 7)

#### 5.7.4. Schweine

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

<b>Verkaufsprodukte Schwein</b>	<b>Anerkennung sstatus des Tieres beim Kauf</b>	<b>Zukaufalter</b>	<b>Fütterung und Haltung richtliniengemä ss</b>	<b>Kennzeichnung des Verkaufsproduktes</b>
Fleisch	ökologisch		mind. <del>2/3</del> 1/2 der Lebenszeit	Demeter
Fleisch	konventionell	Ferkel weniger als 25 kg, direkt nach Absetzen	mind. 6 Monate	In Umstellung auf Demeter
Fleisch	Konventionell (Zuchttier)		mind. 2 Jahre	Demeter

**5.8. Arzneimittelbehandlung bei Tieren**

Einsatz von Antibiotika – Einzelne Tiere dürfen maximal zwei Behandlungen pro Jahr erhalten. Tiere mit einer Lebensdauer von weniger als einem Jahr dürfen nur eine Behandlung erhalten.

*Chemisch-synthetische Arzneimittel und Antibiotika dürfen nur nach Anweisung des Tierarztes oder von einem Tierarzt verabreicht werden.*

Ektoparasiten – Einzene Tiere dürfen nur eine Gabe Ivermectin/Doramectin pro Jahr zur Vorbeugung gegen Myiasis (Fliegenmadenkrankheit) oder als Behandlung gegen Oestrus ovis und Scabies/Reude (nur Schweine) erhalten. Die Behandlung der gesamten Herde ist nur mit anderen Mitteln für Ektoparasiten erlaubt.

*Antibiotika sind nicht routinemässig und prophylaktisch anzuwenden.*

**Anhang 4 Zugelassene und eingeschränkt einsetzbare Dünge- und Bodenverbesserungsmittel**

3.1. Nur bei Bedarf entsprechend den Ergebnissen von Boden-, Gewebe- oder Blattanalysen oder bei anderen Mangelerscheinungen ~~und nach Absprache mit der jeweiligen Landesorganisation~~ können folgende Materialien eingesetzt werden:

- natürliche schwermetalarme Phosphate (Rohphosphate)
- Thomasmehl
- Kalisalze, magnesiumsalzhaltiges Kaliumsulfat (Kalimagnesia: "Patentkali") und Kaliumsulfat (Chloridgehalt max. 3%). ~~Nur von natürlich vorkommenden Mineralien. Nur Mineralien aus natürlichen Quellen (nur eine physikalische Auftrennung der Salze ist erlaubt).~~
- Magnesiumsulfat
- Schwefel
- Spurenelemente

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

Die Verwendung der hier aufgeführten Mittel, insbesondere unter 3. und 4., soll nur bei erwiesenem Bedarf erfolgen und nur, wenn mit den biodynamischen Massnahmen (z. B. rhythmisches Spritzen von Hornkiesel bei Insektenbefall, Veraschung) der Schadorganismenbefall nicht unter Kontrolle gehalten werden kann. ~~Eine Anwendung ist mit dem Beauftragten der jeweiligen Länderorganisation abzustimmen.~~ Beim Einsatz bestimmter Mittel (z. B. Netzschwefel, Pyrethrum) ist eine mögliche Gefährdung der Nützlingspopulation besonders zu beachten. Neue Mittel und Verfahren dürfen nur in Übereinstimmung mit der Richtlinienkommission von Demeter-International erprobt werden. Beim Kauf von Handelspräparaten ist darauf zu achten, dass diese keine Wirkstoffe enthalten, die entsprechend diesen Richtlinien nicht zugelassen sind bzw. aus transgenen Organismen hergestellt werden.

### 1. Biologische und biotechnische Massnahmen

- Förderung und Einsatz natürlicher Feinde von Krankheitserregern und Schädlingen der Kulturpflanzen (Raubmilben, Schlupfwespen und dergleichen)
- sterilisierte männliche Insekten
- Insektenfallen (Farbtafeln, Leimfallen, Lockstoff-Fallen)
- Pheromone (Sexual-Duftstoffe; Lockmittel in Fallen und Spendern)
- Mechanische Abwehrmittel (Mechanische Fallen, Antischneckenzaun und dergleichen)
- Repellents (nicht chem.-synthet. Abschreckungs- und Vertreibungsmittel, z. B.

Thujaöl)

### 2. Haftmittel, Pflanzenpflegemittel

- Präparate, welche die Widerstandskraft der Pflanzen fördern und gewisse Schädlinge und Krankheiten hemmen:  
Pflanzen-Präparate (Brennnesseljauche, Schachtelhalmtée, Wermuttee usw.), Propolis, Milch und Milchprodukte, homöopathische Anwendungen
- Wasserglas\* (Natriumsilikat, Kaliumsilikat)
- Weitere Mittel werden vom Richtlinienkomitee von DI zugelassen und

veröffentlicht.

### 3. Mittel gegen Pilzkrankheiten

- Netzschwefel und sublimierter Schwefel
- Wasserglas\* (Natriumsilikat, Kaliumsilikat)
- Kaliumkarbonat

### 4. Mittel gegen tierische Schädlinge

- Virus-, Pilz- und Bakterienpräparate (z. B. Bacillus thuringiensis, Granulosevirus)
- 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.-synthet. Insektizide) auf der Basis von Pflanzen- oder Mineralölen in Dauerkulturen
- Kaliseife (Schmierseife)
- Azadirachtin aus Azadirachta indica (Neem - Insektizide)\*
- Gelatine

- Fe(III) Phosphat (Ferramol als Molluscid)
- Rodentizide mit Antikoagulanzen zur Anwendung in Ställen und anderen Gebäuden  
(nur in Köderboxen bzw. so, dass Prädatoren nicht gefährdet werden)
- Gesteinsmehle\*, Kaffee\*

5. Nur in Sonder- und Dauerkulturen sowie in Zierpflanzen zugelassene Hilfsmittel
- Diatomerde\*
  - Calciumhydroxid
  - In Notfällen Verwendung von Kupfer bis zu 3 kg/ha und Jahr gemittelt über einen Zeitraum von 5 Jahren und vorzugsweise max. 500 g je Spritzung
  - Schwefelzubereitungen wie Hepar Sulphuris\*, Schwefel-Kalk-Brühe (Fungizid, Insektizid, Akarizid)
  - Ethylen zur Blüteninduzierung bei Ananas

\*) soweit konform mit Anhang II B der Verordnung (EWG) Nr. 834/2007 und 889/2008.

## Verarbeitungsrichtlinien

### 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 CaCO <sub>3</sub>	E170	Alle	Als Rieselhilfsmittel für Salz
		W	Säureregulierung
		MI	Nur für Sauermilchkäse
		KG	Als Rieselhilfsmittel für Kräuter und

Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsmittel	E-No.	Produktgruppe*	Einschränkung/Bemerkung
			Gewürze
		A	
Kohlendioxid CO <sub>2</sub>	E290	Alle	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
			CO <sub>2</sub> als eine Zutat zur Herstellung von nichtalkoholischen Getränken
Stickstoff N <sub>2</sub>	E941	All	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
Argon Ar	E938	All	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
Ozon O <sub>3</sub>			Beschränkt auf den Einsatz in Kühllagern, keine direkte Verwendung in Demeter-Produkten
Lecithin	E322	SM	In Bio-Qualität für Schokolade
		OEL	
		KOS	
Zitronensäure C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>7</sub>	E330	OEL	Zum Entschleimen
		SM	Klärung (Stärkehydrolyse)
		A	
		KOS	
Natriumcitrat C <sub>6</sub> H <sub>5</sub> Na <sub>3</sub> O <sub>7</sub>	E331	FW	Nur für Brühwürstchen, wenn keine warme Verarbeitung des Fleisches möglich ist
Calciumcitrat Ca <sub>3</sub> (C <sub>6</sub> H <sub>5</sub> O <sub>7</sub> ) <sub>2</sub>	E333	OG	
Weinsäure C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub>	E334	W	Säureregulierung, Verarbeitungshilfsstoff
		OG	
Kaliumbitartrate KC <sub>4</sub> H <sub>5</sub> O <sub>6</sub>	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 <sub>3</sub> / NaHCO <sub>3</sub> / C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub> /	E500/ E501/	BB	(Weinstein oder Natriumbicarbonat, mit Weinsäure, <u>Natrium oder Kaliumtartrat</u> )

Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsmittel	E-No.	Produktgruppe*	Einschränkung/Bemerkung
<u>KC<sub>4</sub>H<sub>5</sub>O<sub>6</sub>/NaC<sub>4</sub>H<sub>5</sub>O<sub>6</sub>)</u>	<u>E334/</u> <u>E335/</u> <u>E336</u>		<u>in jeglicher Kombination</u> ); Getreidestärke als einzig zulässiger Trägerstoff
Natriumbicarbonat NaHCO <sub>3</sub>	E500	SM	
Kaliumbicarbonat KHCO <sub>3</sub>	E501	W	Säureregulierung
Kaliumcarbonat K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>	E501	BB	Nur für Lebkuchen
		Kakaoherstellung	
Natriumcarbonat Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>	E500	B	Wasserenthärtung zum Brauen
		SM	Zuckerproduktion
Calciumsulphat CaSO <sub>4</sub>	E516	B	
		<u>G</u>	<u>Getreideproduktion, Tofuherstellung</u>
<u>Magnesiumchlorid</u>	<u>E511</u>	<u>G</u>	<u>Tofuherstellung</u>
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) <sub>2</sub>	E526	SM	Zuckerherstellung
Calciumchlorid CaCl <sub>2</sub>	E509	MI	Nur zur Käseherstellung
Kohlensäure H <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>		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 (aus optischen Gründen)

Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsmittel	E-No.	Produktgruppe*	Einschränkung/Bemerkung
		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 Keine genetisch veränderten Kulturen (Dokumentation notwendig)		<u>Alle MI</u>	
		<u>BB</u>	
		<u>FW</u>	
		<u>OG</u>	
		<u>G</u>	<u>Getreideprodukte – Tofuherstellung, nicht chemisch konserviert</u>
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: <u>einschließlich Zusatz- und Trägerstoffen müssen folgenden Anforderungen entsprechen:</u> - <u>GMO frei</u> - <u>Frei von Konservierungsmitteln</u>		OG	<u>Amylolytische, pektolytische, proteolytische, nicht chemisch konservierte und nicht gentechnisch veränderte Enzyme; nur anzuwenden bei schwierigen Pressungen, z.B. schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren</u> <u>Zum Pressen und Klären von Säften.</u>

Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsmittel	E-No.	Produktgruppe*	Einschränkung/Bemerkung
<u>(eine ANG kann erteilt werden, wenn nicht verfügbar bei mind. 3 Herstellern)</u> - <u>Glyzerin kann Enzymen zugesetzt werden, muss jedoch aus nachhaltigen Herkünften erzeugt sein</u>		SM	Getreidestärke Invertzuckerherstellung: Xyllose (Glucose) Isomerase
		KOS	Alle natürlich vorkommenden Enzyme
		A	<u>Zur Herstellung von Alkohol.</u>
Hefe		BB, W, A, B	GMO frei
Öl		SM	Um Schaumbildung zu vermeiden
		OG	Als Antihafmittel für getrocknetes Obst und Gemüse
Filtermaterialien		Alle	Keine asbesthaltigen Materialien, <u>chlorfrei</u>
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

Speisehonig (kein Backhonig)  
 Vollzucker  
 Rohzucker  
 Ahornsirup  
 Kokosnuss- und Palmzucker  
 Obstsaften  
 Dicksäfte  
 Agavendicksaft

##### Produktgruppe\*

OG, NB, BB, G, FW, MI  
 OG, NB, BB, G, KG, FW, MI  
 OG, NB, BB, G, KG,FW,MI  
 OG, NB, BB, G, FW, MI  
 OB, NB, BB, G, FW, MI  
 OG, NB  
 OG, NB, BB, G, MI  
 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

~~OG, NB, BB, G, KG, FW, MI~~ 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.

## **Teil B**

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

- 1.3.3.2 Nektare (Süßmoste, Trunke = verdünnte, gesüßte Säfte) ~~und Sirupe~~  
Nektare bzw. Süßmoste können aus Stein- und Kernobst (sowie aus Wildfrüchten und Beerenobst) unter Verwendung der in der Tabelle 5.4, 5-5, Teil A. aufgeführten Süßungsmittel und Trinkwasser hergestellt werden, sofern der Wasser-~~bzw. der Süße~~zusatz notwendig ist, um trinkbare Säfte zu erhalten. ~~Sirupe sind reine, gesüßte Fruchtkonzentrate, die vor dem Trinken verdünnt 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 möglich und erwünscht.
- 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. Aspetisches Abfüllen ist zulässig. Zur Sterilisation sind möglichst Methoden der Kurzzeithocherhitzung (HTST = High Temperature Short Time) anzuwenden.

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

#### 2.1 Mühlen

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

#### 2.4 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 Bisquit und ähnliche Backwaren können ausgebacken und dann tiefgefroren werden. Sie werden als Tiefkühlprodukte verkauft.

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

#### **NEUES KAPITEL:**

#### 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.

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

(ausgenommen sind diätetische Produkte und Margarinen)

### **1.2 Verarbeitungshilfsstoffe**

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

## **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-, 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

## 6.8 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)

...

Lanolin

Polyglyceryl-3-Polyricinoleate

Potassium Cocoate

Potassium Oliviate

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 Oliviate

Sodium Palm Kernelate

Sodium Palmate

Sodium Stearyl Lactylat

Sorbic Acids and their salts

....

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

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
	<u>Schwefelformen</u>		<u>Folgende Formen sind zugelassen:</u> <u>- pures SO<sub>2</sub>, als Gas oder gelöst</u> <u>- Kaliumdisulphit</u> <u>- Kaliummetabisulphit</u> <u>Schwefeltabletten sind nicht zulässig.</u>
3.10	Weinsteinstabilisierung		

## XIII Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Bier

### 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 ~~oder das Nathanverfahren~~ 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 Färbemittel, 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 8.2.2.4. 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).

## Kennzeichnungsrichtlinien

### 3.1 STANDARDPLATZIERUNG AUF PRODUKTEN

**DAS DEMETER-MARKENBILD WIRD ZUR KENNZEICHNUNG VON PRODUKTEN IM CO-BRANDING (GEMEINSAME VERWENDUNG DER DEMETER-MARKE ZUR MARKE DES INVERKEHRBRINGERS) VERWENDET. FOLGENDES MUSS BEACHTET WERDEN:**

- **DIE BEVORZUGTE PLATZIERUNG DES DEMETER-MARKENBILDES IST IN DER MITTE DER OBEREN KANTE.**
- **DIE PLATZIERUNG DES DEMETER-MARKENBILDES IM OBEREN DRITTEL DER VORDERSEITE DER VERPACKUNG (ERSTER ANBLICK) IST OBLIGATORISCH.**
- **DAS DEMETER-MARKENBILD KANN EBENSO AUF DER MANSCHETTE FÜR ABGEFLASCHTE PRODUKTE VERWENDET WERDEN, SODASS DAS DEMETER-MARKENZEICHEN GEGENÜBER DEN ANDEREN INFORMATIONEN AUF DER MANSCHETTE HERVORTRITT.**
- **AUF JEDEN FALL MUSS DAS DEMETER-MARKENBILD GUT SICHTBAR SEIN.**
- **NAME UND ADRESSE DES LIZENZNEHMERS MÜSSEN AUF DEM ETIKETT ODER DER VERPACKUNG STEHEN.**

- BEI UNKLAREN SITUATIONEN ZUR VERWENDUNG DES DEMETER-MARKENBILDES ENTSCHEIDET DIE ZUSTÄNDIGE DEMETER LANDESORGANISATION ÜBER DIE PLATZIERUNG.
- DIE GRÖÖE BETRÄGT MINDESTENS 20 MM, MAX. 50 MM. IN BEGRÜNDETEN FÄLLEN KANN DIE ZUSTÄNDIGE ORGANISATION DEMETER-MARKENBILDER, AUÖERHALB DIESER VORGABEN, ERLAUBEN.

#### 4.2.1 Verwendung der Demeter-Marke „Blume“

~~Die Verwendung der Blume als Kennzeichnung ist den Landerorganisationen freigestellt, mit Ausnahme der Kennzeichnung für DEMETER/Biodynamischen Wein, welche im Kapitel 4.5.2.3.3 geregelt ist.~~

~~Lander, welche die Demeter-Marke „Blume“ verwenden, können weiterhin so verfahren. Die Kennzeichnung von Demeter/Biodynamischem Wein mit der Demeter-Marke „Blume“ ist im Kapitel 4.5.2.2.3. geregelt.~~

#### 4.5.2.2.3 Verwendung der Demeter-Marke „Blume“

Sofern Wein aus Demeter / Biodynamischen Trauben hergestellt ist **und** konform ist mit den Weinrichtlinien von Demeter-International, haben Länder, ~~welche die Blume als Markenzeichen verwenden~~ die Option, die Demeter Marke „Blume“ auf dem Vorder- oder Ruckenetikett oder auf der Manschette zu verwenden, entsprechend den nationalen Richtlinien für die Kennzeichnung.

## Redaktionelle Änderungen

### 5.7.5. Geflügel

Ein Zukauf von Eintagskucken (max. 3 Tage alt) oder Junghennen ist möglich; ~~es gilt die in Kapitel 5.7. beschriebene Rangfolge.~~ Zukauf von konventionellen Junghennen ist jedoch nicht möglich.

Eier zugekaufter ökologischer Junghennen oder konventioneller Eintagskucken dürfen unter "Demeter" vermarktet werden, wenn sie gemäss der Richtlinien gehalten und gefüttert werden.

Masthähnchen und sonstiges Mastgeflügel:

Sie sind als Eintagskucken einzustallen, d.h. sie müssen den Brutbetrieb spätestens am 3. Tag verlassen haben.

~~Bei Zukauf von Kucken oder Jungtieren gilt die in Kapitel 5.7. beschriebenen Rangfolge.~~

Geflügel wird vorrangig von zertifizierten Biodynamischen Betrieben zugekauft. Nur bei Nichtverfügbarkeit können Tiere von zertifizierten Bio-Betrieben zugekauft werden.

Bei Nichtverfügbarkeit von Jungtieren aus ökologischer Herkunft, können Eintagskucken aus konventioneller Herkunft für Mastgeflügel gekauft werden.

(ANG 20: siehe Anhang 7)

Mastgeflügel konventioneller Herkunft, welches richtliniengemass gehalten und gefüttert wird, kann als „Demeter“ vermarktet werden. Das Mindestschlachtalter muss berücksichtigt werden (siehe Anhang 8).

Langsamwachsende Rassen sind zu bevorzugen.

*Vermarktung der Eier unter Kennzeichnung Demeter bei richtliniengemasser Fütterung und Haltung.*

*Masthähnchen und anderes Mastgeflügel konventioneller Herkunft sind als Eintagskucken aufzustallen.*

*Langsamwachsende Rassen sind zu bevorzugen.*

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

<b>Verkaufsprodukt e Geflügel</b>	<b>Anerkennungs- status des Tieres beim Kauf</b>	<b>Zukaufal- te r</b>	<b>Fütterung und Haltung richtliniengemäss</b>	<b>Kennzeichnung des Verkaufsprodukte s</b>
Eier	Junghenne ökologisch	max. 18 Wochen	gleicher Anerkenn- ungsstatus wie Futter	Demeter / In Um- stellung auf Demeter
Eier	Eintagsküken konventionell	<b>Weniger als max. 3 Tage</b>	Gleicher Anerkenn- ungsstatus wie Futter	Demeter / In Um- stellung auf Demeter
Mastgeflügel	ökologisch		30 Tage	Demeter
Mastgeflügel	Eintagsküken konventionell	weniger als 3 Tage	Hennen 81 Tage Hähnchen 150 Tage	Demeter
Anderes Mastgeflügel	konventionell	weniger als 3 Tage	von Ankunft bis Schlachthaus	Demeter

### **Anhang 3 Zugelassene Ergänzungs- und Zusatzstoffe in der Fütterung**

- Viehsalz
- Algenkalk, Futterkalk, Muschelkalk
- Meeresalgen
- Kräutermischungen, Mineralstoffmischungen, Vitaminpräparate (=Premixe: keine isolierten Aminosäuren, bevorzugt aus natürlichen Quellen)
- Gesteinsmehl, Lebertranöl (**nur für Nicht-Pflanzenfresser**), Johannisbrot
- Pflanzenöle, Kleie, Bierhefe, Melasse als Trägerstoffe im Mineralfutter, als Staubbindemittel und als Presshilfsmittel (max. 2% der Inhaltsstoffe)
- in der Imkerei: Zucker (nur beschränkt, siehe Richtlinien für Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse zur Verwendung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken).

Die Sternchen (\*) im Anhang müssen in der deutschen Fassung geändert werden, damit sie der Englischen Fassung entsprechen:

### **Anhang 4 Zugelassene und eingeschränkt einsetzbare Düng- und Bodenverbesserungsmittel**

## 2. Dünge- und Bodenverbesserungsmittel nicht zertifizierter Herkunft

- Mist; jeweils möglichst schon am Entstehungsort präpariert (keine Jauche und Gülle konventioneller Herkunft).
- Stroh und andere pflanzliche Materialien
- Beiprodukte der Verarbeitung (Dünger aus reiner Hornsubstanz, Knochen- oder Fleischmehl, wenn möglich von Bio oder Biodynamisch zertifizierten Tieren, Haar- und Federabfälle und ähnliche Produkte) als Zugabe zu den Wirtschaftsdüngern;
- Fisch, kompostiert und fermentiert mit den Präparaten, Untersuchungen auf Schwermetalle können angefordert werden. Fischmehl aus der Verarbeitung oder Fischabfälle von Fischzuchten sind ausgeschlossen.
- Algenprodukte
- Frischholzprodukte: Sägemehl, Borke und Holzabfälle (nicht mit Fungiziden oder Insektiziden kontaminiert) und Holzasche von unbehandeltem Holz
- Torf ohne synthetische Zusätze zur Jungpflanzenanzucht, nur soweit Alternativen nicht verfügbar sind; (Algenprodukte sowie Torf sind aus Gründen des Raubbaus nur zurückhaltend einzusetzen)
- Vinasse\*, Rhizinusschrot

## 3. Mineralische Dünge- und Bodenverbesserungsmittel

- Gesteinsmehle (Zusammensetzung muss bekannt sein)
- Tonerdemehle (z. B. Bentonit)
- Calciumchlorid (CaCl<sub>2</sub>; gegen Stippigkeit bei Äpfeln)
- Düngekalke, i. d. R. langsam wirkende (Dolomit, Kohlensaurer Kalk, Muschelkalk, Kalk aus der Eisen- und Stahlindustrie\*, Meeralkgenkalk – nur von toten Bänken im Meer oder fossilen Formen an Land). Schnell wirkenden-Kalke wie Branntkalk\* **sind** nur für **Desinfektionszwecke zugelassen**.

# 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: Pflanzen-Präparate (Brennnesseljauche, Schachtelhalmttee, Wermuttee usw.), Propolis, Milch und Milchprodukte
- Wasserglas\* (Natriumsilikat, Kaliumsilikat)
- Weitere Mittel werden vom Richtlinienkomitee von DI zugelassen und veröffentlicht.

## 3. Mittel gegen Pilzkrankheiten

- Netzschwefel und sublimierter Schwefel
- Wasserglas\* (**aktuell nicht in der EU zugelassen**) (Natriumsilikat, Kaliumsilikat)
- Kaliumkarbonat

## 4. Mittel gegen tierische Schädlinge

- Virus-, Pilz- und Bakterienpräparate (z. B. Bacillus thuringiensis, Granulosevirus)
- 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.-synthet. Insektizide) auf der Basis von Pflanzen- oder Mineralölen in Dauerkulturen
  - Kaliseife (Schmierseife)
  - Azadirachtin aus Azadirachta indica (Neem - Insektizide)\*
  - Gelatine
  - Fe(III) Phosphat (Ferramol als Molluscicid)
  - Rodentizide (nur in Köderboxen bzw. so, dass Prädatoren nicht gefährdet werden)
  - Gesteinsmehle\*, Kaffee\*
5. Nur in Sonder- und Dauerkulturen sowie in Zierpflanzen zugelassene Hilfsmittel
- Diatomerde (aktuell nicht zugelassen in der EU)\*
  - Calciumhydroxid
  - In Notfällen Verwendung von Kupfer bis zu 3 kg/ha und Jahr gemittelt über einen Zeitraum von 5 Jahren und vorzugsweise max. 500 g je Spritzung
  - Schwefelzubereitungen wie Hepar Sulphuris\*, Schwefel-Kalk-Brühe (Fungizid, Insektizid, Akarizid)
  - Ethylen zur Blüteninduzierung bei Ananas

\*) soweit konform mit Anhang II B der Verordnung (EWG) Nr. 834/2007 und 889/2008.

## Anhang 7 Ausnahmegenehmigungen (ANG)

5	Keine eigene Tierhaltung (Raufutterfresser <u>oder Equidae</u> ) .....	14
24	Zukauf von <u>konv.</u> Grundfuttermitteln <u>in Nofällen</u> .....	33

## Kennzeichnungsrichtlinie

### 4.5.2.2.1 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~~ der Rückseite oder auf der Manschette gemäß den Anforderungen zur Standardplatzierung unter Kapitel 3.1 verwendet werden. ~~Sie kann auf der Manschette erscheinen, sodass das Demeter-Markenzeichen gegenüber anderen Informationen auf der Manschette hervortritt.~~ 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.