



# Erzeugung und Verarbeitung

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“,  
„Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken  
(Stand: Juli 2019 / 1.Ausgabe)*



## Inhaltsverzeichnis

<b>Erzeugung und Verarbeitung</b> .....	<b>1</b>
Inhaltsverzeichnis .....	3
<b>1. Einleitung</b> .....	<b>11</b>
<b>2. Vision, Mission, Prinzipien und Werte</b> .....	<b>13</b>
Vision - Wohin wollen wir gehen? .....	14
Mission - Was machen wir? .....	15
Prinzipien - Wie arbeiten wir? .....	16
Werte .....	17
<b>3. Allgemeine Grundlagen</b> .....	<b>18</b>
3.1. Grundlagen der Erzeugung .....	18
3.2. Grundlagen der Verarbeitung .....	20
3.3. Grundlagen der sozialen Verantwortung .....	21
3.4. Grundlagen der ökologischen Verantwortung .....	22
3.5. Geltungsbereich der Richtlinie .....	22
3.6. Systematik der Richtlinie .....	23
3.6.1. Systematik der Richtlinie .....	23
3.6.2. Richtlinienänderungen .....	24
3.6.3. Implementierung von Richtlinienänderungen .....	24
3.7. Zertifizierung .....	25
3.7.1. Grundsätzliches .....	25
3.7.2. Zur Zertifizierung berechnigte Organisationen .....	25
3.7.3. Akkreditierungsrat .....	25
3.7.4. Qualitätssicherung .....	26
3.7.5. Arten von Zertifikaten und Produktzulassung .....	26
3.7.6. Warentrennung und Dokumentation .....	26
3.7.7. Lagerung .....	27
3.7.8. Warenfluss und Warenflussdokumentation .....	27
3.7.9. Ausnahmegenehmigungen .....	27
3.7.10. Sanktionierung .....	28
3.8. Rückstände .....	28
3.8.1. Abdrift .....	29
<b>4. Grundsätzliche Regelungen</b> .....	<b>31</b>
4.1. Zusammensetzung von Demeter-Produkten .....	31
4.1.1. Qualität der Rohstoffe – allgemeine Definitionen .....	31
4.1.2. Herkunft von Rohstoffen .....	32
4.1.3. Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen .....	32
4.1.4. Biozertifizierte Halbfertigprodukte .....	33
4.1.5. Berechnung der Demeter-Anteile .....	33
4.2. Verarbeitungsverfahren .....	34

4.2.1. Grundsätzlich zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verarbeitungsverfahren .....	34
4.2.2. Grundsätzlich ausgeschlossene Verfahren .....	35
4.3. Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe .....	37
<b>5. Kennzeichnungsrichtlinie .....</b>	<b>42</b>
5.1. Grundsätzliches .....	42
5.2. Gesetzlicher Rahmen .....	42
5.3. Markenzeichennutzung .....	43
5.4. Demeter-Markenzeichen .....	43
5.5. Standardplatzierung auf Produkten .....	44
5.6. Farbvorgaben Demeter-Markenbild .....	44
5.7. Textzusätze zum Markenzeichen .....	45
5.8. Form und Font bei textueller Verwendung .....	45
5.9. Kennzeichnung von Demeter-Produkten .....	46
5.10. Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel .....	48
5.11. Kennzeichnung mit der Demeter-Blume .....	48
5.12. Kennzeichnung mit Biodynamic ® .....	48
5.13. Kennzeichnung von Produkten aus Bienenhaltung .....	48
5.14. Kennzeichnung von alkoholischen Produkten .....	49
5.14.1. Kennzeichnung von Spirituosen .....	49
5.14.2. Kennzeichnung von Wein .....	49
5.14.3. Kennzeichnung von Produkten mit alkoholischen Zutaten .....	50
5.15. Kennzeichnung von Kosmetik-Produkten .....	50
5.16. Kennzeichnung von Textilien .....	51
5.17. Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung .....	52
5.18. Kennzeichnung von Produkten aus Bruderhahnaufzucht .....	53
<b>6. Schädlingsbekämpfung und Reinigungsmittel .....</b>	<b>54</b>
6.1. Einleitung .....	54
6.2. Geltungsbereich .....	54
6.3. Prophylaktische Maßnahmen .....	55
6.4. Schädlingsbekämpfung .....	55
6.4.1. Behandlungsprotokoll .....	55
6.4.2. Zugelassene Maßnahmen – Lagerräume .....	55
6.4.3. Zugelassene Maßnahmen – Rohstoffe .....	56
6.4.4. Weitere Maßnahmen .....	56
6.5. Reinigungsmittel .....	56
6.5.1. Reinigungsmittel Allgemein .....	56
6.5.2. Empfohlene Reinigungsmittel .....	57
6.5.3. Zugelassene Reinigungsmittel .....	57
6.5.4. Ausgeschlossene Reinigungsmittel .....	57

<b>7. Erzeugung.....</b>	<b>58</b>
7.1. Acker- und Pflanzenbau.....	58
7.1.1. Geltungsbereich.....	58
7.1.2. Saat- und Pflanzgut .....	58
7.1.2.1. Saat- und Pflanzgut – Allgemeine Grundlagen.....	58
7.1.2.2. Saatgut und Pflanzkartoffeln .....	59
7.1.2.3. Pflanzgut für Bäume und Dauerkulturen.....	59
7.1.3. Düngung .....	60
7.1.3.1. Düngungsniveau .....	60
7.1.3.2. Düngungsniveau – Gärtnereien .....	60
7.1.3.3. Düngungsniveau – Dauerkulturen.....	61
7.1.3.4. Einfuhr von Düngern und Erden.....	62
7.1.4. Pflanzenpflege und –schutz .....	62
7.1.5. Gartenbau und Feldgemüse.....	62
7.1.5.1. Düngung, Erden und Substrate.....	63
7.1.5.2. Anbautechnik .....	63
7.1.5.3. Pflanzenpflege und –schutz .....	63
7.1.5.4. Beikrautregulierung.....	64
7.1.5.5. Anbau unter Glas und Folie.....	64
7.1.5.6. Sprossen und Keime.....	64
7.1.6. Obstbau und sonstige Dauerkulturen .....	64
7.1.6.1. Düngung und Bodenpflege.....	65
7.1.6.2. Unterstützungsmaterial .....	65
7.1.7. Pilze.....	65
7.1.7.1. Herkunft der Sporen.....	65
7.1.7.2. Herkunft der Anbausubstrate .....	65
7.1.7.3. Biodynamische Maßnahmen.....	65
7.1.7.4. Beleuchtung.....	65
7.1.7.5. Pflanzengesundheit.....	66
7.1.7.6. Reinigung und Desinfektion von Anzuchträumen und Anbausubstraten.....	66
7.1.8. Biodiversität und Umwelt.....	66
7.1.8.1. Rodung von unberührtem Regenwald .....	66
7.1.8.2. Bewässerung .....	66
7.1.8.3. Biodiversitätsflächen .....	67
7.1.9. Biodynamische Pflanzenzüchtung.....	67
7.1.9.1. Geltungsbereich und Grundlagen.....	67
7.1.9.2. Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten .....	68
7.1.9.3. Anforderungen an die Erhaltungszüchtung .....	69
7.1.9.4. Besondere Anforderungen an die Dokumentation.....	69

7.1.9.5. Schritte zur Transparenz in der Sortenentwicklung .....	69
7.2. Biodynamische Präparate .....	70
7.3. Tierhaltung .....	70
7.3.1. Geltungsbereich .....	70
7.3.2. Verpflichtung zur Tierhaltung .....	71
7.3.3. Tierbesatz .....	71
7.3.4. Betriebskooperationen .....	71
7.3.5. Haltung - Allgemein .....	72
7.3.5.1. Haltung von Rindern .....	73
7.3.5.2. Haltung von Schafen, Ziegen und Pferden .....	74
7.3.5.3. Haltung von Schweinen .....	74
7.3.5.4. Haltung von Geflügel – grundlegende Regelungen .....	75
7.3.5.5. Haltung von Geflügel – spezifische Regelungen .....	76
7.3.6. Fütterung .....	77
7.3.6.1. Hofeigener Anteil / Demeter-Anteil für alle Tierarten .....	77
7.3.6.2. Umstellungsfutter .....	78
7.3.6.3. Fütterung von Milchvieh, Schafen, Ziegen und Pferden .....	79
7.3.6.4. Fütterung von Mastrindern .....	79
7.3.6.5. Fütterung von Zucht- und Mastkälbern, Fohlen sowie Schaf- und Ziegenlämmern .....	79
7.3.6.6. Nomadische Viehbestände und Weidehaltung auf unbestellten Flächen.....	80
7.3.6.7. Pensionstiere .....	80
7.3.6.8. Gemeinschaftsweiden .....	81
7.3.6.9. Fütterung von Schweinen.....	81
7.3.6.10. Fütterung von Geflügel.....	81
7.3.7. Zucht und Kennzeichnung .....	82
7.3.7.1. Zucht.....	82
7.3.7.2. Tierkennzeichnung und Haltungsbuch .....	82
7.3.8. Tierherkunft, Tierzukauf und Vermarktung .....	82
7.3.8.1. Tierzukauf bei Zucht oder Bestandsvergrößerung.....	82
7.3.8.2. Tierzukauf Mast .....	82
7.3.8.3. Milch, Milchvieh, Kälber und Mastrinder .....	83
7.3.8.4. Schafe und Ziegen .....	84
7.3.8.5. Schweine .....	84
7.3.8.6. Geflügel .....	85
7.3.8.7. Bienenprodukte.....	86
7.3.9. Arzneimittelbehandlung bei Tieren .....	86
7.3.9.1. Allgemeine Vorgaben alle Tierarten .....	86
7.3.9.2. Spezielle Vorgaben – kleine/große Boviden, Cameliden, Equiden, Rehe und Sauen .....	87

7.3.9.3. Ergänzende Vorgaben – Geflügel, Mastschweine, Kaninchen und andere Kleinsäuger.....	87
7.3.10. Tiertransport und Schlachtung .....	87
7.4. Umstellung Erzeugung.....	88
7.4.1. Umstellungsplan .....	88
7.4.2. Gesamtbetriebsumstellung.....	89
7.4.3. Umstellung neuer Flächen .....	89
7.4.4. Umstellungszertifizierung .....	90
Anhang 1: Berechnung des Viehbesatzes .....	94
Anhang 2: Für den Zukauf zugelassene Futtermittel.....	95
Anhang 3: Zugelassene Ergänzungs- und Zusatzstoffe in der Fütterung .....	97
Anhang 4: Zugelassene und eingeschränkt einsetzbare Dünge- und Bodenverbesserungsmittel.....	98
Anhang 5: Zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und –behandlung .....	100
Anhang 7: Ausnahmegenehmigungen .....	102
Anhang 8: Mindestschlachtalter bei Geflügel .....	104
Anhang 10: Biodynamische Präparate.....	105
<b>8. Produktspezifische Verarbeitungs-richtlinien.....</b>	<b>108</b>
<b>8.1. Verpackungsrichtlinie .....</b>	<b>108</b>
8.1.1. Geltungsbereich.....	108
8.1.2. Allgemeines .....	108
8.1.3. Ausdrücklich verbotene Verpackungsmaterialien .....	109
8.1.4. Zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien.....	109
<b>8.2. Obst und Gemüse.....</b>	<b>112</b>
8.2.1. Geltungsbereich.....	112
8.2.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden.....	112
8.2.3. Obst.....	112
8.2.4. Gemüse (inkl. Pilze und Kartoffeln).....	113
8.2.5. Verpackung - Obst und Gemüse .....	114
<b>8.3. Brot und Backwaren.....</b>	<b>115</b>
8.3.1. Geltungsbereich.....	115
8.3.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden.....	115
8.3.3. Allgemeine Grundlagen – Brot und Backwaren .....	115
8.3.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Brot und Backwaren .....	116
8.3.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren .....	117
<b>8.4. Getreide und Getreideprodukte, Tofuprodukte und Teigwaren .....</b>	<b>118</b>
8.4.1. Geltungsbereich.....	118
8.4.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden.....	118
8.4.3. Allgemeine Grundlagen – Getreide-, Tofuprodukte und Teigwaren .....	119
8.4.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Getreide-, Tofuprodukte und Teigwaren.....	119

8.4.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Getreide-, Tofuprodukte und Teigwaren.....	119
<b>8.5. Kräuter und Gewürze .....</b>	<b>120</b>
8.5.1. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden	120
8.5.2. Allgemeine Grundlagen – Kräuter und Gewürze .....	120
8.5.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Kräuter und Gewürze .....	121
8.5.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Kräuter und Gewürze.....	121
<b>8.6. Fleisch- und Wurstwaren .....</b>	<b>122</b>
8.6.1. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden	122
8.6.2. Allgemeine Grundlagen – Fleisch– und Wurstwaren .....	122
8.6.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Fleisch- und Wurstwaren.....	122
8.6.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Fleisch- und Wurstwaren .....	123
<b>8.7. Milch und Milchprodukte .....</b>	<b>124</b>
8.7.1. Geltungsbereich.....	124
8.7.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren .....	124
8.7.3. Allgemeine Grundlagen - Milch und Milchprodukte .....	124
8.7.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe - Milch und Milchprodukte .....	125
8.7.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Milch und Milchprodukte.....	125
<b>8.8. Säuglingsmilchnahrung.....</b>	<b>127</b>
8.8.1. Geltungsbereich.....	127
8.8.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren .....	127
8.8.3. Allgemeine Grundlagen - Säuglingsmilchnahrung.....	127
8.8.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Säuglingsmilchnahrung .....	128
8.8.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung .....	128
<b>8.9. Speiseöle und Fette.....</b>	<b>129</b>
8.9.1. Geltungsbereich.....	129
8.9.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren .....	129
8.9.3. Allgemeine Grundlagen – Speiseöle und Fette .....	129
8.9.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Speiseöle und Fette .....	130
8.9.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Speiseöle und Fette.....	130
<b>8.10. Zucker, Süßungsmittel, Süß-waren, Eiscreme und Schokolade .....</b>	<b>132</b>
8.10.1. Geltungsbereich.....	132
8.10.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren .....	132
8.10.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eiscreme und Schokolade .....	133
8.10.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eiscreme und Schokolade .....	133
<b>8.11. Bier .....</b>	<b>134</b>

8.11.1. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren .....	134
8.11.2. Allgemeine Grundlagen – Bier .....	134
8.11.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Bier.....	135
8.11.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Bier.....	135
<b>8.12. Wein und Sekt.....</b>	<b>137</b>
8.12.1. Geltungsbereich.....	137
8.12.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren .....	137
8.12.3. Allgemeine Grundlagen – Wein und Sekt.....	137
8.12.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Wein und Sekt.....	139
8.12.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Wein und Sekt .....	140
8.12.6. Verpackung und Reinigungsmittel – Wein und Sekt.....	141
<b>8.13. Cidre, Fruchtwein und Essig .....</b>	<b>142</b>
8.13.1. Geltungsbereich.....	142
8.13.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren .....	142
8.13.3. Allgemeine Grundlagen – Cidre, Fruchtwein und Essig.....	142
8.13.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Cidre, Fruchtwein und Essig .....	143
8.13.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Cidre, Fruchtwein und Essig .....	143
<b>8.14. Alkohol für die Weiterverarbeitung und Spirituosen .....</b>	<b>144</b>
8.14.1. Geltungsbereich.....	144
8.14.2. Allgemeine Grundlagen – Alkohol und Spirituosen.....	144
8.14.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Alkohol und Spirituosen.....	145
8.14.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Alkohol und Spirituosen .....	145
<b>8.15. Kosmetik und Körperpflege-produkte .....</b>	<b>146</b>
8.15.1. Geltungsbereich.....	146
8.15.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren .....	146
8.15.3. Allgemeine Grundlagen – Kosmetik .....	146
8.15.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Kosmetik .....	147
8.15.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Kosmetik.....	150
<b>8.16. Textilien.....</b>	<b>152</b>
8.16.1. Geltungsbereich.....	152
8.16.2. Allgemeine Grundlagen - Textilien .....	152
8.16.3. Rohstoffe - Textilien .....	152
8.16.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Textilien.....	153
<b>8.17. Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel .....</b>	<b>154</b>
8.17.1. Geltungsbereich.....	154
8.17.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsverfahren .....	155

8.17.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel.....	155
8.17.4. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden - Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel.....	155
8.17.5. Kapseln und Hüllen - Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel.....	155
<b>8.18. Definitionen und Glossar .....</b>	<b>156</b>



# 1. Einleitung

## *Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Die Richtlinien 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 nehmen die Fachgruppen und Ländervertretungen entgegen.



## 2. Vision, Mission, Prinzipien und Werte

### *Agri-Kultur für die Zukunft - Leitbild*

Die Zukunft der biodynamischen Bewegung, inspiriert durch Personen aus Agri-Kultur, Verarbeitung, Handel und Wissenschaft, sowie durch die Konsumenten, zeichnet sich nach innen wie nach außen durch Offenheit aus. Die Bewegung strebt danach, mit anderen Bewegungen zu kooperieren und sich ehrlich und offen im Dialog mit der Gesellschaft zu engagieren. Dies ist die Grundlage für die weitere Entwicklung und Verbreitung von gelebter biodynamischer Landwirtschaft, welche von der Internationalen Biodynamischen Vereinigung (IBDA), der Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, Demeter International und den nationalen biodynamischen und Demeter Organisationen weltweit getragen wird.

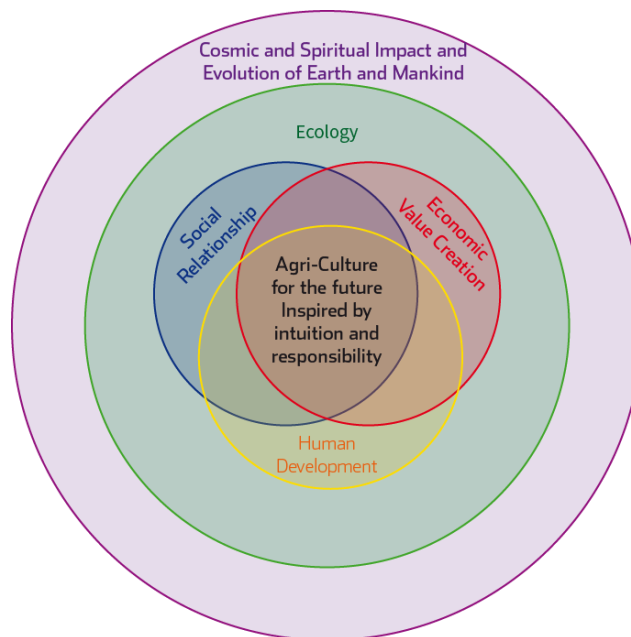
Zusätzlich zu den biodynamischen Prinzipien ist für unsere Bewegung der innere Kern der Anthroposophie Rudolf Steiners eine Inspirations- und Kraftquelle. Unsere Bewegung bezieht ihre Inspirationsquelle und die Kraft, auf der die biodynamischen Prinzipien basieren, aus dem inneren Kern der Anthroposophie Rudolf Steiners. Dieser beinhaltet den Landwirtschaftlichen Kurs und sein ganzheitliches Verständnis von gesunder persönlicher und gesellschaftlicher Entwicklung. Diese Erkenntnisse vermitteln wir über Bildung, Beratung und Information.

Der Titel „Agri-Kultur der Zukunft“ unter Betonung des Wortes „Kultur“ hebt hervor, dass es nicht nur um das Kultivieren von landwirtschaftlicher Fläche und die Verarbeitung sowie den Handel von guten Lebensmitteln geht, sondern tatsächlich um die Entwicklung der Menschheit und der Erde. Damit fassen wir den Begriff und das Konzept weiter als bisher. Die Konsequenz ist, dass wir uns auch in Zukunft mit der Ausgestaltung dieser Idee auseinandersetzen werden. Daher werden wir fortwährend unsere Mission, Vision und Prinzipien mit allen betroffenen und interessierten Gruppierungen weiterentwickeln.

Besonders hervorzuheben ist, dass Agri-Kultur als eine entscheidende Grundlage sowohl für die persönliche als auch für die gesellschaftliche Entwicklung gesehen wird, und dass sie an

Bedeutung gewinnen wird, weil sie Lösungen für alle brennenden Themen der Gegenwart anbietet, seien sie wirtschaftlicher, kultureller, sozialer oder ökologischer Natur.

Wir stellen Vision, Mission und Prinzipien unserer Bewegung mithilfe der vier Dimensionen ganzheitlich-nachhaltiger Entwicklung dar, ergänzt um eine fünfte Ebene der kosmischen und spirituellen Einflüsse. Dies soll zu einem besseren strukturellen Verständnis und Überblick beitragen, ohne dabei im Widerspruch zur ganzheitlichen Sichtweise zu stehen. Die einzelnen Dimensionen sind eng miteinander verflochten und befruchten sich gegenseitig.



## Vision - Wohin wollen wir gehen?

Wir wollen eine Agri-Kultur,

- die Menschheit ermutigt, die Verantwortung für die ganzheitliche Entwicklung der Erde zu übernehmen (Ökologie).
- die Menschheit dazu anregt und befähigt, ihr individuelles Potential zu entfalten und ihr volles Bewusstsein zu entwickeln (menschliche Entwicklung).
- bekömmliche und gesunde Lebensmittel und andere landwirtschaftliche Produkte von hoher Qualität produziert, welche Körper, Seele und Geist nähren (ökonomische Wertschöpfung).
- die Menschen dabei fördert, in Würde, gegenseitigem Respekt und Toleranz zusammen zu leben und zu arbeiten (soziale Beziehungen).
- die materielle und spirituelle Welt umfasst und die Menschheit befähigt, mit den kosmischen und irdischen Kräften und Substanzen bewusst umzugehen (kosmische und spirituelle Einflüsse).

## Mission - Was machen wir?

Damit unsere Vision Wirklichkeit wird, wollen wir:

### Im Bereich der Ökologie

- einen lebendigen Boden und dauerhafte Fruchtbarkeit schaffen.
- die Lebensräume schaffen, in denen Menschen, Tiere und Pflanzen gedeihen und sich bestmöglich entwickeln können.
- die begonnene Evolution von Haustieren und Kulturpflanzen vorantreiben.

### Im Bereich der menschlichen Entwicklung

- innovative soziale und technische Lösungen für die uns gestellten Herausforderungen finden und durch geeignete Methoden der Messung und Beurteilung von Lebensmittelqualität ein neues Verständnis von Ernährung und die Qualität von Lebensmitteln entwickeln.
- mit all jenen in Dialog treten, die sich mit traditionellen, biologischen, spirituellen und alternativen Anbaumethoden beschäftigen, ebenso wie mit jenen, die konventionelle Landwirtschaft betreiben.
- Konsumenten bilden und das Bewusstsein für ihre Verantwortung schärfen.
- Landwirte, Verarbeiter und Händler darin weiterbilden, Agri-Kultur für die Zukunft zu betreiben.
- kontinuierlich die Entwicklung der Vision, Mission und Grundsätze mit allen Interessengruppen vorantreiben.

### Im Bereich der ökonomischen Wertschöpfung

- sowohl in der Produktion als auch im Konsum Ressourcen mit Sorgfalt behandeln.
- Kooperationen und Partnerschaften mit der gesamten Wertschöpfungskette, unterstützenden Unternehmen und der Zivilgesellschaft entwickeln.
- Technologie bewusst und fokussiert einsetzen, wo sie unseren Zielen dient.
- Produzenten in unserer Bewegung dahingehend unterstützen, dass sie die zunehmende Nachfrage des Marktes erkennen und entsprechend darauf reagieren. Zudem wollen wir das Verständnis der Konsumenten für saisonale und regionale Produktion fördern

### Im Bereich der sozialen Beziehungen

- individuelle Gemeinschaften ermutigen, Agri-Kultur in ihrer spezifischen Umgebung zu verfolgen und zu entwickeln.
- uns aktiv für die Rahmenbedingungen einsetzen, die für nachhaltige und ganzheitliche Entwicklung nötig sind.
- Leitfäden und Richtlinien formulieren, die soziale Werte beinhalten und adäquate Formen der Kontrolle entwickeln, um sicherzugehen, dass unsere Marken geschützt und vertrauenswürdig bleiben.

### Im Bereich der kosmischen und spirituellen Dimension

- spirituelle Fähigkeiten entwickeln und nach Erkenntnis streben.

## Prinzipien - Wie arbeiten wir?

### Im Bereich der Ökologie

- Durch die Haltung von Wiederkäuern (insbesondere von horntragenden Rindern), vielfältige Fruchtfolge, gezielten Anbau und kontrollierte Kompostierung von organischem Dünger und den Einsatz von biodynamischen Präparaten beleben wir den Boden und erhöhen seine Fruchtbarkeit stetig.
- Überall auf der Welt passen sich Höfe an die regionalen Gegebenheiten an, um einen individuellen Hoforganismus zu bilden, der für sich selbst überlebensfähig ist. Auf diese Weise werden vielfältige ökologische, kulturelle und soziale Lebensräume für die künftige Entwicklung von Pflanzen, Tieren und Menschen geschaffen.
- Durch den Einsatz von biodynamischen und ganzheitlichen Züchtungsmethoden schaffen wir Bedingungen für gesunde, charaktervolle, ausgereifte und wohltuende Lebensmittel. Wir behandeln Tiere als Mitgeschöpfe und ermöglichen ihnen eine wesensgemäße Entwicklung.

### Im Bereich der menschlichen Entwicklung

- Wir folgen einem interdisziplinären, handlungsorientierten Zugang zur Forschung, um die biodynamischen Methoden, die Qualität von Lebensmitteln und eine assoziative Wirtschaftsweise fortlaufend zu entwickeln und zu verbessern.
- Wir fördern bereichernde und ergebnisoffene Dialoge, die auf gegenseitigem Respekt basieren. Wir bieten volle Transparenz betreffend Herkunft, Erzeugung, Verarbeitung und Zusammensetzung von Produkten an, um die Eigenverantwortung und Entscheidungsfreiheit von Konsumenten zu stärken. Weiter entwickeln wir laufend die Methoden der „Kostenwahrheit“, die alle externen Kosten der Produktion von Lebensmitteln berücksichtigen und diese tatsächlichen Kosten kommunizieren.
- Wir versorgen unsere Landwirte mit dem notwendigen Wissen und den Fertigkeiten, um die Qualität ihrer Arbeit zu verbessern und gleichzeitig konkurrenzfähig zu bleiben. Wir schaffen eine gemeinschaftliche Unternehmenskultur, die die Menschen, ihr Bedürfnis nach individueller Entwicklung, ihr unternehmerisches Handeln und ihre innovative Kraft in den Mittelpunkt stellt.
- Die Demeter-Gemeinschaft ermöglicht Kontakt und Entscheidungsfindung in der Demeter-Vereinigung entlang der Wertschöpfungskette, von den Produzenten bis zu den Konsumenten, mit konstanter Verbesserung der Arbeitsprozesse und Führungsstrukturen.

### Im Bereich der ökonomischen Wertschöpfung

- Wir streben danach, die Ressourcen in der Produktion und im Konsum auf achtsame, nachhaltige und innovative Weise zu nutzen. Ziel ist eine Wirtschaft der geschlossenen Wertschöpfungsketten, welche erneuerbare Rohstoff- und Energiequellen nutzt, die Qualität der Lebensmittel bewahrt und ihre Bildekräfte, ihre Bekömmlichkeit und ihren Wohlgeschmack entfaltet.
- Wir kooperieren mit Organisationen des ökologischen Landbaus, der Zivilgesellschaft und mit Unternehmen aus verschiedenen Industriesparten, die unsere Ziele für eine bessere Zukunft in Ausgewogenheit mit regionalen Wertschöpfungsketten und internationalem Handel teilen, und bieten ihnen angemessene Preise für ihre Waren an. Im Falle eines

Wettbewerbes zwischen Mitgliedern vermeiden diese ungebührlichen und ablehnenden Umgang.

- Bei allen Aktivitäten soll keinem lebenden Organismus unverhältnismäßig Schaden oder Nachteil zugefügt werden. Ein tragfähiges, lebendiges Ökosystem ist unser höchster Wert.
- Wir kommunizieren transparent und versorgen Landwirte und Konsumenten mit verständlicher und transparenter Information über den Markt und die Hintergründe der Produktionsbedingungen.

### Im Bereich der sozialen Beziehungen

- Wir sind uns der unterschiedlichen lokalen Kulturen, Klimata und geografischen Bedingungen in den Mitgliedsländern bewusst und sind offen für zweckmäßige und transparente Umsetzung der bewährten Methode („best practice“).
- Wir lobbyieren für eine Preisstruktur, die auf Werten basiert, welche die wirklichen Kosten der Produktion inklusive sozialer und ökologischer Kosten wiedergeben. Wir bringen unsere agri-kulturelle Mission und unsere Werte aktiv in den öffentlichen Diskurs ein.
- Wir legen Bedingungen für faires und respektvolles Handeln zwischen allen Teilen der Wertschöpfungskette fest und garantieren die biodynamische Methode bei der Verarbeitung von Rohwaren und dem Handel mit der Marke „Demeter“.

### Im Bereich der kosmischen und spirituellen Dimension

- Wir sind offen und uns der individuellen spirituellen Fähigkeiten bewusst, wachsam und verständnisvoll gegenüber unserer Umwelt und dem Gefühlsleben derer, die uns umgeben. Dabei streben wir nach Erkenntnis und Aufklärung.

## Werte

Dimensionen	Kernwerte	Innere Werte	Äußere Werte
<b>Ökologie</b>	Nachhaltigkeit	Respekt	Verantwortlichkeit
<b>Menschliche Entwicklung</b>	Freiheit	Offenheit	Interesse
<b>Ökonomische Wertschöpfung</b>	Solidarität	Empathie	Partnerschaft
<b>Soziale Beziehungen</b>	Gleichheit	Gerechtigkeitssinn	Fairness
<b>Kosmische und Spirituelle Auswirkung</b>	Ganzheitlichkeit	Geistiges Streben	Gesamtzusammenhang



## 3. Allgemeine Grundlagen

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2019

### 3.1. Grundlagen der Erzeugung

In den Lebensprozessen wirken mannigfaltige Kräfte zusammen, die nicht allein aus materiellem Geschehen stammen. Daher kommt es bei allen landwirtschaftlichen Maßnahmen darauf an, die fördernden und belebenden Prozesse im Naturgeschehen zu aktivieren.

Die Biodynamische Wirtschaftsweise ist im Wesentlichen Gestaltung von Lebenszusammenhängen und kann nicht wie ein Produktionsverfahren für einen technischen Artikel festgelegt werden. Durch die Arbeit der Menschen kann ein Betrieb durch die Pflege der Bodenfruchtbarkeit, der Kulturpflanzen, des Saatgutes und der Haustiere unter den jeweiligen natürlichen Standortbedingungen zu einem lebendigen Organismus ausgebildet werden. Die große Vielfalt der lebendigen Natur bringt es mit sich, dass eine landwirtschaftliche Maßnahme an einem Ort richtig und an einem anderen Ort gerade falsch sein kann. Auch die Neigungen und Fähigkeiten der Bewirtschafter sind zu berücksichtigen für unterschiedliche Betriebsgestaltungen im Rahmen dieser Richtlinien. Ebenso spielen die richtigen Zeitpunkte bei der Durchführung der sich in das Lebensgeschehen einfügenden Maßnahmen eine wichtige Rolle. Dazu gehört insbesondere auch die gewissenhafte und regelmäßige Anwendung der biodynamischen Präparate, und den Einbezug der kosmischen Rhythmen in Anbau und Tierhaltung.

Für die biodynamische Arbeit ist es erforderlich, sich mit dem Wesen der Biodynamischen Wirtschaftsweise, ihren Grundlagen und Zielen zu verbinden. Dazu ist ein intensives Sicheinleben in das Naturgeschehen durch Beobachtung, Denken und Empfinden notwendig. Durch unablässiges Bemühen kann ein auf Erkenntnis beruhendes, immer tieferes Verständnis der Naturzusammenhänge erreicht werden. Die gemeinsame Arbeit in den verschiedenen Vereinigungen mit ihrer Beratung, ihren Veranstaltungen, Zeitschriften und Büchern ist dafür eine wichtige Grundlage und Hilfe.

Die besonderen Erkenntnisgrundlagen der biodynamischen Landwirtschaft, soweit sie über die praktischen und naturwissenschaftlichen Erfahrungen hinausgehen, beruhen auf Rudolf Steiners Kurs "Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft" von 1924 und dem geistigen Zusammenhang der Anthroposophie, innerhalb dessen diese Vorträge ausdrücklich gehalten sind.

Erstrebt wird immer, die Landwirtschaft so zu führen, dass sie ihre Produktivität und Gesundheit aus der Gestaltung des Betriebsganzen erwirbt und das, was sie an Betriebsmitteln zur eigenen Produktion braucht, auch selbst erzeugt. Wenn man jedoch die Richtlinien so benutzen wollte, wie es häufig bei Gesetzen geschieht, dass man sich lediglich um die formale Einhaltung bemüht oder die Lücken sucht, um sie für wirtschaftliche Vorteile zu nutzen, dann sollte man die Landwirtschaft anders betreiben. Es ist eine Aufgabe der jeweiligen Landesorganisation und der Beratung, solche Entwicklungen zu verhindern.

Letzten Endes kommt es darauf an, dass jeder Anbauer immer besser in die Lage kommt, auf der Grundlage der nachstehenden Richtlinien aus eigener Erkenntnis verantwortlich zu handeln. Jeder Einzelne verdankt einen wesentlichen Teil seiner Existenz als biodynamischer Mitarbeiter der übergeordneten gemeinsamen Sache, und jede örtliche Arbeit, auch wenn sie im Verborgenen geschieht, trägt zum Ganzen bei. Daher sollte jeder stets so handeln, dass das Vertrauen der Verbraucher in die Biodynamische Wirtschaftsweise und in die Demeter-Produkte gerechtfertigt und gefestigt wird.

Landwirtschaft ist Ausdruck der aktiv gestaltenden Begegnung des Menschen mit der Natur. Die Gestaltung der Landwirtschaft wird geprägt von den Bedürfnissen der in einer Kultur zusammenlebenden Menschen. Die Erzeugnisse, welche aus dieser Landwirtschaft hervorgehen, müssen auf die Wesenheit des Menschen ausgerichtet sein, damit sie ihre Aufgabe als "Lebens"mittel - im wahrsten Sinne des Wortes - erfüllen können. Die Haltung von Rindern und der entstehende Wirtschaftsdünger war und ist die Voraussetzung für einen intensiven Ackerbau. Die Tierhaltung erfordert den Futterbau, Rinderhaltung erfordert insbesondere die Erzeugung von Raufutter und ist somit wichtiger Gestaltungsfaktor für die Fruchtfolge. Der Pflanzenbau wird durch das Nahrungsbedürfnis von Mensch und Tier bestimmt und erfordert einen sorgfältigen Umgang mit dem Boden. Standortgerechte Bewirtschaftung berücksichtigt die Bedürfnisse von Pflanze und Boden, Tier und Mensch.

*"Eine Landwirtschaft erfüllt eigentlich ihr Wesen im besten Sinne des Wortes, wenn sie aufgefasst werden kann als eine Art Individualität. Und jede Landwirtschaft müsste sich nähern - ganz kann das nicht erreicht werden, aber sie müsste sich nähern - diesem Zustand, eine in sich geschlossene Individualität zu sein."*

Rudolf Steiner (GA 327, "Landwirtschaftlicher Kurs", 2. Vortrag)

Alles Lebendige gestaltet sich aus dem Bildeprinzip des Organischen. Einzelne auseinander hervorgehende Organe fügen sich zu einer lebendigen Einheit zusammen. Ein Organismus ist mehr als die Summe seiner Teile. Organismen sind von einer Haut umgeben. Dadurch bildet sich im Innern des Organismus Eigenleben, das im Verhältnis zu seiner terrestrischen und kosmischen Umwelt steht. Unterliegt das Eigenleben einer selbstbestimmten Entwicklung, bildet sich Individualität.

Wird ein landwirtschaftlicher Betrieb aus diesen Bildeprinzipien heraus organisiert und bildet er ein aus sich heraus entwickeltes System von Bodenleben, Pflanzenentwicklung und wesensgemäßer Tierhaltung, so dürfen wir zu Recht von einem Betriebsorganismus sprechen. So gestaltete Betriebe bringen durch entstehende Bodenfruchtbarkeit, gesteigerte Lebenskräfte der Pflanzen und wesensgemäße Haltung der Tiere gesunde Lebensmittel

hervor. Gleichzeitig wird durch solche Betriebe eine im Sinne des Naturschutzes zur Entwicklung und Regenerationsfreudigkeit befähigte Kulturlandschaft ausgebildet.

Jeder Standort ist von einem anderen verschieden. Jede Kulturführung durch Bodenbearbeitung, Fruchtfolge und Düngung entwickelt ein bestimmtes Bodenleben. Welche Tierarten die Landschaft beleben und welche Aufstallungsform für sie jeweils gewählt wird, entscheidet über die Art und Vermehrung der Bodenfruchtbarkeit. Die Menschen mit ihren Entscheidungen und Zusammenarbeitsformen geben dem Betrieb eine ganz bestimmte Prägung. Darüber hinaus kann der Mensch aus geisteswissenschaftlicher Erkenntnis heraus eine höhere Harmonie und Ordnung in dem Lebensgefüge des landwirtschaftlichen Organismus entwickeln. Auf der Grundlage des landwirtschaftlichen Betriebes als Organismus bildet sich eine Betriebsindividualität.

#### Pflanzen- und Ackerbau

Die Pflanze als ein Wesen, das besonders von Umgebungseinflüssen abhängig ist, benötigt neben dem geeigneten Standort ausreichend Wärme und Licht. Ein gut durchwurzelbarer und lebendiger Boden ist Voraussetzung für eine entsprechende Blatt-, Blüten- und Fruchtbildung. Die Ausgestaltung ihres Standortes ist für die Gesundheit der Pflanze von größerer Bedeutung als einzelne Pflanzenbehandlungsmaßnahmen. Ebenso ist die Wahl geeigneter Arten und Sorten von Bedeutung. Eine ausgewogene, standortgerechte Fruchtfolgegestaltung kann die Einseitigkeit der verschiedenen Kulturpflanzen ausgleichen. Hierbei ist dem Aufbau einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit durch ausreichenden Anbau von - möglichst mehrjährigen Leguminosen - und einen hohen Blattfruchtanteil in der Fruchtfolge besondere Beachtung zu schenken.

"Düngen heißt, den Boden verlebendigen". Aus diesem Leitsatz ergibt sich eine aus den Lebenszusammenhängen von Pflanze und Tier hervorgehende Düngung. In der Düngewirtschaft hat der sachgerechte Einsatz der biodynamischen Präparate maßgebliche Bedeutung.

Eine wichtige Zielsetzung der Bodenbearbeitung ist die Intensivierung biologischer Vorgänge im Boden. Energieeffiziente Bodenbearbeitungsverfahren haben dabei Vorrang.

## 3.2.Grundlagen der Verarbeitung

### **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.

### **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 herkömm-

lichen quantitativen Betrachtung auch qualitative Dimensionen des Lebendigen, Seelischen und Geistigen einbezogen.

### **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.

### **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).

### **Beschreibung des Produkts**

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.

### **Ökologie**

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

## **3.3. Grundlagen 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 abgeben, dass diese Richtlinien eingehalten wurden.

## 3.4. Grundlagen der ökologischen Verantwortung

Die Herstellung, Verarbeitung und der Handel mit Demeter-Produkten sollte in einer Weise erfolgen, die anerkennt, dass wir sowohl für funktionierende Ökosysteme verantwortlich als auch von ihnen abhängig sind, da sie die Grundlage allen Lebens auf der Erde sind.

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft und Verarbeitung hat das Potenzial, praktische Beiträge zur Lösung der schweren Krisen zu leisten, die unsere Lebenswelten bedrohen, einschließlich des Klimawandels, der Bodenzerstörung, Verschmutzung und Verlust der biologischen Vielfalt.

Daher sollten Demeter-Unternehmen ihre Verantwortung für die lokalen und globalen Ökosysteme und das Wohl künftiger Generationen berücksichtigen, wenn sie über weitere Entwicklungen ihrer Unternehmen planen und grundsätzliche Entscheidungen treffen.

In der Praxis erfordert dies eine Bewertung des Ressourceneinsatzes auf jeder Stufe der Demeter-Wertschöpfung unter besonderer Berücksichtigung der Nutzung fossiler Brennstoffe und nicht erneuerbarer Ressourcen.

## 3.5. Geltungsbereich der Richtlinie

Die Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken wurde erstmals durch die Mitgliederversammlung von Demeter International e.V. am 25. Juni 1999 in Sabaudia, Italien ratifiziert. Sie ist verpflichtend für jeden Lizenznehmer in jedem Mitgliedsland in der jeweils aktuell gültigen Version.

Die aktuelle Richtlinie für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken wurde durch die Delegierten der Mitgliederversammlung von Demeter International e.V. im Jahr 2018 verabschiedet und ratifiziert durch die Internationale Biodynamische Vereinigung (International Biodynamic Association/IBDA).

Der Geltungsbereich erstreckt sich auf die Verarbeitung und Erzeugung aller Produkte pflanzlichen und tierischen Ursprungs unter der Auslobung mit Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken gemäß der Kennzeichnungsrichtlinie oder anderen Hinweisen auf die Biodynamische Wirtschaftsweise beziehungsweise auf alle Produktkategorien bei deren Vertrieb auf die Demeter-Richtlinie oder Demeter-Zertifizierung Bezug genommen wird.

Die vorliegende Richtlinie ist Bestandteil der Satzung von Demeter International e.V., der internationalen Kollektivmarkensatzung, aller individuellen Lizenz- oder Zertifizierungsverträge der jeweiligen Landesorganisationen mit ihren Lizenznehmern oder Mitgliedern, der Treuhänderischen Vereinbarungen zwischen Demeter International und den jeweiligen Landesorganisationen und die übergeordnete Richtlinie für alle nationalen Richtlinien der jeweiligen Landesorganisationen.

Die Richtlinie wird ergänzt und flankiert durch „The Directions for the implementation of a certification program within the organisations of Demeter International“, der Geschäftsordnung der Richtlinienkommission, der Geschäftsordnung von Demeter International und der Geschäftsordnung des Akkreditierungsrates.

Die Richtlinie bilden die Minimalvoraussetzung für Demeter-Produkte, nationale Richtlinien können weitere Einschränkungen vornehmen oder weitergehend formuliert sein. Nationale

Regelungen die hinter die Forderungen der Internationalen Richtlinie zurück fallen, sind nicht möglich.

Die Richtlinie und Richtlinienänderungen müssen durch die Mitgliederversammlung von Demeter International e.V. verabschiedet und durch die Internationale Biodynamische Vereinigung, als Eigentümer der Markenrechte, ratifiziert werden. Sie erlangen Rechtswirksamkeit durch die Veröffentlichung durch Demeter International und sind die Grundlage für Zertifizierungen der genannten Marken weltweit.

Das verantwortliche Gremium für die Interpretation und Entwicklung dieser Richtlinie ist die Richtlinienkommission (Standards Committee/SC) von Demeter International. Diese wird alle drei Jahre von der Mitgliederversammlung von Demeter International gewählt.

Übergeordnete rechtliche Normen (ohne den Anspruch auf Vollständigkeit) sind:

- Alle nationalen landwirtschaftlichen Gesetzgebungen bezüglich der Erzeugung, der Verarbeitung, der Kennzeichnung von Produkten und landwirtschaftlichen Rohstoffen, des Pflanzenschutzes, der Züchtung, des Handels und der Futtermittelproduktion.
- Im Speziellen alle relevanten Rechtsnormen des ökologischen Landbaus und der Verarbeitung

Sollte jedwede nationale oder internationale gesetzliche Regelung zur Verarbeitung, Erzeugung, des Wettbewerbsrechts, des Vertriebs, der Lagerung oder der Kennzeichnung den Regelungen dieser Richtlinie widersprechen, lässt sich darauf kein Recht auf Nutzung der in der Kennzeichnungsrichtlinie genannten Markenzeichen ableiten.

## 3.6. Systematik der Richtlinie

Die Richtlinie ist aufgeteilt - in einen allgemeinen Teil (Kapitel 1., 2., 3. und 4.) für alle Lizenznehmer, Mitglieder und Zertifizierungsorganisationen – und in individuelle Bereiche für bestimmte Betriebstypen (Erzeugung und Verarbeitung) oder sogar Einzelrichtlinien, die nur bestimmte Produktbereiche betreffen.

Die Richtlinie funktioniert grundsätzlich als Positivliste, was nicht erwähnt ist, ist grundsätzlich ausgeschlossen oder muss bei der entsprechenden Landesorganisation oder den zuständigen Gremien von Demeter International angefragt werden.

### 3.6.1. Systematik der Richtlinie

Die aktuelle Ausgabe der Richtlinie enthält alle Produktkategorien mit derzeitiger weltweiter Relevanz. Nationale Zertifizierungsorganisationen sind berechtigt weitere Produktlinien zu entwickeln, die nicht unter Kapitel 8 aufgeführt sind.

Im Vorfeld muss dafür ein Antrag an den Vorstand von Demeter International gestellt werden. Der Vorstand entscheidet darüber ob neue Produktkategorien in Einklang mit der Markenstrategie und dem derzeitigen Stand der Markenmeldungen ist. Die Richtlinienkommission prüft die strukturelle und inhaltliche Kompatibilität mit der allgemeinen Richtlinie.

Nach Freigabe kann auf Basis dieser nationalen Richtlinie im jeweiligen Land zertifiziert werden. Sollte eine zweite Landesorganisation eine nationale Richtlinie für die gleiche Produktkategorie anfragen und entwickeln, ist Demeter International verpflichtet eine allgemein verbindliche internationale Richtlinie in Zusammenarbeit mit den Mitgliedern

auszuarbeiten. Dieser Entwurf muss auf der nächsten Delegiertenversammlung abgestimmt werden.

Weitere Hinweise zum Vorgehen finden sich in der Geschäftsordnung der Richtlinienkommission.

### 3.6.2. Richtlinienänderungen

Grundsätzlich sind die Vorgaben im allgemeinen und speziellen Teilen der Richtlinie nicht unveränderlich.

Wenn Änderungsvorschläge aufgrund von Änderungen der Grundvoraussetzungen, neuen Verfahren notwendig oder im Sinne einer Qualitätsentwicklung notwendig werden, ist ein schriftlicher begründeter Antrag an die Mitgliederversammlung von Demeter International zu stellen. Die gleiche Vorgehensweise gilt, wenn diese Richtlinie wichtige individuelle Anforderungen in bestimmten Ländern nicht erfüllt.

Eine detaillierte Beschreibung zum Antragsverfahren und den zeitlichen Fristen wird durch den Koordinator der Richtlinienkommission an alle antragsberechtigten Organisationen spätestens 16 Wochen vor der Mitgliederversammlung verschickt.

Erfolgreiche Richtlinienanträge benötigen eine absolute Mehrheit der anwesenden Delegiertenstimmen.

Weitere Hinweise zum Richtlinienprozess finden Sie unter §4 (4) der Satzung und § 5 „Richtlinienänderungen“ der Geschäftsordnung der Richtlinienkommission.

### 3.6.3. Implementierung von Richtlinienänderungen

Die Umsetzung dieser Richtlinien und die Implementierung in nationale Zertifizierungsabläufe 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 sechs Monate verlängert werden.

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

Weitere Hinweise zur Implementierung finden Sie in den „Directions for the implementation of a certification program with the organisations of Demeter International“.

## 3.7.Zertifizierung

### 3.7.1.Grundsätzliches

Gemäß der Satzung von Demeter International erfordert die Vollmitgliedschaft einer Organisation das Vorhandensein eines funktionsfähigen Zertifizierungsverfahrens für biodynamische Landwirtschaft innerhalb dieser Landesorganisation.

Details über die Anforderungen für ein funktionsfähiges Zertifizierungsverfahren sind in den „Directions for the implementation of a certification program with the organisations of Demeter International“ geregelt.

Da die meisten nationalen Zertifizierungsorgane die Demeter-Richtlinie auf Basis eines privatrechtlichen Standards zertifizieren, ist eine staatliche oder staatlich autorisierte Akkreditierung nicht verpflichtend für nationale Zertifizierungsorganisationen. Nichtsdestotrotz müssen nationale Zertifizierungsorganisationen generelle Akkreditierungsprinzipien und -grundlagen einhalten:

- Transparenz
- Unparteilichkeit
- Gleichbehandlung
- Unabhängigkeit von finanzieller Einflussnahme

### 3.7.2.Zur Zertifizierung berechnigte Organisationen

Mitgliedsorganisationen von Demeter International sind berechnigt innerhalb ihrer Landesgrenzen unter den oben genannten Einschränkungen eigenständig zu zertifizieren. Gastmitglieder oder Lizenznehmer in Ländern ohne Status werden durch ICO (International Certification Office) als direkte Zertifizierungsorganisation von Demeter International zertifiziert.

Weitere Hinweise über die Funktion und Aufgaben von ICO finden sie unter § 9 „International Certification Office“ der Satzung. Eine aktuelle Auflistung aller Mitgliedsverbände und der Gastmitglieder finden Sie auf der Website von Demeter International, <http://www.demeter.net>

### 3.7.3.Akkreditierungsrat

Der Akkreditierungsrat (Accreditation Council/AC) ist ein satzungsgemäßes Organ von Demeter International und wird alle drei Jahre durch die Mitgliederversammlung gewählt.

Der AC ist verantwortlich für die Gleichwertigkeit der Zertifizierungsverfahren innerhalb der einzelnen Zertifizierungsorganisationen hinsichtlich der Einhaltung der Richtlinie und der Directions. Darüber hinaus entwickelt der Akkreditierungsrat nationale Organisationen weiter und unterhält zu diesem Zweck ein internes Evaluierungs- und Akkreditierungsverfahren.

### 3.7.4. Qualitätssicherung

Es liegt in der Verantwortung jedes einzelnen Lizenznehmers und Vertragspartners für die Qualität von Demeter-Produkten durch optimale Verarbeitungsmethoden und gut durchdachte Maßnahmen und Prozesse zu garantieren. Gerade vor dem Hintergrund eines hohen Verbrauchervertrauens in die Kollektivmarke und einem gemeinsamen Markenauftritt kommt dieser Verantwortung besondere Bedeutung zu, da Mängel nicht nur das verursachende Unternehmen treffen, sondern im Zweifelsfall die gesamte Markengemeinschaft. Es wird dringend empfohlen dieses Qualitätsbestreben durch Betriebsgrößen angepasste Qualitätssicherungs- und Managementsysteme zu stützen.

Es wird ebenfalls empfohlen, regelmäßige Personalschulungen durchzuführen um gute handwerkliche Praxis und Begeisterung für biodynamische Qualität und ihren besonderen Charakter im Unternehmen zu verankern.

### 3.7.5. Arten von Zertifikaten und Produktzulassung

Ein Demeter-Zertifikat besitzt Gültigkeit für den jeweiligen Geltungsbereich der Richtlinie der im jeweiligen Unternehmen durchgeführten Tätigkeiten und für einen begrenzten Zeitraum. Folgende Zertifikatstypen werden durch zertifizierende Organisationen ausgestellt:

- Erzeugerzertifikat; unter Nennung der zertifiziert produzierten Rohwaren, Kulturen und Art sowie Anzahl des Tierbestands
- Verarbeiter- und Produktzertifikat, für Verarbeiter und Händler enthält das Zertifikat eine Beschreibung der Verarbeitungsschritte innerhalb des Geltungsbereichs und eine Nennung aller frei gegebenen Produkte als Minimalanforderung. Der Überblick bezüglich der frei gegebenen und zertifizierten Produkte, inkl. Produktbezeichnung und Identifikationsnummer können in Form eines Anhangs oder eines separaten Dokuments mit geführt werden.

Produktfreigabe durch die entsprechende Zertifizierungsorganisation ist Grundvoraussetzung für die Markennutzung und Inverkehrbringung von Demeter-Produkten. Produktfreigabe erfolgt auf Basis eines verpflichtend fest geschriebenen und dokumentierten Verfahrens unter Berücksichtigung von:

- Zutaten – Qualität, prozentuale Anteile, Zusammensetzung
- Verarbeitungsverfahren
- Kennzeichnung – Markenzeichennutzung und Volldeklaration

### 3.7.6. Warentrennung und Dokumentation

Wenn in einem Unternehmen sowohl Demeter-Produkte als auch ökologische und/oder konventionelle Produkte verarbeitet werden, sind exakte und detaillierte Protokolle bezüglich der Warentrennung und der Spülchargen zwischen den einzelnen Arbeitsdurchgängen zu führen.

Es muss sichergestellt werden, dass Demeter-Rohstoffe und –Produkte zu keiner Zeit mit anderer Ware vermischt werden, weder beim Wareneingang, noch während der Verarbeitung oder nachgelagerten Bereichen. Zu diesem Zweck müssen Arbeitsabläufe und

Dokumentation so organisiert werden, dass Reinigung von Arbeitsgeräten und Behältern, die Lagerung und die Verarbeitungswege eine Vermischung ausschließen. Generell sollen Demeter-Produkte im Produktionsablauf vor ökologischen oder konventionellen Sortimenten verarbeitet werden.

Die gesamte Belegschaft ist über Warentrennungsprotokolle und Qualitätssicherungsmaßnahmen zu informieren und regelmäßig zu schulen. Darüber hinaus gibt es in jedem Unternehmen eine Person, die für Warentrennung und Dokumentation, sowie weitere Sicherungsmaßnahmen und die fortlaufende Pflege verantwortlich ist.

### 3.7.7.Lagerung

Betriebsabläufe sind so einzurichten, dass eine Vermischung von Waren unterschiedlicher Qualitäten nicht möglich ist. Getrennte Lagerung und eindeutige Kennzeichnung aller Rohstoffe, Halbfertigprodukte und Endprodukte wird für alle Demeter-Produkte und – Rohstoffe vorausgesetzt, oben erwähnte Protokolle müssen Warentrennungsverfahren beschreiben.

### 3.7.8.Warenfluss und Warenflussdokumentation

Jede Produktion muss so organisiert sein, dass der Warenfluss vom Kauf der Rohwaren bis zum Verkauf der Ware transparent dokumentiert ist.

Darüber hinaus ist gehandelte Ware über Produktlisten oder ähnliches zu dokumentieren. Verwendete Arbeitsrezepturen, Produktzulassungen, Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe müssen ebenfalls eindeutig dokumentiert werden.

### 3.7.9.Ausnahmegenehmigungen

Diese Richtlinie regelt die allgemein verbindlichen Anforderungen für alle Landesorganisationen und deren Mitglieder. In gut begründeten und dokumentierten Fällen können Ausnahmegenehmigungen auf Basis der beschriebenen Genehmigungsverfahren erteilt werden.

Jeder Lizenznehmer kann einen Antrag auf Ausnahmegenehmigung stellen. Der Antrag erfolgt in schriftlicher Form an die zuständige Landesorganisation. Wenn der Gegenstand der Ausnahmegenehmigung im Rahmen dieser Richtlinie beschrieben ist oder sich auf den Geltungsbereich der nationalen Richtlinie bezieht bzw. auf einen Regelungsbereich der nach internationaler Richtlinie keiner Ausnahme bedarf aber u.U. nach nationalen Regelungen, kann die Ausnahmegenehmigung durch die nationale Zertifizierungsorganisation erfolgen.

In allen anderen Fällen muss die nationale Organisation einen Antrag auf eine Länder-Ausnahmegenehmigung an die Richtlinienkommission von Demeter International stellen.

Details zum Antragsverfahren für Länder-Ausnahmegenehmigungen finden Sie in den „Directions for the implementation of a certification program with the organisations of Demeter International“

### 3.7.10. Sanktionierung

Demeter Vertragspartner und Lizenznehmer sind verantwortlich für die Konformität von Demeter-Produkten mit der internationalen Richtlinie. Die nationale Zertifizierungsorganisation überprüft regelmäßig die Einhaltung der Richtlinie in Form einer Vor-Ort-Kontrolle. Bei erhöhtem Risiko, berechtigtem Zweifel können zusätzliche Kontrollen oder Analysen angefordert oder durchgeführt werden.

Nationale Organisationen sind verpflichtet Verfahrensbeschreibungen bezüglich fehlender Konformität einzurichten und zu pflegen. Diese Verfahrensbeschreibungen enthalten ebenfalls detaillierte Ausführungen zu Einspruchsmöglichkeiten und Entscheidungsprozessen bei Nicht-Konformität und Verstößen. Sie regeln auch die Widerspruchsverfahren bei ausgesprochenen Sanktionen.

Die Demeter-Organisation hat das Recht sofortige Maßnahmen anzuordnen um Verdachtsfälle aufzuklären und Richtlinienverstöße zu heilen. Der Lizenznehmer ist verpflichtet Korrekturmaßnahmen unmittelbar oder im vorgegeben Zeitrahmen umzusetzen. Bei ernststen Verstößen gegen die Richtlinie muss die nationale Organisation umgehend den Akkreditierungsrat informieren.

### 3.8. Rückstände

Dieser Abschnitt bezieht sich auf Rückstände wie Herbizide und Pestizide oder Betriebsmittel im Allgemeinen, die nicht mit dieser Richtlinie und den Grundsätzen der biologischen und Biodynamischen Landwirtschaft vereinbar sind. Allgemeine Umweltkontaminanten, welche die Verkehrsfähigkeit von Rohstoffen und Produkten unabhängig vom Zertifizierungsstatus beeinträchtigen können, sind im Folgenden nicht gemeint.

- Wenn ein Rohstoff oder Produkte seinen Biostatus aufgrund der Überschreitung von Grenzwerten oder nachgewiesenem Einsatz nicht zugelassener Mittel verliert, geht automatisch der Zertifizierungsstatus „Demeter“ ebenfalls verloren.
- Aufgrund des Fehlens umfassender gesetzlicher Höchstwerte für Rückstände, die nur für den ökologischen Landbau relevant sind, behandeln Demeter-Zertifizierer Rückstandsbefunde nach dem sogenannten BNN-Orientierungswert.
- Analyseergebnisse mit einem Wert größer als 0,01 mg/kg, bezogen auf das unverarbeitete Ausgangsprodukt, lösen unter Berücksichtigung der Messunsicherheit und des für den Stoff üblichen Streubereichs eine Recherche bezüglich möglicher Ursachen aus.
- Ergibt die Nachforschung der zuständigen Zertifizierungsorganisation, dass der Eintrag zweifellos nicht vorsätzlich erfolgt ist, sondern durch unvermeidliche Maßnahmen wie Altlasten, Drift oder Lagerkontamination verursacht wurde, kann die nationale Organisation das betreffende Produkt freigeben, auch wenn der Orientierungswert überschritten wird.
- Dies gilt nicht, wenn mehr als zwei Stoffe pro Produkt oder Rohstoff den Orientierungswert überschreiten.
- Der betroffene Lizenznehmer muss Analysefunde, die den Orientierungswert überschreiten, an die nationale Organisation melden. Versäumt er dies wissentlich, und werden die Rückstandsbefunde zu einem späteren Zeitpunkt durch den Zertifizierer oder

Dritte ebenfalls entdeckt, ist es nicht möglich, eine Behandlung als Orientierungswert zu fordern.

- Die Zertifizierungsstelle muss bei Überschreitung der Orientierungswerte und die daraus resultierende Zertifizierungsentscheidung an das AC melden.
- Zusätzliche Sanktionen bei akzeptablen und inakzeptablen Orientierungswerten sind in den Sanktionskatalogen der jeweiligen Zertifizierungsorganisation geregelt.
- Vorgehende Regelungen gelten nur, wenn andere gesetzliche Bestimmungen keine strengeren Regeln vorschreiben.

### 3.8.1. Abdrift

Alle landwirtschaftlichen Betriebe sind verpflichtet, Abdrift auf Demeter-zertifizierte Flächen nach bestem Wissen und Gewissen zu verhindern. Das tatsächliche Risiko von Abdrift kann je nach Betriebsart, Region, Standort und Kultur sehr unterschiedlich sein.

Daher sind Zertifizierungsorganisationen berechtigt, im Rahmen der Inspektion eine Risikoanalyse für einzelne Unternehmen, Regionen oder sogar das gesamte Zertifizierungsgebiet zu verlangen. Inhalt und Umfang der jeweiligen Analysen liegen in der Verantwortung der jeweiligen zertifizierenden Organisation. Sie sind auch berechtigt, auf der Grundlage dieser Analyse einen entsprechenden Aktionsplan zur Minderungen der Risiken zu verlangen.

Der Risikomanagementplan wird von dem jeweiligen Zertifizierer erstellt und kann sowohl nachfolgend dargestellte Elemente enthalten als auch Maßnahmen, die deutlich darüber hinaus gehen:

- Eine schriftliche Vereinbarung mit konventionell wirtschaftenden Nachbarbetrieben.
- Eine geeignete Pufferzone zwischen zertifizierten Kulturen und konventionellen Nachbarfeldern. Produkte aus dieser Zone dürfen nicht als Demeter vermarktet werden. Das beinhaltet die entsprechend aussagekräftige Dokumentation der konventionell oder biologisch vermarkteten Rohstoffe.
- Ernteerzeugnisse aus betroffenen Feldern müssen vor dem Verkauf auf Rückstände geprüft werden. Die Analysen sind in einem akkreditierten Labor durchzuführen. Die Kosten sind durch den Betrieb zu tragen.
- Wenn möglich, sollten Hecken angelegt werden.

#### Das Wichtigste zusammengefasst in Kürze:

- Die vorliegende Richtlinie ist allen nationalen Richtlinien übergeordnet. Nationale Richtlinien können strenger oder weitreichender sein aber niemals hinter den hier formulierten Minimalanforderungen zurück bleiben.
- Nationale Zertifizierungsverfahren folgen immer den übergeordneten Prinzipien von Unparteilichkeit, Gleichbehandlung, Transparenz und Unabhängigkeit von finanziellen Einflüssen.
- Grundvoraussetzung für eine Demeter-Zertifizierung ist immer eine Zertifizierung nach Rechtsnormen des ökologischen Landbaus wie den europäischen Rechtsnormen für den Ökolandbau, dem „National Organic Programm“ (NOP), dem „Japan Agricultural Standard (JAS) oder äquivalenten ökologischen Gesetzgebungen.

- Produktgruppen die durch gesetzliche Vorschriften bezüglich des Ökolandbaus unter Umständen nicht abgedeckt sind wie beispielsweise Kosmetik oder Textilien erfordern in der Regel zusätzliche Zertifizierungen oder mindestens eine Ökozertifizierung der verwendeten Rohstoffe.
- Richtlinienänderungen müssen durch die Mitgliederversammlung von Demeter International verabschiedet werden.
- Die Richtlinie wird ergänzt und flankiert durch weitere offizielle Dokumente wie Geschäftsordnungen, Verträge und Satzungen.
- In begründeten Fällen können Ausnahmegenehmigungen gemäß der beschriebenen Verfahren erteilt werden. Ausnahmegenehmigungen im Regelungsbereich zwischen nationaler und internationaler Richtlinie können durch nationale Zertifizierungsorganisationen erteilt werden. Ausnahmen für die internationale Richtlinie, können nur durch das Standards Committee erteilt werden und müssen durch die Mitgliederversammlung bestätigt werden.



## 4. Grundsätzliche Regelungen

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2019

### 4.1. Zusammensetzung von Demeter-Produkten

#### 4.1.1. Qualität der Rohstoffe – allgemeine Definitionen

Die Verarbeitungsrichtlinie regelt in erster Linie die Zusammensetzung und Verarbeitung von Demeter-Produkten sowie Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsverfahren. Zugelassene Zusatz- sowie Verarbeitungshilfsstoffe sind unter 4.3. gelistet, eine Auflistung grundsätzlich untersagter Verarbeitungsverfahren findet sich unter 4.2.2..

Nur ausdrücklich zugelassene Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsmethoden sind bei der Herstellung von Demeter-Produkten möglich.

Die Erzeugungsrichtlinie beschreibt ebenfalls teilweise die Zusammensetzung von Demeter-Rohstoffen z.B. im Sinne von Futtermitteln und Komponenten sowie weiteren Betriebsmitteln.

Der folgende Abschnitt beschreibt die Zusammensetzung dieser Kategorien bezüglich der verwendeten Qualitäten bzw. Zertifizierungsstati. Im Folgenden wird der Begriff „Rohstoff“ generell verwendet, bezieht sich aber auf alle relevanten Kategorien für die Verwendung in einem Demeter zertifizierten Unternehmen, wie z.B. Rohstoffe, Zutaten, Futtermittel, Betriebsmittel, Zusatzstoffe, Tiere und Saatgut.

Kapitel 4.1. beschreibt nicht die Kennzeichnung verschiedener Qualitäten oder Zertifizierungsstati oder die Minimalanforderungen an Demeter-Rohstoffe in Demeter-Produkten. Diese finden sich in der Allgemeinen Kennzeichnungsrichtlinie (Kapitel 5.5.ff) oder in der Erzeugungsrichtlinie (Kapitel 7.3.8. Tierzukauf und Vermarktung)

## 4.1.2.Herkunft von Rohstoffen

Grundsätzlich können nur Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs (inkl. Tiere) die von einem Demeter zertifizierten Erzeugungsbetrieb stammen (der einen gültigen Vertrag mit der zuständigen Landesorganisation hat) oder von Demeter zugelassene Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe zur Verarbeitung oder Weiterverarbeitung eingesetzt werden. Wenn Rohstoffe im Sinne der Definition von 4.1.1. nicht in Demeter-Qualität verfügbar sein sollten, muss folgendes Regime in der Verwendung abweichender Qualitäten berücksichtigt werden:

- Bei Nichtverfügbarkeit von Demeter zertifizierter Ware muss vorrangig Ware eingesetzt werden, die von anderen Anbauverbänden stammt. Sollte auch diese nicht verfügbar sein:
- Rohstoffe mit einer Basis-Zertifizierung für den Öko-Bereich nach nationalen oder internationalen Rechtsnormen wie den europäischen Rechtsnormen für den Ökolandbau, NOP, JAS oder äquivalenten Rechtsnormen. Sollten auch diese nicht verfügbar sein:
- Nicht-zertifizierte, konventionelle Rohstoffe; hierbei ist zu beachten, dass konventionelle Rohstoffanteile durch die jeweiligen Rechtsnorm für den Ökolandbau gedeckt sind (EU-VO 834/2007 und 889/2008 Anhang VI c oder vergleichbare Vorgaben außerhalb der EU) und einen definierten Höchstanteil für konventionelle Zutaten nicht überschreiten dürfen. Seefisch muss zusätzlich nach den Vorgaben des Marine Stewart Council zertifiziert sein.

Wenn Rohstoffe in einem Demeter-Produkte in abweichenden Qualitäten eingesetzt werden, bitte beachten Sie ebenfalls die Vorgaben der Kennzeichnungsrichtlinie bezüglich der Volldeklaration.

## 4.1.3.Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen

Wenn Demeter-Rohstoffe verfügbar sind, müssen sie eingesetzt werden. Die Verfügbarkeit wird von der entsprechenden zuständigen Landesorganisation nach einem beschriebenen und transparenten Verfahren bewertet. Das Verfahren muss für Lizenznehmer öffentlich gemacht werden und soll alle Aspekte für Verfügbarkeit berücksichtigen. Kriterien für Nichtverfügbarkeit können sein:

- Nicht-Vorhandensein – es ist kein Erzeugungsbetrieb bekannt, national oder international, der die benötigten Rohstoffe erzeugt;
- Entfernung – Transportwege und –aufwand stehen nicht im Verhältnis zur benötigten Menge;
- Qualität – von der Zertifizierung unabhängige Qualitätsparameter, wie mikrobielle Stabilität oder technische Spezifikationen sind nicht im akzeptablen Bereich;
- Preis – der Preis für die Rohware, spezielle in knappen Märkten und bei Schlüsselrohstoffen, ist unverhältnismäßig hoch im Vergleich zu Alternativen mit abweichendem Zertifizierungsstatus. Für eine Bewertung auf Basis dieses Kriteriums muss die nationale Organisation, die anteilige Verwendung des Rohstoffs im Endprodukt berücksichtigen.

Wenn Rohstoffe in einem Demeter-Produkte in abweichenden Qualitäten eingesetzt werden, bitte beachten Sie ebenfalls die Vorgaben der Kennzeichnungsrichtlinie bezüglich der Volldeklaration und der Mindestanteile von Demeter-Rohstoffen.

## 4.1.4. Biozertifizierte Halbfertigprodukte

Wenn biozertifizierte Halbfertigprodukte, wie z.B. Fruchtzubereitungen in der Joghurtproduktion, eingesetzt werden, dürfen sie keine Zusatzstoffe enthalten, die im Rahmen dieser Richtlinie nicht zugelassen sind. Ebenfalls dürfen keine Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt worden sein, die nicht nach Demeter-Richtlinie zugelassen sind.

## 4.1.5. Berechnung der Demeter-Anteile

Der prozentuale Anteil aller Zutaten der entsprechenden Qualitäten in Demeter-Produkten wird bezogen auf Gewicht oder Flüssigkeitsvolumen berechnet. Salz, Wasser und zugesetzte Zutaten mineralischen Ursprungs werden in die Berechnung nicht mit einbezogen.

### **Zeitpunkt der Berechnung**

Der Zeitpunkt der Berechnung einer Demeter-Rezeptur ist, wenn alle Zutaten erstmals zusammen eingesetzt werden. Wenn der Verarbeitungsprozess mehrstufig abläuft, ist jeweils die letzte Verarbeitungsstufe für die Berechnung zu verwenden. Wenn in der letzten Verarbeitungsstufe Zutaten verschiedener Aggregatzustände verwendet werden sind nachfolgende Vorgaben zu beachten:

### **Berechnung nach Gewicht**

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).

### **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.

Für alle Produkte, die in Rezepturen verwendet werden, die mit Demeter/Biodynamisch gekennzeichnet werden sollen, müssen die genauen Prozentangaben beider Anteile – Demeter/Biodynamisch und Bio - angegeben werden. Für weitere Hinweise beachten Sie bitte die Kennzeichnungsrichtlinie.

## 4.2. Verarbeitungsverfahren

Die vorliegende Richtlinie kann nicht alle aktuell möglichen Verarbeitungsverfahren für die Herstellung von Lebensmitteln berücksichtigen. Auch kann die ständige technische Entwicklung von Verfahren hier nur schrittweise abgebildet werden. Nachfolgende Auflistungen sind nicht abschließend. Bevor Sie neue Verarbeitungsverfahren etablieren oder neue Produktbereiche erschließen und Sie sich nicht sicher sind, kontaktieren Sie die für die Zertifizierung zuständige Landesorganisation.

### 4.2.1. Grundsätzlich zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verarbeitungsverfahren

- Alle **physikalischen Verfahren**, wie Waschen, Reinigen, Sieben, Filtern (Einschränkungen für Filtermaterial beachten) mechanische Zerkleinerung, Mixen, Pressen, Zentrifugieren, Blanchieren, Dekantieren, Dampfbehandlung usw., sind für alle Demeter-Produkte zugelassen.
- **Zentrifugieren** ist zugelassen, Einschränkungen bei Bier und Molke beachten.
- Zur Reduzierung der mikrobiellen Belastung darf **Bactofugation** eingesetzt werden, das Bactofugat muss verworfen werden.
- Kühlagerung, Lagerung unter kontrollierter Atmosphäre und angepasster Luftfeuchtigkeit, **CO<sub>2</sub> und N<sub>2</sub>** als Kühlmittel und für die Lagerung unter kontrollierter Atmosphäre sind zugelassen.
- Das Frosten und die **Tiefkühlung** von Produkten und Zutaten ist zugelassen, Einschränkungen für Brot und Gemüse sind zu beachten.
- **Gefriertrocknung** ist nur für bestimmte Anwendungen und mit einer Ausnahmegenehmigung durch die jeweilige Landesorganisation möglich.
- **Sprühtrocknung** ist zugelassen.
- Die Herstellung von **Milchpulver** aus Demeter Milch mit zugelassenen Trocknungsverfahren ist möglich, es existieren jedoch Einschränkungen bei der Vermarktung und Kennzeichnung. **Ziegen- und Pferdemilchprodukte** dürfen unter dem Markenzeichen vermarktet werden. **Kuhmilch** kann nur als Zutat in verarbeiteten Produkten eingesetzt werden.
- Erhitzung ist zugelassen und soll den Notwendigkeiten von mikrobieller Stabilität und Produkthaltbarkeit angepasst eingesetzt werden. **Sterilisation** und **Pasteurisation** innerhalb des für die jeweiligen Produktgruppen festgesetzten gesetzlichen Rahmens sind zugelassen, wo immer möglich sollen Methoden der kurzen und hohen Erhitzung (High temperature short time/HTST) zur Haltbarmachung eingesetzt werden.

- Die **Autoklavierung** von Produkten ist zugelassen, Einschränkungen für Milch und Milchprodukte sind zu beachten.
- **Extrusion** ist eingeschränkt zugelassen. 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.
- Direktes und indirektes **Räuchern**, sowohl im Kaltrauch- als auch im Warmrauchverfahren, ist zugelassen, unter der Verwendung folgender Räuchermaterialien:
  - Einheimische Hartholzarten als Chips oder Mehl, bevorzugt Buche oder Eiche
  - Zapfen von Nadelbäumen, Pflanzenteile wie Wacholder und Heidekraut,
  - Kräuter und Gewürze
- **UV-Strahlung** kann eingesetzt werden, um Prozesswasser oder Raumluft zu desinfizieren oder Schimmelpilze und ihre Toxine zu detektieren.

#### 4.2.2.Grundsätzlich ausgeschlossene Verfahren

- **Hochfrequenz Trocknung**, chemische Trocknung (außer Salzen) und direkte Trocknung mittels fossiler Brennstoffe ist nicht zugelassen.
- **Mikrowellengeräte** sind untersagt.
- **Hochfrequenz-Infrarot-Backöfen** sind untersagt.
- Eine **chemische Konservierung** von Demeter-Produkten wie z.B. Oberflächenbehandlung bzw. Begasung mit **chemischen Konservierungsmitteln** ist verboten.
- **Methylbromid** zur Desinfektion von Kräutern und Gewürzen ist untersagt.
- Herstellung von Demeter-Lebensmitteln (Rohstoffen) mit Hilfe von **gentechnisch veränderten Pflanzen** und Tieren oder mit Hilfe von Zusatzstoffen und/oder Hilfsstoffen, die aus gentechnisch manipulierten Lebewesen bestehen, oder mit deren Hilfe hergestellt werden, ist untersagt. Besondere Vorsicht ist hierbei geboten bei typischen GVO-Rohwaren wie Soja. Darüber hinaus bei Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen, Enzymen und Mikroorganismen/Starterkulturen.
- **Ionisierende Bestrahlung** oder die Bestrahlung mit **Röntgenstrahlung** von Demeter-Lebensmitteln bzw. von Zutaten für Demeter-Lebensmittel ist untersagt. Für Betriebe, die Röntgendetektion auch bei Demeter-Produkten anwenden und einem erhöhten Haftungsrisiko unterstehen, kann eine Ausnahmegenehmigung bei der jeweiligen Landesorganisation für diese Technologie beantragt werden.
- **Kohlensäuredruckbehandlung** von Getränken.
- Die chemische oder enzymatische Herstellung **modifizierter Stärke** ist untersagt.
- **Flüssigrauchverfahren** sind ausgeschlossen.

- **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 ist untersagt. Diese Richtlinie definiert modifizierende Extrusion ab einer Grenze von 75 °C und 90 bar Druck.
- Über die Wirkung von **Nanotechnologie** auf die Gesundheit von Menschen ist noch wenig Wissen vorhanden. Deshalb werden die Anwendung von Nanotechnologie und die Verwendung von Betriebsmitteln, Zutaten, Stoffen, und Hilfsmitteln, die mit Hilfe von Nanotechnologie hergestellt sind, in der Verarbeitung von Demeter-Produkten kritisch betrachtet. Aufgrund des derzeitigen Standes der Analytik hinsichtlich nanoskalärer Strukturen, der unzureichenden gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich der Kennzeichnung, der zahlreichen Eintragswege von Feinstaub über Tiermedikamente bis hin zu industriellen Oberflächen und Verpackungen sowie fehlender Trennungsmerkmale zwischen traditionellen und modernen anthropogen erzeugten Nanomaterialien kann das Vorhandensein von Nanotechnologie in Demeter-Produkten jedoch derzeit nicht grundsätzlich ausgeschlossen werden.
- Der Einsatz von **Sorten aus Zellfusionstechniken (CMS-Sorten)** ist im Anbau und der Verarbeitung nicht zulässig. Wie bei anderen gentechnischen Methoden existiert auch hier das Problem von Verunreinigungen bei der Saatgutgewinnung, dem Anbau, dem Transport und der Verarbeitung. Die fehlende gesetzliche Kennzeichnung und die parallele Verarbeitung mit anderen Bio-Qualitäten erschwert eine sortenreine Trennung zusätzlich. Werden bei Nichtverfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen kbA-Qualitäten eingesetzt, hat der Hersteller eine erhöhte Sorgfaltspflicht, Herkünfte aus Zellfusionstechnologie auszuschließen und durch eine Zusicherung der Freiheit von CMS-Sorten zusätzlich zu dokumentieren.
- **Mikroverkapselung** im Allgemeinen ist untersagt.
- **Begasung** von Lebensmitteln und Rohstoffen zum Zweck der Entwesung oder Reduzierung der mikrobiellen Belastung ist, bis auf den Einsatz von **CO<sub>2</sub> und N<sub>2</sub>**, untersagt.
- Die Verwendung von **elektronengebeiztem Saatgut** ist ausgeschlossen, wenn alternative, im Rahmen dieser Richtlinie zugelassene Verfahren zur Verfügung stehen.

## 4.3. Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Liste der Produktgruppen und ihrer Abkürzungen

Abk.	Produktgruppe	Abk.	Produktgruppe
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	NGE	Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel

Liste der zugelassenen oder eingeschränkt zugelassenen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

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 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
		NGE	Sonnenblumenlecithin, mindestens Bio-Qualität für Kapseln bzw. Hüllen
		OEL	
		KOS	
Zitronensäure C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>7</sub>	E330	OEL	Zum Entschleimen
		SM	Klärung (Stärkehydrolyse)

Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsmittel	E-No.	Produktgruppe	Einschränkung/Bemerkung
		A	
Natriumcitrat $C_6H_5Na_3O_7$	E331	FW	Nur für Brühwürstchen, wenn keine warme Verarbeitung des Fleisches möglich ist
Calciumcitrat $Ca_3(C_6H_5O_7)_2$	E333	OG	
Weinsäure $C_4H_6O_6$	E334	W	Säureregulierung, Verarbeitungshilfsstoff
		OG	
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, NGE	
Pektin	E440i	BB, MI, OG; NGE	
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 Kombination); 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
Magnesiumcarbonat	E 504	NGE	Als Trennmittel oder Formtrennmittel
Calciumsulfat $CaSO_4$	E516	B	
		G	Getreideproduktion, Tofuherstellung
Magnesiumchlorid	E511	G	Tofuherstellung
Natronlauge $NaOH$	E524	BB	Nur Laugengebäck
		SM	Zuckerproduktion

Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsmittel	E-No.	Produktgruppe	Einschränkung/Bemerkung
		G	Zum Einstellen des pH-Wertes bei der Herstellung von Stärke
		KOS	Seifenherstellung
Kalilauge KOH	E525	KOS	Seifenherstellung
Kalkmilch/Calciumhydroxid Ca(OH) <sub>2</sub>	E526		Zuckerherstellung
		MI	
Calciumchlorid CaCl <sub>2</sub>	E509	SM	Nur zur Käseherstellung
Kohlensäure H <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>		Alle	Zum Ausfällen überschüssigen Kalkes
Salz		BB	Meersalz, Steinsalz oder raffiniertes Salz ohne Zusatz von Jod oder Fluor. Zugelassenes Rieselhilfsmittel ist Calciumcarbonat
Speisegelatine (mindestens in Bio-Qualität)		OG	Nur für Backwaren, welche Joghurt-, Quark- oder Sahnezubereitungen enthalten.
		Alle Kategorien außer Wein	Zur Klärung von Frucht- und Gemüsesäften (aus optischen Gründen)
		Alle	Als Zutat, aufgeführt auf dem Etikett
'Native' Stärke, modifizierte Stärke		MI,FW, NGE	Mindestens in Bio-Qualität
Rauch		Alle	Von einheimischen, unbehandelten Holzarten, wie Wacholder, Nadelgehölzen und Gewürzen.
Aromaextrakte		BB	Reine ätherische Öle oder reine Extrakte aus dem namgebenden Ausgangsmaterial und unter Verwendung zulässiger Extraktionsmittel.
Bienenwachs Karnaubawachs Pflanzenöl		MI	Trennmittel
Pflanzenwachse		NGE	Klebe- und Haftmittel
Lab		MI	Auch chemisch konserviert
Bienenwachs Natürliche Hartparafine Mikrokristalline Wachse Plastiküberzüge		FW	Als Überzugsmasse nur für Käse, ungefärbt und ohne Fungizidbehandlungen (auch ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylene, Butyl- oder Cyclokautschuk)
Milchsäure C <sub>3</sub> H <sub>6</sub> O <sub>3</sub>		MI	Nur zur Behandlung von Naturdärmen

Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsmittel	E-No.	Produktgruppe	Einschränkung/Bemerkung
Starterkulturen		BB	
		FW	
		OG	
		G	
		OG	Getreideprodukte – Tofuherstellung, <b>nicht chemisch</b> konserviert.
Ethylen C <sub>2</sub> H <sub>4</sub>		OG	Nur zum Reifen von Bananen.
Alaun KAl(SO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> ·12H <sub>2</sub> O.		OG	Zum Stoppen des Milchsafte bei Bananen nach dem Abschneiden der Bananenhand.
Enzyme: einschliesslich Zusatz- und Trägerstoffen müssen folgenden Anforderungen entsprechen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- GMO-frei</li> <li>- frei von Konservierungsmitteln (eine ANG kann erteilt werden, wenn bei mind. 3 Herstellern nicht verfügbar)</li> <li>- Glycerin kann Enzymen zugesetzt werden, muss jedoch aus nachhaltigen Herkünften erzeugt sein</li> </ul>		OG	Zum Pressen und Klären von Säften.
		SM	Getreidestärke Invertzuckerherstellung: Xyllose (Glucose) Isomerase
		COS	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
Filtermaterialien		Alle	Keine asbesthaltigen Materialien, chlorfrei
Kieselgur		Alle	Zur Schädlingsbekämpfung. Als Zusatzstoff oder als Verarbeitungshilfsmittel in allen Produktgruppen, es können sowohl die nicht aktivierten als auch die aktivierten Formen verwendet werden. Analysen auf Arsenrückstände müssen durchgeführt werden und die Niveaus müssen den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel entsprechen.

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

#### Das Wichtigste in Kürze:

- Grundsätzlich müssen Rohstoffe, Zutaten, Futter, Tiere, Samen und Saaten, Pflanzen, Betriebsmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe von Demeter zertifizierten Betrieben stammen.
- Falls oben erwähnte Produkte nicht aus Demeter zertifizierter Herkunft verfügbar sind, muss das allgemeine Regime – Demeter/Verbandsware/Bio/konventionell - beachtet werden. Konventionelle Anteile dürfen bestimmte Prozentsätze nicht überschreiten und müssen im Rahmen Bio-Anerkennung zugelassen sein.
- Verfügbarkeit wird von der zuständigen Landesorganisation nach einem transparent beschriebenen Verfahren bewertet und folgt den Kriterien – Vorhandensein - Entfernung - Qualität – Preis.
- Der Zeitpunkt der Berechnung einer Demeter-Rezeptur ist, wenn alle Zutaten erstmals zusammen eingesetzt werden. Wenn der Verarbeitungsprozess mehrstufig abläuft, ist jeweils die letzte Verarbeitungsstufe für die Berechnung zu verwenden.
- Die vorliegende Richtlinie ist eine Positivliste, was nicht ausdrücklich erlaubt ist, ist ausgeschlossen.
- Im Zweifelsfall kontaktieren Sie ihre Landesorganisation oder den Koordinator der Richtlinienkommission.



## 5. Kennzeichnungsrichtlinie

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 5.1. Grundsätzliches

Der Eigentümer einer registrierten Marke ist gesetzlich verpflichtet die Marke vor Missbrauch zu schützen. Die Eigentümerschaft der verschiedenen in dieser Kennzeichnungsrichtlinie erwähnten biodynamischen Marken („Blume“, „Roggenkamp-Logo“, Markenzeichen, usw.) weltweit liegt derzeit bei nationalen Organisationen, bei IBDA oder Demeter International. Das Ziel ist alle Markenrechte auf ein internationales Organ zu übertragen. In den meisten Fällen sind die Markenrechte in Form einer treuhänderischen Vergabe an die jeweilige Landesorganisation übertragen und damit auch die Verpflichtung den Schutz der Marke stellvertretend zu übernehmen.

Die Demeter-Marken können grundsätzlich nur von Betrieben und Unternehmen genutzt werden, die im Besitz eines gültigen Markennutzungsvertrags mit der jeweils zuständigen und autorisierten Landesorganisation sind oder an die die Markennutzung in an Mitgliedsvereinbarungen gekoppelter Form übertragen wurde.

Die Nutzung der Bezeichnung „biodynamisch“ auf Produkten, Warenbegleitdokumentation, im Rahmen Öffentlichkeitsarbeit oder Marketingmaterialien, ohne Verbindung zu einer im Rahmen dieser Kennzeichnungsrichtlinie genannten Markenzeichen ist nicht zulässig. Jede Verwendung des Begriffes „Demeter“ und/oder der im Rahmen dieser Richtlinie genannten und angemeldeten Marken wird als Markennutzung eingestuft. Das gilt im Besonderen, wenn in irgendeiner Art und Weise in der öffentlichen Wahrnehmung der Eindruck erweckt wird, das Produkt sei nach den Grundsätzen dieser Richtlinie hergestellt.

### 5.2. Gesetzlicher Rahmen

Die jeweils geltenden nationalen und übergeordneten Regularien und rechtliche Regelungen bezüglich der Erzeugung und Verarbeitung von landwirtschaftlichen Rohstoffen und

Lebensmitteln sind verbindlich. Darüber hinaus alle geltenden gesetzlichen Regelungen bezüglich der Erzeugung und Verarbeitung von ökologischen landwirtschaftlichen Rohstoffen und Lebensmitteln und der dazugehörigen Kennzeichnung, die von der jeweiligen Landesorganisation als ökologische Basiszertifizierung gewählt wurde. Jedes Unternehmen übernimmt die Verantwortung sämtlicher Handlungen im Geltungsbereich der oben beschriebenen Rechtsnormen. Diese rechtlichen Einschränkungen werden durch diese Richtlinie weder aufgehoben, eingeschränkt oder interpretiert.

Sollte jedwede nationale oder internationale gesetzliche Regelung zur Verarbeitung, Erzeugung, des Wettbewerbsrechts, des Vertriebs, der Lagerung oder der Kennzeichnung den Regelungen dieser Richtlinie widersprechen, lässt sich daraus kein Recht auf Nutzung der in der Kennzeichnungsrichtlinie genannten Markenzeichen ableiten.

### 5.3. Markenzeichennutzung

- Markenzeichennutzung schließt jegliche Nutzung des Demeter-Markenzeichens, des geschützten Begriffs „Bioynamic®“, der Bezeichnung „Biodynamisch“ oder des Wortes bzw. Begriffes „Demeter“ in Verbindung mit Produktauszeichnung, Marketingmaterial oder allgemeinen Informationen wie Preislisten oder Warendokumentation ein.
- Jedes Demeter-Produkt benötigt eine eindeutige Absenderkennung eines Vertragspartners mit einer gültigen Markennutzungsvereinbarung und/oder Zertifizierungsvereinbarung mit Bezug auf die Markennutzung. Das lizenznehmende Unternehmen muss eindeutig im Rahmen der Etikettierung und Warenauslobung zu identifizieren sein.
- Bezüge zur biodynamischen Qualität oder biodynamischen Landwirtschaft auf Produkten oder im Rahmen von Marketingmaterialien sind nur in Verbindung mit einer gültigen Demeter-Zertifizierung und einer allgemeinen Demeter-Auslobung (Markenzeichen oder Zutatenkennzeichnung) möglich.
- Die Verwendung des Begriffs „Demeter“ in Verbindung mit der Unternehmensbezeichnung oder dem Markennamen des lizenznehmenden Unternehmens ist nur in Verbindung mit einer schriftlichen Vereinbarung durch die zuständige Landesorganisation oder Demeter International e.V. möglich.

### 5.4. Demeter-Markenzeichen

Das Demeter-Markenzeichen besteht aus drei grafischen Elementen:

- dem Markenbild-Schriftzug
- dem umrahmten Hintergrundbild
- der Akzentuierungslinie

Tabelle: Grafische Elemente des Demeter-Markenzeichens

Markenzeichen	Schriftzug	Hintergrundfeld	Akzentuierungslinie
			

## 5.5. 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 an der **Manschette** für in Flaschen abgefüllte 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 **Größe** beträgt mindestens 20 mm, max. 50 mm. In begründeten Fällen kann die zuständige Organisation Demeter-Markenbilder, außerhalb dieser Vorgaben, erlauben.

## 5.6. Farbvorgaben Demeter-Markenbild

- Veränderungen an Form und Proportionen des Markenbildes sind nicht zulässig
- Wenn Markenzeichen und Hintergrund sich nicht eindeutig farblich unterscheiden, können die Grenzen des Markenzeichens durch eine feine zusätzliche Linie einer abweichenden Farbe umrandet werden.
- Wenn das Markenzeichen auf runden Etiketten genutzt wird, wird der obere Rand des Markenzeichens nicht an die Rundung angepasst sondern in eckiger Form verwendet. Der Abstand zwischen oberem Ende des Markenzeichens und dem Rand des runden Etiketts entspricht der Höhe des Buchstabens „d“ des Markenzeichens. Größenverhältnisse und Proportionen sind entsprechend anzupassen.

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

Tabelle: Farbvorgaben zur regulären Verwendung des Markenzeichens

Trademark log	Colour	Description
	Schriftzug	Weiß (oder ausgespart bei hellem Untergrund)
	Hintergrundfeld: orange	4c CMYK Papier gestrichen C0/M65/Y100/K0 Papier Natur C0/M50/Y100/K0 Pantone Orange 158 c RAL 2011
	Akzentuierungslinie: grün	4c CMYK Papier gestrichen C100/M0/Y70/K30 Papier Natur C100/M0/Y70/K0 Pantone 336 c RAL 6016

### Monochrom-Druck

Wenn nur eine Druckfarbe verwendet wird, sind spezielle Formen der Markenzeichennutzung möglich.

Bitte kontaktieren Sie die zuständige Landesorganisation, wenn sie den einfarbigen Einsatz des Markenzeichens planen.

Falls Markenzeichen und Hintergrund nicht eindeutig unterscheidbar sind, müssen die Grenzen des Markenzeichens zusätzlich durch eine Hilfslinie in abweichender Farbe hervorgehoben werden.



## 5.7. Textzusätze zum Markenzeichen

Textzusätze jeglicher Form als Ergänzung zum Markenzeichen sind nicht vorgesehen.

## 5.8. Form und Font bei textueller Verwendung

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

- **demeter** - Wenn das Wort im Fließtext anstelle der Marken oder als Zutatenbezeichnung verwendet wird (z. B. **demeter**-Milch) - Fließtexttypographie, Kleinschreibweise, kursiv, Fettdruck.
- Demeter - Für alle anderen Benennungen oder Benennung von Einrichtungen (z. B. Demeter-Qualität, Demeter-Richtlinie, Demeter-Produkt) - Fließtexttypographie, Normalschrift, nur Anfangsbuchstabe groß.

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

## 5.9. Kennzeichnung von Demeter-Produkten

Entsprechend den rechtlichen Vorgaben des Markenrechtes und Kapitel 5.3 dieser Richtlinie wird jeder Gebrauch des Wortes „Demeter“ als Nutzung der Marke angesehen. Von einer Verwendung ist auszugehen, wenn bei Produkten der Eindruck entstehen kann, es handelt sich um ein Demeter-Erzeugnis. Zum besseren und eindeutigen Erkennen von Demeter-Erzeugnissen (insbesondere für Verbraucher/Kunden) werden die Produkte der unterschiedlichen Hersteller, entsprechend den vorliegenden Richtlinien, mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet.

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

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

Bei Kosmetika und Textilien sollte für das Wort „Lebensmittel“ das Wort „Produkte“ verwendet werden.

Weitergehende Informationen bezüglich der Berechnung von Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs und ihrer Qualitäten, Produktzulassung und Verfügbarkeit von Rohstoffen, finden Sie unter 3.6. Zertifizierung und 4.1. Zusammensetzung von Demeter-Produkten.

- Wenn ein Produkt eine **Mischung der gleichen Zutat** mit unterschiedlichen Zertifizierungsstadien enthält (Demeter und ökologisch), kann jeweils nur der niedrigste Zertifizierungsstatus ausgewiesen werden.
- Die **Kennzeichnung verschiedener Qualitäten** in zusammengesetzten Produkten im Rahmen der Zutatendeklaration (quid) erfolgt eindeutig (z.B. \*kbA, \*ökologisch, \*\***demeter**, \*\*\*demeter in Umstellung oder Demeter-Zutat, kbA-Zutat), unabhängig davon wie hoch der jeweilige prozentuale Anteil der Zutat oder der gesamte Demeter-Anteil im Produkt ist.
- Für die Berechnung des Demeter-Anteils von Produkten, werden Zutaten mit dem Status **„in Umstellung auf Demeter“** wie Demeter-Zutaten gerechnet.
- **Monoprodukte** können nur mit dem Markenzeichen ausgelobt werden, wenn sie zu 100 % aus Demeter-Rohstoffen bestehen. Vermischen von Qualitäten ist nur möglich, wenn der jeweils niedrigste Zertifizierungsstatus ausgelobt wird.
- **Monoprodukte** mit dem Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ und uneingeschränktem Biostatus können mit dem Markenzeichen ausgelobt werden. Sie müssen jedoch an einer sichtbaren Stelle der Verpackung den Hinweis „\*in Umstellung auf Demeter“ tragen.
- Monoprodukte mit dem Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ und Bioumstellung können nicht mit dem Markenzeichen ausgelobt werden. Hier ist lediglich der textuelle Hinweis „\*in Umstellung auf Demeter“ an geeigneter Stelle der Verpackung möglich.

- Monoprodukte und Zutaten mit dem Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ ohne Bio-Umstellungsstatus können weder mit dem Markenzeichen noch einem textuellen Hinweis „\*in Umstellung auf Demeter“ ausgelobt werden.

Weitergehende Informationen bezüglich der Vorgaben und Informationen zur Umstellungszertifizierung und Kennzeichnung von landwirtschaftlichen Rohstoffen in verschiedenen Umstellungsphasen finden Sie unter 3.7. Umstellung, 7.3.8. Tierzukauf und Vermarktung und Anhang 6 der Erzeuger-Richtlinie.

- Zusammengesetzte Produkte können nur mit dem Markenzeichen ausgelobt werden, wenn mindestens **90 % der Zutaten** Demeter zertifiziert sind.
- Zusammengesetzte Produkte mit einem Demeter-Anteil zwischen **66 % und 90 %** können nur mit dem Markenzeichen ausgelobt werden, wenn eine Ausnahmegenehmigung der zuständigen Landesorganisation vorliegt. Produkte mit Ausnahmegenehmigung müssen den Hinweis „Dieses Produkte enthält zwischen 66 und 90 % Demeter-Zutaten“ oder den tatsächlichen Prozentsatz der Zutaten in Demeter-Qualität an gut sichtbarer Stelle auf der Verpackung tragen.
- Produkte mit weniger als 66 % und mehr als 10 % Demeter-Anteilen können nicht mit dem Markenbild ausgelobt werden. Lediglich eine **Zutatenauslobung** mit der Wortmarke „**demeter**“ im Rahmen der Zutatenliste ist möglich. Bei Kosmetik ist eine Zutatenauslobung auch unter einem Prozentsatz von 10 % möglich.
- Meeresfische können als Zutat in Demeter-Produkten eingesetzt werden. Fische müssen nach den Vorgaben des „Marine Stewart Council (MSC)“ zertifiziert sein. Das fertige Produkt muss mindestens 70 % Demeter-Anteile enthalten.

Tabelle: Übersicht Kennzeichnung Demeter-Anteile

Demeter-Anteil	Kennzeichnung	Zutatenverzeichnis
100%		Für Monoprodukte nicht verpflichtend, falls „Demeter in Umstellung“ zusätzlicher textueller Hinweis
90-100%		Demeter-Anteile und abweichende Qualitäten / Zertifizierungsstati müssen gekennzeichnet werden (**-Kennzeichnung oder im Textverlauf „ <b>demeter</b> -Weizen“ / „Demeter-Weizen“)
66-90%		Demeter-Anteile und abweichende Qualitäten / Zertifizierungsstati müssen gekennzeichnet werden (**-Kennzeichnung oder im Textverlauf „ <b>demeter</b> -Weizen“ / „Demeter-Weizen“), zusätzlich textueller Hinweis „Produkt enthält 66 bis 90 % Demeter-Zutaten“ oder „Produkt enthält x % Demeter-Zutaten“
10-66%		Nur Zutaten-Kennzeichnung (**-Kennzeichnung oder im Textverlauf „ <b>demeter</b> -Weizen“)

## 5.10. Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel

Diese Kapitel wird aktuell noch erarbeitet.

## 5.11. Kennzeichnung mit der Demeter-Blume

Landesorganisationen, die eine Kennzeichnung mit der Demeter-Blume anbieten, können das nach wie vor tun. Die Kennzeichnung von Wein mit der Blume ist in einem separaten Kapitel zur Kennzeichnung von Wein unter 5.14. geregelt.



## 5.12. Kennzeichnung mit Biodynamic ®

Die Kombination von Biodynamic mit dem registrierten Markenzeichensymbol Biodynamic® darf nur in Ländern verwendet werden, wo das Markenzeichen offiziell registriert wurde. In den USA muss das Symbol ® verwendet werden. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte Demeter USA.

## 5.13. Kennzeichnung von Produkten aus Bienenhaltung

Die Kennzeichnung der Etiketten und Umverpackungen von Produkten aus Demeter-Bienenhaltung mit dem Demeter-Markenbild erfolgt gemäß der allgemeinen Kennzeichnungsvorgaben. Auf den Etiketten ist der folgender Pflichttext oder eine ähnliche Formulierung, die diese Information enthält, zusätzlich aufzuführen:

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

\* kann optional verwendet werden

## 5.14. Kennzeichnung von alkoholischen Produkten

### 5.14.1. Kennzeichnung von Spirituosen

Die Kennzeichnung von Spirituosen mit dem Demeter Markenbild ist nicht erlaubt. Die Demeter-Zutaten im Erzeugnis können in der Zutatenliste unter folgenden Bedingungen angezeigt werden:

- Das Produkt muss den Demeter International Verarbeitungsrichtlinien (Kapitel 8.14.) entsprechen.
- Das Wort „Demeter“ kann nur auf der Rückseite und/oder Seite verwendet werden.
- Schriftart, Stil und Größe folgt den Vorgaben der Zutatenkennzeichnung (Kapitel 5.9.)
- Die zertifizierten Demeter-Zutaten im Produkt sind klar aufgeführt.

Jede zuständige Organisation soll das Auslaufen von bereits bestehenden Kennzeichnungen von Spirituosen festlegen, deren Kennzeichnung nach den neuen Richtlinien nicht mehr konform ist.

### 5.14.2. Kennzeichnung von Wein

- Sofern Wein aus Demeter / Biodynamischen Trauben hergestellt ist **und** konform ist mit den Weinrichtlinien von Demeter International, kann er mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden. Die allgemeinen Bedingungen sind in Kapitel 5.9. festgelegt.
- Das Marken-Zeichen kann auf der Vorderseite, auf der Manschette 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.
- Sofern Wein aus Demeter / Biodynamischen Trauben hergestellt ist **und** konform ist mit den Weinrichtlinien von Demeter-International, kann das Wort Biodynamisch® verwendet werden. Es kann im Text auf der Vorder- oder Rückseite verwendet werden. Es kann nur nach der Registrierung des Markenzeichens und soll nicht als prominentes Logo verwendet werden. Es kann auf dem Etikett verwendet werden ohne Bezug auf Demeter. Bitte beachten Sie 5.12. zur Kennzeichnung mit dem registrierten Markenzeichensymbol Biodynamic® .
- Sofern Wein aus Demeter / Biodynamischen Trauben hergestellt ist **und** konform ist mit den Weinrichtlinien von Demeter-International, haben Länder die Option, die Demeter-Marke „Blume“ auf dem Vorder- oder Rückenetikett oder auf der Manschette zu verwenden, entsprechend der jeweiligen nationalen Richtlinien für die Kennzeichnung mit der Blume.
- Wenn Demeter/Biodynamische Trauben nach den EU Weinrichtlinien oder Richtlinien, welche als gleichwertig betrachtet werden, verarbeitet werden, können sie unter den folgenden Bedingungen als „Wein aus Demeter Trauben“ oder „Wein aus Biodynamischen Trauben“ ausgelobt werden:



- Das Markenzeichen oder ein Hinweis, dass der Wein ein Demeter Wein ist, darf nicht verwendet werden.
- Nur Kennzeichnung auf dem Rückenetikett mit folgenden Worten „Wein aus Demeter Trauben“ oder „Wein aus Biodynamischen Trauben“ im Schriftbild und Art des Textes.
- Andere Hinweise auf die Biodynamische Anbaumethode der Trauben sind auf dem Rückenetikett in gleichem Schriftbild und Art des Textes erlaubt.

### 5.14.3. Kennzeichnung von Produkten mit alkoholischen Zutaten

Demeter-Produkte, welche alkoholische Zutaten beinhalten, in denen die alkoholische Zutat jedoch nicht Teil der Handelsbezeichnung ist, müssen mit einer zusätzlichen Kennzeichnung versehen werden. Eine zusätzliche Kennzeichnung als Teil der Zutatenliste ist nicht notwendig. Die zusätzliche Kennzeichnung ist vor allem für solche Produkte erforderlich, die normalerweise nicht mit alkoholischen Zutaten in Verbindung gebracht werden, wie Süßigkeiten oder Backwaren.

### 5.15. Kennzeichnung von Kosmetik-Produkten

- Produkte die mindestens 90 % Demeter-Zutaten enthalten und Produkte mit Ausnahmegenehmigung (66 – 90 % Demeter-Anteil) können gemäß der allgemeinen Vorgaben dieser Kennzeichnungsrichtlinie ausgelobt werden, wenn sie Vorgaben der Verarbeitungsrichtlinie für Demeter Kosmetik unter Kapitel 8.15. einhalten.
- Bei Produkten mit einem Demeter-Anteil unter 66 %, die die Verarbeitungsrichtlinien für Demeter-Kosmetik einhalten, kann eine Zutatenauslobung mit Hinweis auf den biodynamischen Ursprung der Rohwaren im Sinne der allgemeinen Zutatenkennzeichnung erfolgen.
- Bei Produkten mit einem Demeter-Anteil unter 66 %, die die Verarbeitungsrichtlinien für Demeter-Kosmetik nicht einhalten, kann eine Zutatenauslobung mit Hinweis auf den biodynamischen Ursprung der Rohwaren ebenso wie ein kurzer Hinweis über die biodynamische Landwirtschaft erfolgen. Kennzeichnung und Marketingmaterial dürfen in diesem Fall nicht den Eindruck erwecken, das Produkt als Ganzes würde aus Demeter-Rohstoffen bestehen oder die Verarbeitungsrichtlinien einhalten oder wäre nach Demeter-Richtlinien zertifiziert. Der Hinweis auf Demeter und/oder Biodynamisch kann nur auf der Rück- oder Seitenetikettierung verwendet werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
  - Das Produkt erfüllt einen „Bio-Standard“ oder „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 Schriftgröße für Demeter/ Biodynamisch sind die gleichen wie beim übrigen Text der Zutatenliste (keine Verwendung des Demeter Markenzeichens)

- die zertifizierten biodynamischen Zutaten im Produkt werden entweder auf der Verpackung oder auf der beiliegenden Produktbeschreibung und im Internet mittels Link zum Produkt angegeben.

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 ersichtlich sein, dass die genannten Produkte nicht Demeter/Biodynamisch sind.

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

## 5.16. Kennzeichnung von Textilien

- Die Kennzeichnung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. Demeter-Fasern, die den Demeter-Verarbeitungsrichtlinien entsprechen, kann gemäß der allgemeinen Kennzeichnungsvorgaben erfolgen.
- Bei der Kennzeichnung von Faserprodukten aus Demeter-Rohstoffen kann die Verwendung der Worte Demeter/Biodynamisch als Hinweis auf die Qualität der Rohmaterialien, ebenso wie eine kurze Information über Biodynamische Landwirtschaft erfolgen. Rohstoffkennzeichnung 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 8.16. der Demeter-Verarbeitungsrichtlinie hergestellt wurde.

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 Rohstoffe im Produkt werden entweder auf der Verpackung oder auf der beiliegenden Produktbeschreibung und im Internet mittels Link zum Produkt angegeben.

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 nach 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-Marken im Rahmen der Kennzeichnung ist nicht möglich.

## 5.17. 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, das zwischenzeitlich auf einem Öko-Betrieb zur Saatgutvermehrung oder – gewinnung angebaut wurde.

Tabelle 3. Darstellungen Logo „Bioverita“ mit Zusatz biodynamisch



## 5.18. 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.

### Das Wichtigste in Kürze:

- Nutzung des Demeter-Markenzeichens setzt einen gültigen Markennutzungsvertrag und/oder Zertifizierungsvertrag mit Bezug auf die Markenzeichennutzung mit der entsprechenden Landesorganisation und eine vollständige Zertifizierung voraus.
- Markenzeichennutzung schließt jegliche Form der Nutzung im Geltungsbereich der Kennzeichnungsrichtlinie mit ein, Demeter-Markenzeichen, Biodynamic®, Wort und Bezeichnung "Biodynamisch" und "Demeter" in Zusammenhang mit Produktauszeichnung, Marketingmaterial oder allgemeinen Informationen wie Preislisten oder Warendokumentation.
- Jedes Produkt benötigt eine eindeutige Absenderkennung eines Lizenznehmers.
- Größe, Proportion, Farbe und Platzierung des Demeter-Markenzeichens folgt bestimmten Regeln, diese können bei einigen Produktgruppen von generellen Vorgaben abweichen.
- Verbraucherinformationen auf Demeter-Produkten sind so umfassend wie möglich. Die Kennzeichnung folgt dem Grundsatz der Volldeklaration, nicht nur, aber jedem Fall bezüglich der Qualitäten und Demeter-Anteile im Produkt.



## 6. Schädlingbekämpfung und Reinigungsmittel

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2019

### 6.1. Einleitung

Sowohl die Schädlingbekämpfung als auch der Einsatz von Reinigungsmitteln bei Verarbeitungsgeräten und Produktionseinheiten ist in den meisten staatlichen Rechtsnormen für den ökologischen Landbau weitgehend nicht oder gar nicht geregelt. Aus diesem Grund gibt es im Gegensatz zu anderen Bereichen dieser Richtlinie, keine Basis die Demeter-Zertifizierung als gegeben voraussetzen kann. Eine Richtlinie die sowohl den berechtigten Anliegen an die Lebensmittelhygiene und –sicherheit, als auch den zahlreichen Einsatzgebieten und Produktgruppen bei gleichzeitiger Minimierung der Auswirkungen auf Lebewesen und Umwelt gerecht werden kann, übersteigt derzeit die Grenzen des Machbaren im Rahmen dieser Richtlinie und der darauf aufbauenden Demeter-Kontrolle.

Aus diesem Grund findet sich im Folgenden nur ein Ausschluss der invasivsten Verfahren und Mittel im jeweiligen Bereich. Die betriebsindividuelle Optimierung des Reinigungs- und Entsorgungsmanagements sowie der Schädlingbekämpfung nach ökologischen Gesichtspunkten bei minimierten Auswirkungen auf Demeter-Produkte und Umwelt liegt in der zentralen Verantwortung eines jeden Demeter-Unternehmens.

### 6.2. Geltungsbereich

Die vorliegende Richtlinie ist nicht allein auf Verarbeitungsunternehmen begrenzt sondern bezieht sich auf Lagerflächen im Innen- und Außenbereich in der Verarbeitung, dem Handel und der Erzeugung sowie Produktionsräumlichkeiten und –anlagen in Verarbeitungsunternehmen und der landwirtschaftlichen Verarbeitung wie Käseverarbeitung und Melkstände.

## 6.3. Prophylaktische Maßnahmen

Sowohl in der Schädlingsbekämpfung als auch bei der Anwendung von Reinigungsmitteln müssen prophylaktische Maßnahmen und eine gute Betriebshygiene immer Vorrang haben um das Aufkommen von Schädlingen und pathogenen Mikroorganismen zu verhindern, als über den nachrangige Einsatz von Unterdrückungsmaßnahmen den entstandenen Druck zu reduzieren. Beide Bereiche sollten in betriebsinternen Managementsystemen behandelt und permanent weiter entwickelt werden. Bauliche Voraussetzungen, Hygiene der eingetragenen Produktionsmittel und persönliche Hygiene der Beschäftigten bedürfen einer ständigen Optimierung und Schulung.

HACCP – Konzepte sollten beide Bereiche behandeln und bedürfen verantwortlicher und geschulter Mitarbeiter. Diese sollten wo immer möglich so konzipiert werden, dass Reduzierung auf der Basis mehrerer sich ergänzender, aber niedriger Hürden beruht und nicht auf wenigen invasiven.

## 6.4. Schädlingsbekämpfung

### 6.4.1. 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 eine schriftliche Vereinbarung mit der Schädlingsbekämpfungsfirma haben, welche bestätigt, dass die Firma diese Richtlinien kennt und einhält.

Wenn die Schädlingsbekämpfung nicht ausgelagert wird, müssen alle Maßnahmen und verwendeten Substanzen protokolliert werden (Datum, Material, Dosierung, Lage der Köderboxen etc.).

### 6.4.2. Zugelassene Maßnahmen – Lagerräume

Folgende Maßnahmen dürfen in Lagerräumen ohne Produktkontakt eingesetzt werden:

- 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
- Pyrethrum (ohne PBO – Piperonylbutoxid). Die zuständige Organisation kann eine Ausnahmegenehmigung erteilen, wenn PBO in Materialien verwendet wird, deren Nutzung gesetzlich vorgeschrieben ist.
- *Bacillus thuringiensis*

### 6.4.3. Zugelassene Maßnahmen – Rohstoffe

Folgende Maßnahmen dürfen sowohl in Lagerräumen als auch im direkten Kontakt mit Rohstoffen und Produkten angewendet werden:

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

### 6.4.4. Weitere Maßnahmen

Sollten oben beschriebene Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung nicht ausreichen und der Einsatz weiterer chemischer oder biotechnischer Mittel wie giftige Pflanzenextrakte, Neurotoxine oder Hormonverbindungen erforderlich sein, kann dies ausschließlich in leeren Räumen und unter nachfolgenden Auflagen erfolgen. Die Maßnahmen sind im Vorfeld bei der zuständigen Landesorganisation zu beantragen, die Begründung enthält mindestens:

- Beratung und Begründung von einem Fachmann in der Schädlingsbekämpfung.
- Beschreibung und Spezifikation der Mittel und Materialien.
- Beschreibung der Maßnahmen, um eine Kontamination der Produkte und Rohstoffe bei wieder aufgenommenen Lagerung nach dem Einsatz zu vermeiden.
- Maßnahmen zur Verbesserung der Vorbeugung, um Wiederholungen zu vermeiden.

## 6.5. Reinigungsmittel

### 6.5.1. Reinigungsmittel Allgemein

Der Einsatz von Reinigungsmitteln kann aufgrund der verschiedenen Anwendungsgebiete, der zahlreichen Produktgruppen und dem Vorrang der Produktsicherheit nur unzureichend in Kontrolle und Zertifizierung abgebildet werden. Allgemeine Vorgaben im Sinne einer Positivliste sind im Rahmen dieser Richtlinie nicht möglich. Neben dem Einsatz von Reinigungsmitteln mit möglichst geringen Umwelteffekten bei Herstellung, Anwendung und Erzeugung ist ein verantwortungsvoller Umgang mit eingesetzten Reinigungsmitteln im Unternehmen zu beachten.

Ein möglichst sinnvoller Einsatz kann nur in einem ausführlichen Managementsystem unter Berücksichtigung der unternehmensindividuellen Gegebenheiten und Risiken beschrieben werden. Maßnahmen sollten an das jeweilige Risiko angepasst sein. Wenn bedenkliche Stoffe in sensiblen Bereichen angewendet werden müssen, muss der Fokus auf Schutz der anwendenden Mitarbeiter, fachgerechte Entsorgung der Abwässer und Vermeidung der Produktkontamination liegen.

## 6.5.2. Empfohlene Reinigungsmittel

- Kali- und Natriumseife
- Kalkmilch
- Kalk
- Branntkalk
- Ätznatron
- Ionisiertes Wasser
- Kalilauge
- Wasserstoffperoxid
- natürliche Pflanzenessenzen
- Zitronensäure, Peressigsäure, Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure und Essigsäure
- Alkohol
- Salpetersäure (für Melkeinrichtungen)
- Phosphorsäure (für Melkeinrichtungen)
- Natriumcarbonat
- Ozon
- Schwefel

## 6.5.3. Zugelassene Reinigungsmittel

Grundsätzlich sind alle Reinigungsmittel bis auf die unter 6.5.4 aufgeführten zugelassen, insofern keine anderen dieser Richtlinie übergeordneten Rechtsnormen diese ausschließt. Das gilt unter der Voraussetzung, dass unter 6.5.2 und 6.5.3 beschriebene Maßnahmen nicht im Produkt nachweisbar sind. Produktkontamination, auch mit zugelassenen Mittel, kann zur Aberkennung durch die jeweils zuständige Landesorganisation führen.

## 6.5.4. Ausgeschlossene Reinigungsmittel

Nicht verwendet werden dürfen Mittel mit folgenden Stoffgruppen:

- QAVs (Quartäre Ammoniumverbindungen)
- Aktivchlor (durch die jeweilige Landesorganisation kann eine Ausnahmegenehmigung für die Fleischverarbeitung erteilt werden)
- Komplexbildner EDTA (Ethylendiamintetraessigsäure) und deren Salze
- Formaldehyd



## 7. Erzeugung

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2019

### 7.1. Acker- und Pflanzenbau

*"Düngen heißt, den Boden verlebendigen". Aus diesem Leitsatz ergibt sich eine aus den Lebenszusammenhängen von Pflanze und Tier hervorgehende Düngung. In der Düngewirtschaft hat der sachgerechte Einsatz der biodynamischen Präparate maßgebliche Bedeutung.*

#### 7.1.1. Geltungsbereich

Acker- und Pflanzenproduktion umfasst alle landwirtschaftlichen Kulturen und Pflanzen, einschließlich Stauden- und Zierpflanzen, die normalerweise in ökologisch bewirtschafteten Betrieben angebaut werden.

Neue Nutzpflanzen oder Produktionstechniken, die in diesen Abschnitten nicht behandelt werden und in ökologisch geführten landwirtschaftlichen Betrieben nicht üblich sind, dürfen nur mit Genehmigung von Demeter-International oder der jeweiligen Organisation getestet werden (ANG 3: siehe Anhang 7).

#### 7.1.2. Saat- und Pflanzgut

##### 7.1.2.1. Saat- und Pflanzgut – Allgemeine Grundlagen

Samen, Saat- und Pflanzgut von gentechnisch veränderten Sorten dürfen nicht auf Demeter-Betrieben vervielfältigt oder ausgesät werden.

Die Verwendung von Saat- und Pflanzgut, das durch neue Pflanzenzüchtetechniken (NPBTs) erzeugt wurde, ist auf Demeter-Betrieben verboten. Dies umfasst alle NPBTs, die von der IFOAM EU Gruppe als Techniken der genetischen Veränderung betrachtet werden und gemäß der bestehenden EU-Gesetzgebung zu GVO führen. Ab Juni 2017 sind dies:

- 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.

### 7.1.2.2. Saatgut und Pflanzkartoffeln

Saatgut und Saatkartoffeln müssen, soweit verfügbar, aus biodynamischem Anbau stammen, ansonsten aus ökologischem Anbau.

Saatgut und Saatkartoffeln aus biodynamischem oder ökologischem Anbau dürfen nicht chemisch synthetisch behandelt sein, auch nicht während der Lagerung. Die Behandlung mit ionisierenden Strahlen ist ausgeschlossen.

Falls Saatgut oder Saatkartoffeln aus biodynamischem oder ökologischem Anbau nicht verfügbar sind, darf mit Ausnahmegenehmigung der jeweiligen Landesorganisation, unbebeiztes konventionelles Material verwendet werden. (ANG 1: siehe Anhang 7)

Der Einsatz von Getreidehybridsaatgut, mit Ausnahme von Mais (*Zea mays*) ist für die Produktion von Futter und Nahrungsmitteln ausgeschlossen.

### 7.1.2.3. Pflanzgut für Bäume und Dauerkulturen

Wenn Vermehrungsmaterial für Bäume und Dauerkulturen nachweislich nicht in biodynamischer oder biologischer Qualität verfügbar ist, darf 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.

## 7.1.3.Düngung

Alle Düngemittel müssen mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit gehandhabt werden. Die Speicherkapazität muss angemessen sein, und es ist eine angemessene Methode zur Verteilung erforderlich. Nährstoffverluste während der Lagerung und Verwendung durch Verflüchtigung und Auslaugung sollen minimiert werden.

### 7.1.3.1.Düngungsniveau

Die Gesamtmenge des mit den angewandten Düngern eingesetzten Stickstoffs darf im Durchschnitt über die Fruchtfolge nicht jene Menge überschreiten, die auf dem Betrieb bei einer Viehhaltung ohne Futterzukauf anfallen würde (max. 112 kg / N / ha bezogen auf die Gesamtfläche des Betriebs, siehe Anhang 1).

Gartenbaubetriebe dürfen bis zu 170 kgN / ha importieren, wenn der Stickstoffexport höher als 112 kgN / ha ist. Das Defizit muss durch eine Stickstoffbilanz begründet werden, die von der jeweiligen Organisation genehmigt werden muss.

Wenn wirtschaftseigene organische Dünger sowie pflanzenbauliche Maßnahmen zur Verlebendigung des Bodens nicht ausreichen, können organische Handelsdünger Verwendung finden. Zwangswachstum ist jedoch zu vermeiden.

Mit organischen Handelsdüngern darf nicht mehr Stickstoff eingebracht werden, als über Kompost, Stalldünger und/ oder Gründüngung zugeführt wird, maximal jedoch 40kgN/ha gerechnet als durchschnittlicher Eintrag über die gesamte Fläche des Betriebes (Ausnahmen: Tropische und Subtropische Dauerkulturen\* und Gärtnereien/Gemüseproduktion\*\*)

Zugelassene Düngemittel sind in Anhang 4 aufgeführt.

\*Tropische und Subtropische Dauerkulturen siehe auch Kapitel 7.1.6.

\*\*Gärtnereien / Gemüseproduktion siehe auch Kapitel 7.1.5.1.

### 7.1.3.2. Düngeniveau – Gärtnereien

Die Gesamtmenge des mit den angewandten Düngern eingesetzten Stickstoffs darf im Durchschnitt über die Fruchtfolge nicht jene Menge überschreiten, die auf dem Betrieb bei einer Viehhaltung ohne Futterzukauf anfallen würde (max. 112 kg / N / ha bezogen auf die Gesamtfläche des Betriebs, siehe Anhang 1).

Gartenbaubetriebe dürfen bis zu 170 kgN / ha importieren, wenn der Stickstoffexport höher als 112 kgN / ha ist. Das Defizit muss durch eine Stickstoffbilanz begründet werden, die von der jeweiligen Organisation genehmigt werden muss.

Wenn wirtschaftseigene organische Dünger sowie pflanzenbauliche Maßnahmen zur Verlebendigung des Bodens nicht ausreichen, können organische Handelsdünger Verwendung finden. Zwangswachstum ist jedoch zu vermeiden.

Organische Handelsdünger können bis zu einem Maximum von 80 kg N/h/Jahr eingebracht werden, berechnet als durchschnittlicher Eintrag über die Gemüse-Fruchtfolge und nicht über die gesamte Fläche des Betriebes.

Zugelassene Düngemittel sind in Anhang 4 aufgeführt.

### 7.1.3.3. Düngenniveau – Dauerkulturen

Die Gesamtdüngermenge darf 96 kg N / ha Obstgartenfläche nicht überschreiten. Im Weinbau darf die Gesamtdüngermenge in drei aufeinander folgenden Jahren 150 kg N / ha nicht überschreiten.

Für mehrjährige Kulturen in tropischen oder subtropischen Klimazonen können bis zu einem Maximum von 170 kg / ha Stickstoff importieren werden, wenn der Stickstoffaustrag höher als 96 kg / ha ist. Das Defizit muss durch eine Stickstoffbilanz begründet werden, die von der jeweiligen Landesorganisation genehmigt werden muss.

In diesem Fall darf die Menge zugekauften organischen Handelsdüngers bis zu 60 kg N/h/Jahr betragen.

Tabelle 1: Maximale Mengen an Dünger und Düngemitteln in den verschiedenen Kulturen

Betriebstyp	Max. Stickstoff-eintrag	Besonderheiten	Max. Menge organischer Zukaufsdünger
Ackerbau	112 kg N/ha/Jahr		40 kg N/ha/Jahr als durchschnittlicher Eintrag über den gesamten Betrieb
Gartenbau	112 kg N/ha/Jahr im Regelfall	Bis zu 170 kg N wenn Defizit über Stickstoffbilanz nachgewiesen	80 kg N/ha/Jahr als durchschnittlicher Eintrag über die Gemüse-Fruchtfolge
Glashaus	Keine Obergrenze	Stickstoffbilanz	80 kg N/ha/Jahr als durchschnittlicher Eintrag über die Gemüse-Fruchtfolge
Obstbau	96 kg N/ha/J im Regelfall	Bis zu 170 kg N in den Tropen und Subtropen	40 kg N/ha/Jahr als durchschnittlicher Eintrag über die Obstbaufläche, bis zu 60 kg N/ha/Jahr in den Tropen
Weinbau	150 kg N/ha/3 Jahre		40 kg N/ha/Jahr als durchschnittlicher Eintrag über die Weinbaufläche

### 7.1.3.4. Einfuhr von Düngern und Erden

- Gesteinsmehle (auch phosphathaltige) und Erden können verwendet werden. Synthetische Stickstoffverbindungen, Chilesalpeter, leichtlösliche Phosphate sowie reine Kalisalze mit einem Chlorgehalt von mehr als 3 % sind ausgeschlossen.
- Die Verwendung von eingeführten Klärschlamm und Müllkompost ist nicht gestattet.
- Die zugelassenen Düngemittel sind in Anhang 4 aufgeführt.

Betriebsfremde tierische Düngemittel dürfen nicht aus Intensivtierhaltungen oder einstreulosen Haltungssystemen stammen. Intensivtierhaltung beinhaltet alle Tiere, welche keinen regelmäßigen, zuverlässigen und effektiven Auslauf haben (z.B. Hühner, welche in Ställen gehalten werden) oder bezieht sich auf unethische Praktiken (wie Schnäbel kürzen bei Hennen, Zähneschleifen bei Ferkeln etc.). Es müssen angemessene Verfahren zum Einsatz kommen, um die Kontamination von zertifiziertem Land durch Arzneimittelrückstände, Futterzusätze wie Antibiotika, natürliche Futterbestandteile, wie z.B. Quecksilber aus Fischmehl und andere Rückstände, wie Herbizide in der Einstreu, zu vermeiden.

- Tierische Düngemittel von Tieren, welche mit genetisch verändertem Futter gefüttert wurden, dürfen nicht eingesetzt werden.
- Wenn nicht nachgewiesen werden kann, dass der Dünger GVO frei ist oder kein GVO freier Dünger verfügbar ist, kann die zuständige Landesorganisation eine Ausnahme erteilen. (ANG 1A: siehe Anhang 7)

Kriterien für die Erteilung einer Ausnahmegenehmigung sind:

- Der Dünger muss für mindestens 1 Jahr oder durch ein intensives Schnellkompostierungsverfahren kompostiert worden sein.
- Der Kompost muss gekennzeichnet und in einem separaten Komposthaufen aufgesetzt werden.
- Herkunft, Menge und Verwendung muss angemessen dokumentiert werden.

### 7.1.4. Pflanzenpflege und –schutz

Eingesetzte Betriebsmittel müssen in Anhang 5 gelistet sein. Neue Betriebsmittel und Verfahren bedürfen der Zulassung durch die Richtlinienkommission von Demeter International und der zuständigen Landesorganisation. (ANG 3, Anhang 7)

Jegliche Anwendung nicht durch diese Richtlinien zugelassener Mittel führt im Zweifelsfall zur Aberkennung des Betriebes, zumindest aber der behandelten Flächen und Kulturen. Weitere Details siehe 3.8. Rückstände sowie nationale Sanktionskataloge.

### 7.1.5. Gartenbau und Feldgemüse

Betriebe mit einer Anbaufläche größer 40 ha werden nicht als Gartenbaubetriebe angesehen. Der Verzicht auf eine eigene Haltung von Wiederkäuern oder Raufutterfressern ist damit nicht möglich.

Ungefähr 1/3 der Fruchtfolge in Gärtnereien muss aus Gründüngung und/oder Futterpflanzenproduktion bestehen. Diese Regelung gilt nicht für Gärtnereien kleiner zwei

Hektar (Fläche der Gemüseproduktion). Aufgrund des Mangels einer einheitlichen Definition von Gründüngung innerhalb dieser Richtlinie, liegt die Einordnung der jeweiligen angebauten Kultur im Verantwortungsbereich der zuständigen Zertifizierungsorganisation in Abhängigkeit von den klimatischen Bedingungen und der regionalen Anbaupraxis.

Der Boden darf nicht ganzjährig ohne Bewuchs oder natürliche Bedeckung gehalten werden. Mulchen ist erlaubt (siehe 7.1.5.4.).

### 7.1.5.1.Düngung, Erden und Substrate

Es gelten die Vorgaben aus Kapitel 7.1.3.2. Düngung. Weitere Anforderungen sind:

- Gärtnerische Erden und Substrate sollten bevorzugt als betriebseigene Mischung hergestellt werden. Dabei soll immer präparierter Pflanzen- oder Mistkompost die Grundlage bilden. Sein Anteil muss mind. 25 % betragen.
- Die Verwendung von Fertigerden und Substraten bedarf der Zustimmung durch die jeweilige Landesorganisation.
- Pflanzliches Kompostmaterial und fertige Komposte aus Rinden- und Pflanzenabfällen (Laub, Schnittholz) aus dem Kommunalbereich können eingesetzt werden, sofern deren Unbedenklichkeit durch eine Schadstoffanalyse nachgewiesen ist.
- Torf ist nur als Bestandteil von Anzuchtsubstraten und Topferden zugelassen. Der Torfanteil ist so gering wie möglich zu halten und darf 75 % nicht überschreiten. Die Verwendung synthetischer Bodenverbesserungsmittel ist nicht gestattet. Düngemittel müssen diesen Richtlinien entsprechen (siehe Anhang 4).
- Erden und Substrate dürfen gedämpft werden. Zur Lenkung der mikrobiellen Wiederbesiedelung im Anschluss an das Dämpfen sind die biodynamischen Kompostpräparate, wässrige Kompostauszüge sowie das Hornmist-Präparat oder das Fladenpräparat unverzüglich einzusetzen.

### 7.1.5.2.Anbautechnik

Erdelose Kulturtechniken (Nährfilmtechnik, Hydrokultur), Kultur auf Steinwolle, sowie Containerkulturen dürfen nicht angewendet werden. Erddünnschichtverfahren (mit Ausnahme von Kresse und Keimpflanzen im Verkaufsgebilde) sind nicht zugelassen.

Chicoréewurzeln sollten in Erde getrieben werden. Bei der Wassertreiberei von Chicorée darf dem Wasser nichts zugesetzt werden, was diesen Richtlinien widerspricht.

Wassertreiberei von Chicorée muss als solche deklariert werden.

### 7.1.5.3.Pflanzenpflege und –schutz

Es gelten die entsprechenden Bestimmungen aus Kapitel 7.1.4. Pflanzenpflege und Pflanzenschutz.

Der Anbau unter Vlies, vor allem aber unter bodendeckender Folie, sollte auf ein Minimum beschränkt bleiben. Gelochte und wiederverwendbare Materialien sind zu bevorzugen.

#### 7.1.5.4.Beikrautregulierung

Fruchtfolge, Bodenbearbeitung und Kulturführung sind für die Beikrautregulierung von entscheidender Bedeutung. Mechanische Maßnahmen sind gegenüber thermischen zu bevorzugen. Das Dämpfen der Erde auf dem Acker ist nicht erlaubt.

Der Einsatz von technisch gefertigten Mulchmaterialien, wie Mulchpapier und Mulchfolie, soll wegen der ökologischen Breitenwirkung ganzflächiger Beikrautunterdrückung und der behinderten Ausbringung der Feldspritzpräparate auf Böden mit starkem Beikrautdruck beschränkt bleiben. Der Einsatz ist mit der jeweiligen Länderorganisation abzustimmen.

#### 7.1.5.5.Anbau unter Glas und Folie

In Gewächshäusern ist ein höherer Stickstoffgehalt erlaubt, wenn durch eine Stickstoffbilanz nachgewiesen werden kann, dass der Gesamteintrag an kg Stickstoff der Gesamtleistung an kg Stickstoff entspricht, bei einer Ungenauigkeit von 5 %.

Der Energieverbrauch für Heizkulturen unter Glas oder Kunststoff sollte so niedrig wie möglich gehalten werden. Energiesparende Techniken, wie die Verwendung von speziellen Heizsystemen (z. B. Boden- oder Vegetationsheizung) müssen von Unternehmen wo immer möglich eingeführt werden.

In Gewächshäusern ist eine Flachboden-Dampfsterilisation / Wärmebehandlung nicht zulässig. Nur in Ausnahmefällen kann von der jeweiligen Landesorganisation eine ANG erteilt werden. (ANG 1B: siehe Anhang 7)

Nach der Sterilisation sind zur Lenkung der mikrobiellen Wiederbesiedelung im Anschluss an das Dämpfen die biodynamischen Kompostpräparate, wässrige Kompostauszüge sowie das Hornmist-Präparat oder das Fladenpräparat unverzüglich einzusetzen.

#### 7.1.5.6.Sprossen und Keime

Für die Erzeugung von Sprossen und Keimen müssen Samen, Wurzeln und Rhizome verwendet werden, die biodynamisch vermehrt wurden.

Produktionswasser muss Trinkwasserqualität haben, alle Substrate und Trägerstoffe müssen dieser Richtlinie entsprechen.

#### 7.1.6.Obstbau und sonstige Dauerkulturen

Die Begrünung soll standortgerecht, aus vielerlei Pflanzenarten zusammengesetzt sein. Der Boden darf jedoch nicht ganzjährig ohne Bewuchs oder natürliche Bedeckung gehalten werden. Im ersten Jahr der Pflanzung kann eine Ausnahmegenehmigung gewährt werden.

(ANG 2: Anhang 7)

Ausnahmegenehmigungen für Obstbau in semiariden Klimaten bedürfen der Zustimmung der jeweiligen Landesorganisation.

## 7.1.6.1.Düngung und Bodenpflege

## 7.1.6.2.Unterstützungsmaterial

In gemäßigten Klimaten sind keine tropischen oder subtropischen Hölzer als Unterstützungsmaterial zugelassen. Die tropischen Gräser Bambus und Tonkin dürfen verwendet werden.

## 7.1.7.Pilze

### 7.1.7.1.Herkunft der Sporen

Die Pilzbrut sollte möglichst von ökologisch zertifizierten Betrieben oder von natürlichen Beständen stammen. Wenn die Pilzbrut auf dem Demeter-Betrieb hergestellt wird, so sollten die land- und forstwirtschaftlichen Rohstoffe, wenn möglich, Demeter zertifiziert sein.

### 7.1.7.2.Herkunft der Anbausubstrate

- Das Pilzsubstrat muss aus Materialien bestehen, welche im Biodynamischen Anbau anfallen oder die im Biodynamischen Anbau zugelassen sind, das gilt auch für mineralische Produkte.
- Stroh, welches im 2. Umstellungsjahr geerntet wurde, kann im Substrat verwendet werden.
- Wenn Holz eingesetzt wird, wie z.B. Eichenstämme (für Shii-take), Späne oder Sägespäne, dann dürfen zumindest nach dem Einschlag keine Behandlungen mit Insektiziden erfolgt sein.
- Torf ist als Deckerde für Pilzkulturen zulässig. Weitere zugelassene Mittel sind in den Anhängen dieser Richtlinie aufgelistet.

### 7.1.7.3.Biodynamische Maßnahmen

Substrate sind vor der Beimpfung mit den Kompostpräparaten zu präparieren. Nach Beendigung der Sterilphase sowie vor der Beimpfung, sind Gaben von Kompostpräparaten auszubringen. Wurde das Substrat einer Sterilisation unterzogen, so sind die Kompostpräparate unmittelbar nach diesem Zeitpunkt und vor der anschließenden Beimpfung anzuwenden. Hornmist (500) muss mindestens einmal pro Erntewelle ausgebracht werden. Das muss nach der Beimpfung des Substrates erfolgen. Hornkiesel (501) muss mindestens einmal pro Wachstumszyklus ausgebracht werden.

### 7.1.7.4.Beleuchtung

Pilzarten, welche auf Licht reagieren, wie z.B. Shii-take, sind mit Licht zu kultivieren. Eine Ausnahme kann von der zuständigen Organisation gegeben werden, wenn das Klima gedämmte Anzuchträume erfordert.

### 7.1.7.5.Pflanzengesundheit

Vorsorge ist das vorrangige Prinzip, um die Gesundheit der Kulturen durch Hygiene, Klimakontrolle, mechanische Schädlingsbekämpfung und die Biodynamischen Präparate zu erhalten.

Salz kann zur Kontrolle von Pilzkrankheiten eingesetzt werden. Weitere Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und Behandlung sind in Anhang 5 dieser Richtlinie gelistet.

### 7.1.7.6.Reinigung und Desinfektion von Anzuchträumen und Anbausubstraten

- Zur Reinigung der Pilzanzuchträume müssen mechanische Methoden zusammen mit Wasser oder Wasserdampf eingesetzt werden. Zugelassene Reinigungsmittel sind in Kapitel 6. Reinigungsmittel gelistet.
- Nach der Reinigung müssen alle Innenräume und Oberflächen mit Trinkwasser gespült werden. Dies ist nur da nicht erforderlich, wo das Pilzsubstrat nach dem kompletten biologischen Abbau der Reinigungs- und Sterilisierungsmittel verwendet wird.
- In begründeten und angemessenen Fällen kann durch die zuständige Zertifizierungsorganisation eine Ausnahmegenehmigung für die Desinfektion des Anbausubstrats erteilt werden. (ANG 1C : Anhang 7)

### 7.1.8.Biodiversität und Umwelt

#### 7.1.8.1.Rodung von unberührtem Regenwald

Das Abholzen von unberührtem Regenwald für eine landwirtschaftliche Nutzung ist verboten. Auch andere wertvolle Schutzgebiete müssen geschützt werden und dürfen nur nach Ausnahmegenehmigung der zuständigen Landesorganisation gerodet werden.

(ANG 4: siehe Anhang 7)

#### 7.1.8.2.Bewässerung

Das Wasser darf nicht mit Pestizidrückständen, krankheitserregenden Bakterien oder Parasiten belastet sein oder das Endprodukt in jeglicher Weise belasten. Im Zweifelsfall sind Wasseranalysen erforderlich. Die Bewässerung muss so geplant werden, dass die Wassermenge und/ oder die Anwendungshäufigkeit nicht zu einer Verschlechterung des Bodens führen (z.B. Versalzung, Erosion). Die Boden- oder Flusswasserentnahme muss die erforderliche behördliche Genehmigung haben. Die Verwendung von fossilem Wasser ist nur zulässig, wenn ein Plan, der die Auswirkungen der Nutzung detailliert beschreibt, von der jeweiligen Organisation genehmigt ist.

### 7.1.8.3. Biodiversitätsflächen

Der Betrieb muss sich für die Erhaltung der biologischen Vielfalt des Betriebs einsetzen. Wenn das Biodiversitätsreservat auf dem Betrieb und in unmittelbar angrenzenden Gebieten 10% der gesamten Betriebsfläche nicht erreicht, muss ein Biodiversitätsplan, der dokumentiert, wie dies mit einem klaren Zeitrahmen erreicht wird, von der jeweiligen Organisation genehmigt werden. Dieser Plan kann auch andere kulturelle Elemente umfassen, wie z.B. die Erhaltung seltener oder gefährdeter Rassen von Pflanzen und Tieren, die Förderung des Vogel- und Insektenlebens durch die Bereitstellung von Lebensräumen, die Nutzung biodynamischer Pflanzen- und Tierzucht usw.

Als Biodiversitätsflächen werden angerechnet:

- Leicht beweidete Flächen, welche einigen Pflanzen die Blüten- und Samenbildung ermöglicht.
- Bewaldete Flächen (Agroforstwirtschaft), ungenutzte Bewaldung und heimische Bäume, (Einzelbäume passend zum Ort / 100m<sup>2</sup> pro Baum) und Alleen
- 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 oder ungenutztes Grünland (kein Mähen innerhalb eines Jahres)
- Zaungrenzen (Breite von ungestörtem Land kann berechnet werden)
- Hecken, Felder und Baumgruppen an Flussufern
- Wasserläufe, Teiche, Feuchtgebiete, Auwälder
- Ruderalflächen (z.B. Bergrutsch), Steinmauern und – haufen, Trockenmauern
- Unversiegelte Naturpfade und Wanderwege
- Weitere Beiträge zur Biodiversität, einschließlich Bewirtschaftung seltener oder vom Aussterben bedrohter Pflanzen- und Tierarten

Die Mitgliedsländer, welche Biodiversität nicht in die Richtlinien aufnehmen, integrieren Biodiversität als ein obligatorisches Thema in Hofgespräche oder in ähnliche Instrumente der Qualitätssicherung, mit dem Fokus auf die Betriebsentwicklung und die Motivation der Menschen.

### 7.1.9. Biodynamische Pflanzenzüchtung

#### 7.1.9.1. Geltungsbereich und Grundlagen

Die Richtlinien für die anerkannte biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung 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 prüfbareren 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.

### 7.1.9.2. 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 Anbau-gestattungsvertrages).
  - 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 Sortenamt) 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 saattgut-rechtlichen Anforderungen an die Unterscheidbarkeit erwarten lässt.

### 7.1.9.3. Anforderungen an die Erhaltungszüchtung

Die Erhaltungszüchtung findet grundsätzlich auf anerkannt biologisch-dynamischen Betrieben statt oder auf Bio-Betrieben mit den unter 7.1.9.2 beschriebenen Zusatzanforderungen.

### 7.1.9.4. Besondere Anforderungen an die Dokumentation

- Bereits der erste Eingang von Saatgut in den Betrieb muss dokumentiert werden. (Lieferschein/Eingangsbetrag/Lieferant/Menge/Behandlungszustand/Gentechnis).
  - In einem Flächenplan muss die Anbaufläche dokumentiert werden, aus der selektiert wurde. Die Elterngeneration der selektierten Pflanzen muss anhand eines Beleges in den Unterlagen rückverfolgbar 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.

### 7.1.9.5. Schritte zur Transparenz in der Sortenentwicklung

Die Werdegangbeschreibung ist Grundlage für die Zertifizierung der Sorten und muss öffentlich zugänglich gemacht werden und enthält 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 Einzelpflanzennachkommenschaften 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 Praxiseinführung 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.

## 7.2. Biodynamische Präparate

*Weitere Hinweise zu den biodynamischen Präparaten finden Sie in Anhang 10.*

- Eine funktionierende Einrichtung zum Präparaterühren oder ein Vertrag mit einem Präparaterühr- und –ausbringungsservice, muss auf dem Betrieb vorhanden sein und im Rahmen der jährlichen Inspektion kontrolliert werden.
- Präparate sind mit entsprechender Sorgfalt nach guter fachlicher Praxis zu lagern.
- Die Feldspritzpräparate müssen mit sauberen Gerätschaften ausgebracht werden.
- Intensiv bewirtschafteten Flächen (Acker, Gemüse, Wein und Obst) einschließlich in Gebirgsregionen sowie alle Futterflächen müssen jedes Jahr alle Spritzpräparate erhalten. Diese Anforderung gilt nicht für unbewirtschaftete oder andere dauerhaft brach liegende Flächen.
- In Gebirgsregionen kann bei Steillagen eine Ausnahme erteilt werden (wenn diese nicht intensiv bewirtschaftet oder gemäht werden) ebenso für Gebiete, die nicht befahrbar sind. Diese Ausnahmegenehmigung kann von der zuständigen nationalen Organisation erteilt werden, wenn der Lizenznehmer einen Plan zur Präparateausbringung vorlegt, auf dem die geplante Präparateausbringung ersichtlich ist (Flächen, welche nicht oder nur unvollständig behandelt werden und wie häufig, verfügbare Rühr- und Ausbringungsgeräte auf dem Betrieb, beabsichtigte Verbesserungen der Anwendungen in Zukunft, etc.) Die Ausnahme ist zeitlich begrenzt, kann jedoch erneuert werden. (ANG 4A: Anhang7)
- Alle organischen Wirtschaftsdünger müssen mit den Kompostpräparaten präpariert werden. Auf Wirtschaftsfeldern, die in einem Jahr keinen präparierten Dünger erhalten, wird empfohlen, ersatzweise ein Sammelpräparat (Fladenpräparat, präpariertes 500, etc.) auszubringen.
- 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 2,5 g/ha anzuwenden.

## 7.3. Tierhaltung

### 7.3.1. Geltungsbereich

Die Richtlinie für Viehhaltung bezieht sich auf alle Tierbestände, die auf Demeter Betrieben zur kommerziellen Nutzung gehalten werden. Tiere für den Eigengebrauch können von

diesen Vorgaben unter Verzicht auf Vermarktung mit dem Demeter-Markenzeichen ausgeschlossen werden, ohne die Gesamtbetriebsumstellung zu gefährden.

### 7.3.2. Verpflichtung zur Tierhaltung

Eine Demeter-Zertifizierung von landwirtschaftlichen Betrieben ohne Einbeziehung von Wiederkäuern oder Raufutterfressern ist nicht möglich.

Ausnahmen von dieser Anforderung werden von der zuständigen Organisation geregelt. (ANG 5: siehe Anhang 7)

In Gärtnereien und Dauerkulturbetrieben kann auf eigene Viehhaltung verzichtet werden, wenn Mist, Kompost- und Gründüngungswirtschaft sowie Präparateanwendung besonders intensiv betrieben werden. (siehe auch Kapitel 7.1.5.)

Gärtnereien ohne eigene Tierhaltung von Wiederkäuern oder Raufutterfressern müssen Stalldünger aus anderen Betrieben einbringen. Die Menge muss hierbei mindestens das Äquivalent von 10kg N/ha/Jahr erfüllen. Wo die Einfuhr von Stalldünger nicht möglich ist, muss das Äquivalent von 10 kg N/ha/Jahr durch anderen pflanzlichen oder tierischen Kompost gedeckt werden. Alle kompostierten Materialien müssen die Anforderungen von Kapitel 7.2. und Anhang 4 erfüllen.

Betriebe mit einer Anbaufläche größer 40 ha werden nicht als Gartenbaubetriebe angesehen. Der Verzicht auf eine eigene Haltung von Wiederkäuern oder Raufutterfressern ist damit nicht möglich. Diese Regelung gilt unabhängig davon wie hoch der Anteil des Gemüsebaus auf der oben beschriebenen Fläche ist\*.

*\*Diese Regelung gilt für vor Ende 2020 zertifiziert Betriebe ab der Zertifizierungskampagne 2024. Für Umstellungsbetriebe gilt die Regelung ab nationaler Implementierung dieser Vorgabe.*

### 7.3.3. Tierbesatz

Der Tierbesatz richtet sich nach den klima- und standortbedingten Möglichkeiten der Futtererzeugung. Er ist auf die Erhaltung und Entwicklung der Bodenfruchtbarkeit auszurichten.

Der minimale Tierbesatz wird durch die jeweilige Länderorganisation festgelegt, ICO legt für seinen Geltungsbereich einen Mindestbesatz von 0,2 GV/ha fest. Der maximale Tierbesatz bei Futterzukauf darf 2.0 GV/ha nicht überschreiten, was einer maximalen Düngereinheit von 1,4 DE/ha entspricht.

### 7.3.4. Betriebskooperationen

Zwischen anerkannten biodynamischen Betrieben ist eine Kooperation im Sinne einer biologischen Einheit möglich. Insbesondere betrifft dies die Haltung von Tieren und den Austausch von Futter und tierischem Dünger. Die Richtlinien sind auf diese Einheit als Ganzes anzuwenden.

Wenn sich kein biodynamisch bewirtschafteter Betrieb in der Nähe befindet, kann auch eine Kooperation zwischen einem biodynamisch zertifiziertem Betrieb und einem Bio-Betrieb organisiert werden. In jedem Fall ist jedoch ein Vertrag über die Kooperationen abzuschließen. Dieser ist der jeweiligen Landesorganisation vorzulegen.

Bevor eine Kooperation mit einem Bio-Betrieb erlaubt wird, müssen die folgenden Bedingungen erfüllt sein:

- Der Kooperationspartnerbetrieb muss die Tiere zu 100% mit Bio-Futter füttern.
- Der Kooperationspartnerbetrieb muss vollständig auf Bioproduktion umgestellt haben.
- Der Stalldünger muss auf dem Betrieb, wo er anfällt (idealerweise im Stall), oder mindestens sechs Wochen vor der Ausbringung präpariert werden. Das Düngeräquivalent für sämtliche Flächen beträgt maximal 1,4 DE/ha und Jahr.
- Eine Futter-Kooperation mit Bio-Betrieben ist nur bei mehrjährigem Futterpflanzenanbau (mindestens drei Jahre) möglich. Die Anwendung der Präparate muss mindestens ein Jahr im Voraus beginnen und muss vom Demeter-Betrieb durchgeführt werden. Wenn die Fruchtfolge Futterpflanzen auf den Kooperationsflächen ermöglicht, muss die Anwendung der Präparate während der gesamten Kooperationsdauer fortgesetzt werden. Nahrungsmittelpflanzen, die in Kooperation angebaut werden, können nicht als Demeter vermarktet werden.
- Futtermittel unter der vorher genannten Kooperation können als betriebseigener und Demeter-Futteranteil in die Kalkulation der Futterration einbezogen werden, wie unter 5.5. Fütterung beschrieben.
- Eine Ausnahmegenehmigung muss bei der zuständigen Landesorganisation beantragt werden. (ANG 5A: siehe Anhang 7)

### 7.3.5.Haltung - Allgemein

- Die Aufstallungsform und die sonstigen Haltungsbedingungen müssen so beschaffen sein, dass die Tiere ihre Verhaltensgewohnheiten und art eigenen Bewegungsabläufe vollziehen können; z. B. müssen sie ungehindert aufstehen, abliegen und trocken sowie angemessen warm liegen können. Aufstallungen, in denen sich die Tiere weitgehend frei bewegen können, sind deshalb zu bevorzugen.
- Das Haltungssystem soll den Tieren freien Kontakt mit ihrer natürlichen Umwelt (Sonne, Regen, Erdboden, u. a.) gewähren. Dies soll insbesondere durch Weidegang, zumindest aber Auslauf erfolgen. Für ausreichend natürliches Licht, gutes Stallklima und Windschutz muss Sorge getragen werden.
- Die dauernde Anbindehaltung ist grundsätzlich nicht zulässig. Aus Sicherheits- bzw. Tierschutzgründen kann auf begründeten Antrag des Halters eine befristete Ausnahmegenehmigung für die Anbindung einzelner Tiere erteilt werden.
- In Gebäuden, die bereits vor dem 24. August 2000 bestanden haben, ist die Anbindehaltung auf reichlich Einstreu, bei individueller Tierbetreuung und bei regelmässigem Auslauf möglich. (ANG 6: siehe Anhang 7)
- Die Anbindung von Jung- und Mastvieh ist nicht erlaubt.

Genetisch hornlose Wiederkäuerrassen können in der Produktion von Demeter-Fleisch, -Milch und – Fasern nicht eingesetzt werden. Historische und kulturhistorische Rassen von natürlich hornlos gezüchteten Wiederkäuern und genetisch hornlose Rassen, die es nicht mehr in behornter Form gibt (vgl. folgende Positivliste), sind nur für die Fleischproduktion erlaubt. Diese Rassen können für die Verdrängungskreuzung verwendet werden.

- Aberdeen Angus



(Diese Liste ist nicht abschließend, weitere Rassen können bei der Richtlinienkommission beantragt werden).

Genetisch hornlose Rassen jeglicher Form und Verdrängungskreuzung, weder mit genetisch hornlosen Rassen noch mit anderen Formen von hornlosen Zuchtrassen oder Kreuzungen, sind in der Produktion von Demeter-Milch ausgeschlossen.

- Zeitlich begrenzte Ausnahmegenehmigungen bezüglich der Ställe und des Auslaufs können durch die zuständige Zertifizierungsorganisation, in den folgenden Bereichen erteilt werden (ANG 8: siehe Anhang 7):

- zu kleiner Stall
- fehlender Zugang zu fließendem oder stehendem Wasser für Wassertiere
- Hühnerhäuser welche nicht alle Bedingungen erfüllen
- Freiluftbereich für Geflügel, welcher nicht mit Gras bedeckt ist
- Fehlende Pflanzen oder Gebäude, welche den Tieren im Freien Schutz gewähren

### 7.3.5.1.Haltung von Rindern

Milchvieh und Mutterkühen ist im Sommerhalbjahr Weidegang zu gewähren. Wo dies nicht möglich ist, muss mindestens ein ganzjährig zugänglicher Auslauf im Freien zur Verfügung stehen. Für Jungvieh (Nachzucht) gelten gleiche Anforderungen an Bewegungsmöglichkeit. Eine Abkalbebox sollte bei Stallumbauten eingerichtet werden.

Für Betriebe, die aufgrund ihrer speziellen Situation in Besiedlungsgebieten, der Distanz zu den außerhalb der Besiedlung liegenden Weiden oder aus anderen praktischen Gründen Weidegang oder Zugang ins Freie nicht möglich ist, kann durch die zuständige Zertifizierungsorganisation eine Ausnahmegenehmigung für fehlenden Weidegang oder Auslauf gewährt werden. (ANG 9: siehe Anhang 7)

Aufstallungsform und Stalleinrichtung müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- Liegeplätze von Rindern sind mit geeigneter Einstreu zu versehen.
- Teilspaltenböden mit mehr als 50% Spaltenbodenanteil sind nicht gestattet und dürfen nicht als Ruheplätze gerechnet werden.
- Kuhtrainer sind nicht erlaubt.
- Ein entsprechendes Angebot an Bewegungsfläche und eine geeignete Herdenführung müssen allen Tieren der Herde genügend Raum zum Ausüben des Sozialverhaltens und der Futteraufnahme gewährleisten.

- Die Zahl der vorhandenen Fress- und Liegeplätze muss mindestens der Anzahl Tiere im Stall entsprechen. In Stallungen mit freiem Zugang zu Futter (auch Grundfutter) sind weniger Fressplätze zugelassen.
- Kälbern ist, sobald als möglich, Kontakt zu ihren Artgenossen zu ermöglichen. Sie sind spätestens ab der 2. Lebenswoche in Gruppen zu halten, sofern eine ausreichende Anzahl etwa gleich alter Tiere vorhanden ist. Die Kälberhaltung in Einzelboxen ist nur während der ersten Lebenswoche zulässig.
- Das Enthornen von Tieren und enthornte Tiere sind auf dem Hof nicht gestattet. In besonders begründeten Fällen kann von der jeweiligen Landesorganisation eine Ausnahme gewährt werden, die jedoch jährlich überprüft werden muss. (ANG 11: siehe Anhang 7)
- Zur genetischen Hornlosigkeit siehe Kapitel 7.3.5..
- Es ist erlaubt, Kälber zu kastrieren, wenn das für die Gesundheit, das Wohlergehen oder die Hygiene der Kälber notwendig ist. Solche Eingriffe müssen im passenden Alter und von kompetenten Personen durchgeführt werden, sodass die Schmerzen der Tiere auf ein Minimum begrenzt werden.

### 7.3.5.2.Haltung von Schafen, Ziegen und Pferden

Für Schafe, Ziegen und Pferde gelten die Bestimmungen für die Rinderhaltung (7.3.6.) entsprechend.

- Zusätzlich gilt, dass Eingriffe wie eine Kastration oder das Anbringen von Gummiringen an Schwänzen und das Kupieren von Schwänzen auf biodynamischen Betrieben nicht systematisch durchgeführt werden dürfen.
- Einige dieser Eingriffe können vorgenommen werden, wenn sie für die Gesundheit, das Wohlergehen oder die Hygiene notwendig sind. Solche Eingriffe müssen im passenden Alter und von kompetenten Personen durchgeführt werden, sodass die Schmerzen der Tiere auf ein Minimum begrenzt werden.

### 7.3.5.3.Haltung von Schweinen

Die Liegeflächen für Schweine sind mit Stroh (oder anderer organischer Einstreu) zu versehen. Teilspaltenböden mit mehr als 50% Spaltenbodenanteil und Anbindehaltung sind nicht zugelassen. Ein Auslauf ins Freie mit Wühlmöglichkeiten ist, wo immer möglich einzurichten, Ausnahmen bedürfen der Genehmigung. (ANG 10: siehe Anhang 7)

- Sauen dürfen zum Abferkeln nur über einen möglichst kurzen Zeitraum (maximal 14 Tage) fixiert werden; dabei ist Anbindung ausgeschlossen. Für Sauen ist ein Auslauf im Freien einzurichten, wo die lokalen Gegebenheiten dies erlauben. Leere und niedertragende Sauen sowie Jungsauen sind in Gruppen zu halten.
- Flatdecks oder Ferkelkäfige sind nicht erlaubt.
- Zähnekneifen sowie vorbeugendes Zähneschleifen ist untersagt; ebenso Schwänze- und Ohrenkupieren.
- Nasenringe oder Krampen, welche die Schweine vom Wühlen abhalten, sind verboten.

- 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

### 7.3.5.4. Haltung von Geflügel – grundlegende Regelungen

Alle in diesem Kapitel genannten Voraussetzungen gelten für alle Bestände unabhängig von der Bestandsgröße.

Alle Geflügelrassen sind so zu halten, dass sie ihr natürliches Verhalten ausüben können. Ställe und Haltungsgebäude müssen so gebaut sein, dass sie den natürlichen Bedürfnissen des Geflügels entsprechen. Ausreichend Tageslicht, gutes Stallklima, sowie eine geringe Staubkonzentration sind unverzichtbare Voraussetzungen für Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere.

- Für Geflügel, das normalerweise aufbaut, sind erhöhte Sitzmöglichkeiten, in für die Tierart geeigneter Form, anzubieten.
- Es sind genügend Sandbademöglichkeiten und Möglichkeiten zum Sonnenbaden anzubieten. Wassergeflügel ist ein angemessener Zugang zu Wasser zu ermöglichen. Enten benötigen Wasserflächen zum Schwimmen, Gänse brauchen zumindest Wasser, indem sie ihren Kopf und Hals eintauchen können.
- Zur Verbesserung der Sozialstruktur innerhalb der Herden, sollten zwei Hähne pro 100 Legehennen gehalten werden.
- Jegliche Manipulation am Tiere wie z.B. Schnabelkürzen, Schnabeltouchieren oder Kastration sind ausgeschlossen. Die Haltung von Kapaunen ist ebenfalls ausgeschlossen.
- In der Aktivitätsphase während des Tages dürfen maximal 4,4 Legehennen oder Elterntiere oder 7,1 Junghennen oder ein Maximum von 16 kg Lebendgewicht (max. 18 kg Lebendgewicht in Mobilställen) pro m<sup>2</sup> Bewegungsfläche gehalten werden.
- Durch Tageslicht und zusätzliche Beleuchtung sind max. 16 Stunden Tageslänge zulässig. Im Scharraum und im Bereich der Futteraufnahme muss ausreichend Tageslicht vorhanden sein. Für die Zusatzbeleuchtung sind nur Leuchtmittel ohne Stroboskopeffekt zulässig. Diese Anforderungen gelten für alle Haltungen, unabhängig von der Anzahl der gehaltenen Tiere.
- In einem Stallgebäude dürfen max. 3.000 Legehennen (bevorzugt in Gruppen bis 1.000 Hennen) oder Lege- sowie Mastelertiere oder 6.300 Junghennen und Elterntier-Junghennen (aufgeteilt in Gruppen, nicht größer als insgesamt jeweils 4.800 Vögel), oder 10 x 200 Legewachteln, max. 1.000 Puten oder 2.500 Hähnchen oder Perlhühner oder 1.000 Gänse oder 1.000 Enten oder 10 x 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)
- Abhängig von der Klimazone ist es sinnvoll, Mehrklimazonenställe mit unterschiedlichen Klimazonen anzubieten (innen Warmstall mit angrenzendem Wintergarten und daran anschliessendem Geflügellaufhof, der zum Weideauslauf gerechnet werden kann). Der Geflügellaufhof ist eingezäunt, aber nicht überdacht, mit Durchgangsöffnungen zum

Weideauslauf und bedeckt mit scharffähigem, feuchtigkeitsabsorbierendem Material, das die Weide in Stallnähe vor dem Eintrag sehr hoher Düngermengen schützt.

- Für Gänse- und Entenweiden ist ein Unterstand ausreichend.

*Das Mindestschlachtalter für alle Geflügelarten ist im Anhang 8 festgelegt.*

### 7.3.5.5.Haltung von Geflügel – spezifische Regelungen

**Alle in diesem Kapitel genannten Voraussetzungen gelten für nicht für Bestände kleiner 100 Legehennen, 100 Masthähnchen, 20 Puten, Enten oder Gänse.**

- Das Brüten und Schlüpfen ist in den Inspektionsprozess einzubeziehen. In-Ovo-Geschlechtsbestimmung als Methode der Trennung von männlichen und weiblichen Küken ist nicht zugelassen.
- In Mehrklimazonenställen können Legehennen während der Nacht im Warmstall in größerer Belegungsdichte gehalten werden. Für Wintergärten ist die maximale Belegungsdichte pro m<sup>2</sup>: 10 Legehennen oder Elterntiere oder 16 Junghennen oder 48 kg Lebendgewicht bei Mastgeflügel. Im Warmstall können pro m<sup>2</sup>, wenn die Klappen zum Wintergarten geöffnet sind, maximal 8 Legehennen oder 13 Junghennen oder 24 kg Lebendgewicht bei Mastgeflügel gehalten werden. In diesem Fall müssen die Klappen automatisch öffnen. Nur unter diesen Voraussetzungen kann der Wintergarten zur Stallfläche gerechnet werden.
- Besatzdichte, Anzahl und Größe der Ausflugklappen, Fütterungs- und Tränkeeinrichtung, erhöhte Sitzstangen und eingestreute Nester oder solche mit weicher Einlage sind der Größe der Tiere jeweils anzupassen. Während der Aktivitätsphase dürfen die Tiere nicht am Zugang zu den verschiedenen Klimazonen des Stalls behindert werden. Wintergarten und Stall müssen mit Beleuchtung ausgestattet sein.
- Die minimale Größe der Durchgangsöffnungen zwischen den Stallzonen ist 1 m pro 150 Legehennen, 250 Junghennen und 500 kg Lebendgewicht bei Mastgeflügel. Die Höhe der Durchgänge ist so zu bemessen, dass die Tiere aufrecht durchgehen können.
- Erhöhte Sitzflächen müssen Kotgruben haben. Es dürfen nicht mehr als drei Etagen übereinander eingerichtet werden. Mindestens ein Drittel der Bewegungsfläche muss eingestreut sein.
- Der Weideauslauf muss den natürlichen Bedürfnissen der Tierart entsprechen. Für Hühner muss mindestens 40% der Fläche gleichmäßig mit mehrjährigen Kulturen bewachsen sein sowie schützende Elemente aufweisen, z.B. Büsche und Bäume. Einjährige Kulturen oder künstliche Schutzelemente können genutzt werden, bis die dauerhafte Bewachsung 40% der Fläche bedeckt. Mobile Ställe sind herbei ausgenommen.
- Die minimale Fläche pro Vogel ist 4 m<sup>2</sup> für Legehennen und Elterntiere, 1 m<sup>2</sup> pro Lebendgewicht bei Masthühnern, aber mindestens 4 m<sup>2</sup> pro Tier, 10 m<sup>2</sup> für Puten, 5 m<sup>2</sup> für Enten. Gänse brauchen mindestens 4 m<sup>2</sup> Weidefläche pro kg Lebendgewicht und ein Minimum von 15 m<sup>2</sup> pro Gans und es gibt hierfür keine maximale Distanz für Weidezäune. Weidezäune dürfen bei Legehennen, Masthähnchen und Puten maximal 150 m vom Stall entfernt sein, maximal 80 m bei Enten.

- Um das Infektionsrisiko mit pathogenen Keimen wie Salmonellen, Campylobacter, usw. während der Aufzuchtphase von Junghennen zu minimieren, ist anstatt Weidegang ein großer Geflügellaufhof ausreichend.

### 7.3.6.Fütterung

Jeder Betrieb sollte eine Selbstversorgung in der Fütterung anstreben. Krafffutter soll überwiegend aus Getreide und Leguminosen bestehen. Die Verfütterung von Extraktions- schroten ist nicht erlaubt. Tierische Produkte sind nicht erlaubt (mit Ausnahme von Milch, Milchprodukten, Molke und Eiern).

Antibiotika, Sulfonamide, Kokzidiostatika, Hormone, synthetisch-organische Verbindungen sowie Pharmaka sind als Futterzusatzstoffe nicht zugelassen. Isolierte Aminosäuren, "Masthilfsmittel", "Leistungsförderer" (Fütterungsantibiotika und -probiotika), ebenso chemisch-synthetische Futterzusatzstoffe (außer Vitamine) sind nicht erlaubt.

Konventionelles Futter darf nicht eingesetzt werden. In Notfällen kann die zuständige Landesorganisation eine Ausnahmegenehmigung erteilen. (ANG 24, Anhang 7)

Jeder Zukauf von Futter, Futtermitteln, Futtermittelzusatzstoffen, Mineral- und Vitaminpremixen und Sillierhilfsmittel muss dokumentiert werden. Ebenso ist sicher zu stellen, dass die oben genannten Produkte keine Inhaltsstoffe enthalten die durch, mit oder mit Hilfe von gentechnisch veränderten Stoffen oder deren Derivaten hergestellt wurden. Der Nachweis der Nichtverfügbarkeit der oben genannten Produkte muss in den jährlichen Zertifizierungsprozess mit einbezogen werden. Für jede Einfuhr von Futtermitteln sind Unterlagen über Herkunft, Bezeichnung, Menge und Verwendung des Futters vorzulegen.

#### 7.3.6.1. Hofeigener Anteil / Demeter-Anteil für alle Tierarten

Das auf dem Hof selbst erzeugte Futter ist die Basis für die Fütterung der Tiere. Mindestens 50 % (60 % für Wiederkäuer, Equiden und Kameliden) des Futters (TM) muss auf dem eigenen Betrieb bzw. in einer Betriebskooperation mit einem anderen Demeter-Betrieb erzeugt sein.

- Wenn Futtermittel in den Betrieb eingeführt werden, ist bei der Auswahl der für die Demeter-Produktion geeigneten Futtermittelqualitäten besondere Sorgfalt walten zu lassen, es gilt das allgemeine Regime.
- Mindestens 70% der durchschnittlichen Jahresration TM (Trockenmasse) muss Demeter-zertifiziert sein, 1/3 kann anderen Qualitäten beinhalten, wenn Demeter nicht verfügbar.

Tabelle 1: Hofeigener Anteil und Demeter-Anteil in der durchschnittlichen Jahresration für alle Tierarten bezogen auf die Trockenmasse

<u>Tierart</u>	<u>Minimaler Demeter- Anteil in der jährlichen Ration*</u>	<u>Max Bio-Anteil in der jährlichen Ration **</u>	<u>Min. hofeigener Anteil***</u>	<u>Freigabe für geringere Demeter-Anteile möglich?</u>
Wiederkäuer, Equiden und Kameliden	70%	30%	60%	Nein****
Schweine	70%	30%*****	50%	Ja, bis zu 50%*****
Geflügel	70%	30%*****	50%	Ja, bis zu 50%*****

\*Kann Futter "in Umstellung auf Demeter" enthalten, wenn das Futter biozertifiziert ist. Bei zugekauftem Futteranteil ist der Umstellungsanteil insofern limitiert, dass die 50 % voll anerkannter Demeter-Anteil immer einzuhalten sind.

\*\* Kann Futter "in Umstellung auf Bio" sein

\*\*\* Kann als Durchschnitt über alle Tierarten des Betriebes gerechnet werden, vorausgesetzt die nationalen Bio-Richtlinien lassen das zu

\*\*\*\* Außer in Notsituationen mit Ausnahmegenehmigung durch die zuständige Zertifizierungsorganisation (ANG 24: siehe Anhang 7)

\*\*\*\*\*bei nachgewiesener Nichtverfügbarkeit, Ausnahmegenehmigung erforderlich (ANG 13, Anhang 7)

### 7.3.6.2. Umstellungsfutter

- Hofeigene Anteile in der Fütterung aus dem ersten Umstellungsjahr "in Umstellung auf Demeter und in Umstellung auf Bio" kann nur auf dem eigenen Betrieb eingesetzt werden. Im ersten Umstellungsjahr in einer Größenordnung bis 100 % der Ration. In den folgenden Jahren kann aus dem ersten Jahr verbliebenes Futter oder im Fall von Umstellung zusätzlicher Flächen in einer Größenordnung bis zu 20 % in der Fütterungsration eingesetzt werden.
- Fütterung aus hofeigenen Anteilen aus dem zweiten Jahr „in Umstellung auf Demeter und Bio“ kann auf dem eigenen Betrieb uneingeschränkt eingesetzt werden. Zukauf ist bis zu einer Größenordnung von 30 % der Gesamtration möglich.
- Fütterung aus hofeigenen Anteilen aus dem zweiten Jahr „in Umstellung auf Demeter“ und voller Bio-Zertifizierung kann auf dem eigenen Betrieb uneingeschränkt eingesetzt werden. Der Zukauf ist nur bis zu einer Größenordnung von 50 % möglich.
- In allen Fällen sind die entsprechenden Auswirkungen auf den Zertifizierungsstatus der Endprodukte zu beachten.

### 7.3.6.3. Fütterung von Milchvieh, Schafen, Ziegen und Pferden

Die Fütterung muss artgerecht sein und einen möglichst hohen Anteil an Raufutter (z. B. Grünfütter, Heu, Silage), mindestens jedoch 75 % (bezogen auf TM über das ganze Jahr) enthalten. Die Sommerfütterung muss überwiegend aus Grünfütter bestehen; anzustreben ist die Futteraufnahme über Weidegang.

- Im Winter sollen die Tiere einen möglichst hohen Anteil Heu erhalten (Kühe mindestens 3 kg/Tier/Tag, Kleinwiederkäuer entsprechend weniger). Wenn klimatische Bedingungen die Ernte einer guten Heuqualität nicht ermöglichen, können Ausnahmegenehmigungen durch die zuständige Landesorganisation erteilt werden, um Gras- und Kleesilage, welche nach dem Blühen gemäht wurde, zu zufüttern. (ANG 14 A, Anhang 7)
- Die Grundfütterration darf nicht das ganze Jahr über aus Silage bestehen.
- Futtermittel tierischer Herkunft sind ausgeschlossen, mit Ausnahme von Milch und Milchprodukten.

### 7.3.6.4. Fütterung von Mastrindern

Die Fütterration muss wiederkäuergerecht zusammengesetzt sein und zu jeder Jahreszeit mindestens 60 % Raufütter (Heu, Silage oder Futterstroh) enthalten. Silagen können den Hauptanteil des Grundfutters bilden. Die Sommerfütterung muss Grünfütter enthalten.

In der Winterfütterung muss den Tieren so viel Heu wie möglich gefüttert werden (drei kg pro Tier und Tag). Sollte klimatische Bedingungen keine Ernte von ausreichenden Mengen Heu der entsprechenden Qualität ermöglichen, können durch die zuständige Zertifizierungsorganisation Ausnahmegenehmigungen erteilt werden die Fütterung statt dessen durch nach der Blüte geerntete Silage oder Stroh zu ergänzen. (ANG 14A: siehe Anhang 7)

### 7.3.6.5. Fütterung von Zucht- und Mastkälbern, Fohlen sowie Schaf- und Ziegenlämmern

Die Fütterung erfolgt mit Milch, vorzugsweise Muttermilch, Raufütter und Schrotten, möglichst aus eigener Erzeugung. Kälber und Fohlen sollen mindestens drei Monate, Schafe und Ziegen 45 Tage Milch erhalten. Reine Milchmast ohne Zufütterung von Raufütter ist ausgeschlossen.

Futtermittel tierischer Herkunft ausgenommen Milch und Milchprodukte sind für die Fütterung von Wiederkäuern verboten.

Fütterung mit Milchaustauschern ist zugelassen, wenn das generelle Regime und die folgenden Bedingungen eingehalten werden:

- Der Milchaustauscher besteht zu mindestens 80 % (bezogen auf die Trockenmasse) aus Milchpulver oder Magermilchpulver.
- Der Milchaustauscher kann Molkepulver, Getreidestärke, Zucker, Pflanzenöle, zugesetzte Vitamine und Mineralien enthalten
- Der Milchaustauscher enthält keine Proteinquellen pflanzlicher Herkunft oder Palm- bzw. Kokosöl.

In Abhängigkeit von der Qualität der Zutaten (Zertifizierungsstatus) und der Dauer der Fütterung können sich Konsequenzen für den Zertifizierungsstatus beim Verkauf der Kälber ergeben, siehe Kapitel 7.3.8. folgende.

### 7.3.6.6. Nomadische Viehbestände und Weidehaltung auf unbestellten Flächen

Fleisch von Wanderherden darf nur dann als Demeter verkauft werden, wenn 2/3 des Futters aus Eigenproduktion und die Hälfte des Futters von biodynamisch bewirtschafteten Flächen stammt. Der Rest kann von extensiv bewirtschafteten Flächen, welche nicht mit synthetischen Dünge- oder Pflanzenschutzmitteln behandelt wurden oder Naturschutzflächen stammen oder von Betriebsflächen, bei denen die Präparate wegen Steilheit oder anderer Unzulänglichkeit nicht versprüht werden können. (ANG 4A: siehe Anhang 7)

Es muss ein Tagebuch über die Beweidung geführt werden.

### 7.3.6.7. Pensionstiere

Tiere anderer Betriebe (ökologisch und konventionell), die sich nicht im Besitz des Betriebes befinden, dürfen auf Weiden oder in Ställen von Demeter-Betrieben gehalten werden, wenn die folgenden Bedingungen eingehalten werden:

- Eine schriftliche Vereinbarung zwischen dem Besitzer der Tiere und dem aufnehmenden Betrieb liegt vor.
- Alle Tiere sind eindeutig durch Ohrmarken oder vergleichbare Kennzeichnung zu identifizieren.
- Alle Tiere werden bezüglich der Haltungsbedingungen, tiermedizinischer Behandlung und Fütterung gemäß dieser Richtlinie gehalten.
- Wenn Pensionstiere die oben genannten Anforderungen erfüllen, können sie in die Futter-Mist-Bilanz des Betriebes integriert werden.

Wenn Pensionstiere die oben genannten Anforderungen nicht erfüllen und bezüglich Haltung und Fütterung nur Bio-Richtlinien erfüllen oder konventionell gehalten werden, müssen folgende Mindestanforderungen eingehalten werden:

- Eine schriftliche Vereinbarung zwischen dem Besitzer der Tiere und dem aufnehmenden Betrieb liegt vor.
- Die Tiere müssen in Ställen und Weiden eindeutig von der eigentlichen Herde getrennt werden.
- Die Fütterung muss hinsichtlich Lagerung und Futtergabe eindeutig getrennt sein.
- Wenn Pensionstiere und den an zweiter Stelle genannten Anforderungen gehalten werden, können sie in die Futter-Mist-Bilanz des Betriebes auf Basis einer Futter-Mist-Kooperation gemäß Kapitel 7.3.4. integriert werden, wenn sie mindestens nach Bio-Richtlinien gehalten werden.

In beiden beschriebenen Fällen muss eine Ausnahmegenehmigung durch die zuständige Zertifizierungsorganisation vorliegen. (ANG 15: siehe Anhang 7). Der Antrag auf eine

Ausnahmegenehmigung muss eine eindeutige Beschreibung der Umstände beinhalten unter denen die Tiere gehalten werden, im Besonderen in Bezug auf ergriffene Maßnahmen zur eindeutigen Trennung.

### 7.3.6.8. Gemeinschaftsweiden

Tiere von Demeter-Betrieben dürfen auf Gemeinschaftsweiden gehalten werden, wenn auf der Weide seit mindestens drei Jahren keine richtlinienwidrigen Mittel ausgebracht wurden und wenn die konventionellen Tiere aus extensiver Haltung stammen. Konventionelle Futterzusatzstoffe dürfen nicht verfüttert werden.

- Die Milch kann Demeter zertifiziert werden, sobald die Tiere wieder richtlinienkonformes Futter erhalten.
- Fleisch kann Demeter zertifiziert werden, wenn die Tiere mindestens die Hälfte der Lebenszeit gemäß der vorliegenden Richtlinie gehalten werden.

Ausnahmegenehmigungen sind bei der zuständigen Landesorganisation einzuholen. (ANG 16: siehe Anhang 7)

### 7.3.6.9. Fütterung von Schweinen

Den Schweinen ist täglich frisches, getrocknetes oder siliertes Raufutter, möglichst auch Saffutter vorzulegen (z.B. Silage, Rüben).

- Die Summe des Futterzukaufs ist auf 50 % (TM) beschränkt.
- Die zuständige Organisation kann einen Zukauf von maximal 50% ökologisch erzeugtem Futtermittel für Schweine erlauben, wenn kein Demeter-Futtermittel verfügbar ist. Diese Nichtverfügbarkeit muss nachgewiesen sein. (ANG 13, Anhang 7)

### 7.3.6.10. Fütterung von Geflügel

Hühnervögel müssen 20% ihres Futters als ganze Körner erhalten, davon mind. 5% der Futterrationsration als Einstreu oder im Weideauslauf, sodass sie ihr Futter suchen können. Es ist Struktur-Raufutter anzubieten; für Mastgeflügel als ganze Körner im Mischfutter.

- Jegliches Geflügel muss Grit erhalten.
- Den Tieren ist offenes Wasser anzubieten; mindestens in Bechertränken.
- Gänse und Puten brauchen während der Vegetationsphase grüne Weideflächen. Demeter Weidegänse erhalten mindestens 35% ihres Futters (TM) als Grünfutter von der Weide.
- Enten müssen im Wasser grundeln können, um Futter aufzunehmen.

Die zuständige Organisation kann den Zukauf von maximal 50% zertifiziertem Bio-Futter für Geflügel erlauben, wenn kein Demeter-Futter verfügbar ist. Die Nichtverfügbarkeit muss belegt werden. (ANG 13, Anhang 7)

## 7.3.7.Zucht und Kennzeichnung

### 7.3.7.1.Zucht

Die eigene Vatertierhaltung entspricht den Grundsätzen der Biodynamischen Wirtschaftsweise und wird daher dringend empfohlen. Künstliche Besamung kann das Wirken des männlichen Elementes innerhalb einer hofeigenen Herde nur unzureichend ersetzen und wird daher nicht empfohlen.

Aus Genmanipulation hervorgegangene Tiere sind nicht zugelassen.

Der Einsatz biotechnologischer Methoden (z. B. Embryotransfer, Spermatrennung nach Geschlecht) ist nicht erlaubt.

### 7.3.7.2.Tierkennzeichnung und Haltungsbuch

Alle eigenen und zugekauften Tiere müssen mit Ohrmarken oder anderen Markierungen eindeutig und dauerhaft gekennzeichnet sein.

Bei Geflügel und sonstigem Kleinvieh ist eine partienweise Kennzeichnung vorgeschrieben. Bei zugekauftem Vieh muss die Herkunft anhand von Begleitpapieren nachgewiesen werden. Es muss möglich sein, die Tiere auf den Betrieb zurück zu verfolgen, auf dem sie geboren sind, sowie zu den Elterntieren.

Es ist ein Stallbuch zu führen (siehe auch: 7.3.9. Arzneimittelbehandlung bei Tieren) das ein eindeutiges Zurückverfolgen der Tiere und tierischer Produkte von der Verkaufsstelle bis zur Geburt erlaubt. Dokumentationen gleichen Inhaltes, z. B. Züchtungsunterlagen, können das Stallbuch ersetzen.

## 7.3.8.Tierherkunft, Tierzukauf und Vermarktung

### 7.3.8.1.Tierzukauf bei Zucht oder Bestandsvergrößerung

Auch für den Zukauf von Tieren zur Zucht oder Bestandsvergrößerung gilt das allgemeine Regime. Die zuständige Organisation kann bei Nichtverfügbarkeit eine Ausnahmegenehmigung für den Zukauf von Tiere aus konventionellen Beständen erteilen (bis max. 40% der Herde). (ANG 18: siehe Anhang 7):

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).

Die Vermarktung der Produkte betreffend, gelten die Vorgaben unter 7.3.8.3..

### 7.3.8.2.Tierzukauf Mast

Auch beim Zukauf von Tieren zum Zweck der Mast gilt das allgemeine Regime.

Bezüglich der Mindestzeiträume zur Haltung gemäß dieser Richtlinie, die notwendig sind, um Produkte von mit abweichendem Zertifizierungsstatus zugekauften Tieren unter dem Markenzeichen verkaufen zu können, beachten Sie bitte die nachfolgenden Tabellen zur jeweiligen Tierart.

### 7.3.8.3. Milch, Milchvieh, Kälber und Mastrinder

Milchprodukte folgen grundsätzlich dem Zertifizierungsstatus des Futters, Milch kann nur unter dem Label „in Umstellung auf Demeter“ vermarktet werden, wenn die Milchkühe mit Futter gefüttert werden, welches diese Zertifizierung hat. Die Demeter-Zertifizierung der Milch ist möglich, sobald das Futter von Demeter zertifizierten Flächen kommt (siehe 7.3.8.).

- Wenn einzelne Milchkühe konventioneller Herkunft zugekauft werden, kann die Milch nach 6 Monaten richtliniengemäßer Fütterung und Haltung unter Hinweis auf "Demeter" oder „in Umstellung auf Demeter“, abhängig vom Zertifizierungsstatus des Futters, vermarktet werden.
- Zugekaufte Zuchttiere aus anerkannter ökologischer Haltung, können nach mindestens zwölfmonatiger richtliniengemäßer Fütterung und Haltung unter Demeter verkauft werden.
- Auch bei der Ammenkuhhaltung ist der Zukauf von Kälbern aus Betrieben mit Demeter-Anerkennung vorzuziehen. Ist dies nicht möglich, so müssen Kälber mindestens aus anerkannten ökologischen Betrieben stammen.
- Zugekaufte Mastrinder können nach 2/3 Lebenszeit richtliniengemäßer Fütterung (ökologische Herkunft) bzw. 3/4 Lebenszeit richtliniengemäßer Fütterung (konventioneller Herkunft) unter Demeter vermarktet werden.

Konventionelle Tiere dürfen nur mit einer Ausnahmegenehmigung der jeweiligen Landesorganisation und der Kontrollstelle zugekauft werden. (ANG 18: siehe Anhang 7)

Tabelle: Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Milchvieh/Kälber/Mastrinder

Verkaufsprodukt	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung und Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsprodukts
Milch	ökologisch		Demeter
Milch	konventionell	6 Monate	Demeter
Rindfleisch von Masttieren	ökologisch	mind. 2/3 Lebenszeit	Demeter
Rindfleisch von Zuchttieren/ Masttieren	konventionell	mind. 3/4 Lebenszeit	Demeter
Rindfleisch von Zuchttieren	Ökologisch	mind. 12 Monate	Demeter

### 7.3.8.4. Schafe und Ziegen

Bei Zukauf gilt die in Kapitel 7.3.8.1. beschriebene Rangfolge.

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

Tabelle: Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Schafe und Ziegen

Verkaufsprodukt	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung und Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsprodukts
Milch	ökologisch		Demeter
Milch	konventionell	6 Monate	Demeter
Fleisch	ökologisch	6 Monate	Demeter
Fleisch	konventionell	12 Monate	Demeter
Wolle	ökologisch oder konventionell	12 Monate	Demeter

### 7.3.8.5. Schweine

Bei Zukauf gilt die in Kapitel 7.3.8.1. beschriebene Rangfolge, die mengenmäßige Beschränkung für den Zukauf weiblicher Jungtiere und die sonstigen grundsätzlichen Vorgaben.

- Der Zukauf von Ferkeln folgt dem allgemeinen Regime, der Zukauf konventioneller Ferkel bedarf einer Ausnahmegenehmigung der jeweiligen Landesorganisation und der Kontrollstelle. (ANG 19: siehe Anhang 7)
- Als Ferkel zugekaufte Schweine konventioneller Herkunft dürfen erst nach 6 Monaten richtliniengemäßer Haltung und Fütterung auf dem Betrieb als Schlachtvieh mit Kennzeichnung "In Umstellung auf Demeter" verkauft werden. Die Ferkel dürfen nicht schwerer als 25 kg sein und sind direkt nach dem Absetzen zuzukaufen.
- Es sollen nur Ferkel aus eingestreuten Haltungssystemen und ohne kupierte Schwänze zugekauft werden. Der Zukauf immuno-kastrierter Ferkel ist nicht möglich.

Tabelle: Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Schweine

Verkaufsprodukt	Zert.status des Tieres beim Kauf	Alter beim Zukauf	Fütterung und Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsprodukts
Fleisch	ökologisch		mind. Hälfte der Lebenszeit	Demeter

Fleisch	konventionell	Ferkel weniger als 25 kg	mind. 6 Monate	in Umstellung auf Demeter
Fleisch	konventionell (Zuchttier)		mind. 2 Jahre	Demeter

### 7.3.8.6. Geflügel

Der Zukauf von Eintagsküken (Mast und Legehaltung) oder Junghenne folgt dem allgemeinen Regime, allerdings ist der Zukauf konventioneller Junghennen für die Legenhennenhaltung grundsätzlich nicht möglich.

- Masthähnchen und sonstiges Mastgeflügel sind als Eintagsküken einzustallen, d.h. sie müssen den Brutbetrieb spätestens am 3. Tag verlassen haben.
- Der Zukauf von konventionellen Herkünften (Eintagsküken/Jungtiere) für Mastgeflügel bedarf einer Ausnahmegenehmigung der zuständigen Landesorganisation. (ANG 20: siehe Anhang 7)
- Beim Zukauf gelten für die Kennzeichnung der Verkaufsprodukte unten tabellarisch aufgeführte Bedingungen. Das Mindestschlachtalter muss ebenfalls berücksichtigt werden (vgl. Anhang 8). Langsam wachsende Rassen sind zu bevorzugen.

Tabelle: Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Geflügel

Verkaufsprodukt	Zert.status des Tieres beim Kauf	Alter beim Zukauf	Fütterung / Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsprodukts
Eier	Junghenne ökologisch	max.18 Wochen	gleicher Zert.status wie Futter	Demeter/ in Umstellung auf Demeter
Eier	Eintagsküken konventionell	max. 3 Tage	gleicher Zert.status wie Futter	Demeter/in Umstellung auf Demeter
Fleisch Mastgeflügel (inkl. Althennen/ Bruderhähne)	ökologisch		Hälfte der Lebensdauer	Demeter
Fleisch Mastgeflügel (inkl. Althennen/ Bruderhähne)	Eintagsküken konventionell	max. 3 Tage	Von Ankunft bis Schlachtung (Schlachtalter vgl. Anhang 8)	Demeter
Anderes Mastgeflügel	Eintagsküken konventionell	max. 3 Tage	Von Ankunft bis Schlachtung	Demeter

			(Schlachtalter vgl. Anhang 8)	
--	--	--	-------------------------------	--

### 7.3.8.7. Bienenprodukte

Hinweise und zur Honiggewinnung und Bienenhaltung finden Sie in einer separaten Richtlinie sowie in der Kennzeichnungsrichtlinie.

### 7.3.9. Arzneimittelbehandlung bei Tieren

Die Gesundheit von Tieren ist in erster Linie durch aufmerksame Tierbetreuung, Wahl geeigneter Rassen, Zucht und Fütterung sowie durch weitere, vorbeugende Maßnahmen wie artgerechte Tierhaltung sicherzustellen. Treten Gesundheitsstörungen auf, so müssen unmittelbare Maßnahmen zu ihrer Beseitigung bzw. Linderung eingeleitet werden.

Wenn die Behandlung unter Anleitung eines Tierarztes erfolgt und genau dokumentiert ist, kann das gewählte Arzneimittel von diesen Richtlinien abweichen, um so die beste Lösung für die Tiergesundheit und das Management von Resistenzen sowie von Umweltaspekten zu finden.

#### 7.3.9.1. Allgemeine Vorgaben alle Tierarten

Routinemäßige und/oder prophylaktische Behandlungen mit Mitteln, die nicht den Naturheilverfahren zuzuordnen sind (z. B. Chemotherapeutika, Antibiotika, Antiparasitika) sind nicht zugelassen, sofern nicht gesetzlich oder behördlich vorgeschrieben.

Ausgenommen hiervon sind zugelassene Entwurmungsmittel (siehe oben), in Fällen, wo Parasiten im Betriebsgebiet als endemisch nachgewiesen wurden.

Einzeltier- sowie Herdenbehandlungen, ganz gleich welche Maßnahmen, sind in einem Stallbuch genau aufzuzeichnen. Dies hat so zu erfolgen, dass die Behandlung eines jeden Einzeltieres nach Diagnose, Behandlungsverfahren, Medikament, Wartezeit und Zeitpunkt der Behandlung nachvollziehbar ist. Die Aufzeichnungen sind aufzubewahren und auf Verlangen vorzulegen.

- Bei Einsatz von allopathischen Arzneimitteln sind die doppelten gesetzlichen Wartezeiten einzuhalten, mindestens jedoch 48 Stunden, wenn keine Wartezeit angegeben ist. (Ausgenommen sind Fälle, bei denen ein Hemmstofftest nach Einsatz von Antibiotika negativ ist.)
- Tiere mit einer Lebensdauer unter einem Jahr, dürfen nur einmal während der Lebenszeit mit allopathischen Mitteln behandelt werden, Tiere mit einer Lebenszeit länger als einem Jahr, maximal drei Behandlungen pro Jahr.
- Wenn Tiere mehr als die vorgeschriebene Anzahl an Behandlungen erhalten haben oder unerlaubte Mittel eingesetzt wurde, können sie nicht mit dem Demeter-Markenzeichen vermarktet werden.

- Medikamente, welche Organophosphate enthalten und Behandlungen mit Hormonen, um die Paarungsbereitschaft (Östrus) zu synchronisieren oder um die Wachstumsraten von Tieren zu erhöhen, sind nicht erlaubt.

### 7.3.9.2. Spezielle Vorgaben – kleine/große Boviden, Cameliden, Equiden, Rehe und Sauen

**Einsatz von Antibiotika** - Das Ziel ist weitgehend auf den Einsatz von Antibiotika zu verzichten und die Anwendung nur auf reine Notfälle zu beschränken. Einzelne Tiere können maximal drei Behandlungszyklen pro Jahr erhalten. Sie dürfen nicht prophylaktisch und nur unter der Aufsicht eines Tierarztes angewendet werden. Antibiotika von entscheidender Bedeutung für die Humanmedizin dürfen nur als letztes Mittel eingesetzt werden. Bei hartnäckigen Herdenproblemen wird dringend empfohlen, sich mit einem Fachmann zu beraten, um die Herdenabwehrkraft durch das Zuchtprogramm zu verbessern.

**Ektoparasiten** – Einzelne Tiere dürfen nur eine Gabe Ivermectin/Doramectin pro Jahr zur Vorbeugung gegen Myiasis (Fliegenmadenkrankheit) und Scabies (Krätze) erhalten. Die Behandlung der gesamten Herde ist nur mit anderen Mitteln für Ektoparasiten erlaubt. Pyrethroide sind als lokale Anwendungen (keine Behandlung der gesamten Herde), bei Holzböcken, Hornfliegen, Dermatobia, ect. erlaubt. Weitere Lösungen müssen in die Bekämpfungsmassnahmen integriert werden. Spinosad zur Kontrolle von Läusen und/oder Myiasis bei Schafen und Ziegen ist erlaubt.

**Endoparasiten** – Entwurmungsmittel dürfen nur nach vorangegangenem Parasitennachweis und unter Berücksichtigung von entsprechenden weidehygienischen Maßnahmen verabreicht werden. Die Behandlung der gesamten Herde ist nicht erlaubt, jedoch ist der Einsatz von Ivermectin und Doramectin als Medikament gegen Endoparasiten generell ausgeschlossen, mit der Ausnahme von Leberegel und Oestrus ovis, wenn keine alternativen Maßnahmen zur Verfügung stehen. Die orale Verabreichung ist bevorzugt, eine äußerliche Verabreichung ist nur als letztes Mittel und unter der Leitung eines Tierarztes erlaubt.

### 7.3.9.3. Ergänzende Vorgaben – Geflügel, Mastschweine, Kaninchen und andere Kleinsäuger

Unter 7.3.9.2. erwähnte Maßnahmen gelten auch für Geflügel, Mastschweine, Kaninchen und andere Kleinsäuger, außer sie sind speziell auf eine Tierart eingeschränkt.

Im Falle eines Krankheitsausbruchs bei Geflügel, Kleintieren und Mastschweinen kann die gesamte Herde behandelt werden. Mastschweine und Kaninchen dürfen nur einmal pro Jahr Ivermectin oder Doramectin zur Behandlung von Krätze erhalten.

## 7.3.10. Tiertransport und Schlachtung

Besondere Aufmerksamkeit verlangt das Schlachten von Tieren. Man muss sich bewusst machen, dass zu Beginn der Fleischverarbeitung der Tod eines beseelten Wesens steht. Ethische und moralische Einsicht gebieten es, das jeweilige Tier vom Transport bis zur

Schlachtung so zu behandeln, dass Angst, Stress, Durst und Schmerzen des Tieres soweit wie irgend möglich vermieden werden. Transportwege sollen so kurz wie möglich sein. Deshalb sollten die Tiere in der Region geschlachtet werden, wo sie aufgewachsen sind.

- Das Antreiben mit Stromstößen ist untersagt, wie auch der Einsatz von Beruhigungsmitteln oder anderen chemischen und synthetischen Substanzen vor, während und nach dem Transport.
- Wartezeiten am Schlachthof sind zu minimieren, wenn warten erforderlich ist, muss ausreichend Platz, angemessenes Futter und Wasser zur Verfügung stehen.
- Die Tiere müssen schnell und effektiv betäubt werden. Kehlschnitt ohne Betäubung aus religiösen Gründen ist zugelassen.

## 7.4. Umstellung Erzeugung

### 7.4.1. Umstellungsplan

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 Betriebspiegel, 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.

- Ein genauer Lageplan mit entsprechenden Feldbeschreibungen
- Flächen – einschließlich des aktuellen Zustandes und jegliche Nutzung von Produkten in der Vergangenheit die innerhalb dieser Richtlinie ausgeschlossen sind.
- Kulturen – aktuelle und geplante, einschließlich der geplanten Fruchtfolge
- Tierbestand – sowohl der aktuelle (einschließlich des jeweiligen Status der Tiere) und geplante
- Bodenfruchtbarkeitsmanagement
- Maßnahmen zur Minimierung der Auswirkungen durch Umwelteinflüsse (z.B. Abdrift aus konventioneller Landwirtschaft, Industrie oder stark befahrenen Straßen)

Der Umstellungsplan soll beschreiben wie die Entwicklungsziele des Unternehmens praktisch implementiert werden können um einen Biodynamischen Hoforganismus zu entwickeln.

Umstellungspläne sind für Zertifizierungsorganisationen und dort getroffene Annahmen zu Umstellungsschritten nicht als verbindlich anzusehen, außer für den Fall dass diese formal von Seiten der Zertifizierung frei gegeben wurden und die entsprechenden Anforderungen alle erfüllt sind. Umstellungspläne die lediglich von Seiten der Beratung frei gegeben sind stellen lediglich eine Empfehlung dar.

## 7.4.2. Gesamtbetriebsumstellung

Der Betrieb ist als Ganzes in einem Schritt auf die Biodynamische Wirtschaftsweise umzustellen.

Ein und derselbe Betriebsleiter darf nicht gleichzeitig einen Demeter-Betrieb und einen konventionellen Betrieb führen.

In begründeten Fällen kann die Umstellungsphase bestimmter Flächen / Teile der Tierhaltung verlängert werden, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind.:

- Verlängerte Umstellungsphase bis zu fünf Jahren nach Beginn der Umstellung sind nur für Dauerkulturen und Zierpflanzenproduktion
- Dauerkulturen und Zierpflanzenbestände die sich noch nicht in der Umstellung befinden, müssen mindestens die Anforderungen einer Bio-Zertifizierung erfüllen.
- Wenn ein umfangreiches Trennungsprotokoll vorliegt, kann die zertifizierende Organisation Parallelproduktion von gleichen Kulturen bei Dauerkulturen und Zierpflanzen innerhalb dieser fünf Jahre genehmigen.
- Tierhaltung kann bis zu drei Jahre nach Beginn der Umstellung konventionell geführt werden, aber nur unter der Voraussetzung, dass dieser Teil der Tierhaltung schrittweise abgeschafft wird und stallbauliche Maßnahmen oder der An- und Aufbau eines entsprechend richtlinienkonformen Fütterungsmanagements unverhältnismäßig wäre.
- Tierhaltung kann bis zu fünf Jahren nach Beginn der Umstellung unter den Bedingungen einer Bio-Zertifizierung gehalten werden, wenn wesentliche bauliche Maßnahmen vorgenommen werden müssen, um die Anforderungen dieser Richtlinie zu erfüllen.
- Der gesamte Betrieb muss spätestens fünf Jahre nach Beginn der Umstellung in seiner Gesamtheit Demeter zertifiziert sein.

Verlängerte Umstellungszeiten, Parallelproduktion bei Dauerkulturen und konventionelle Tierhaltung während der Umstellung bedarf einer Ausnahmegenehmigung durch die jeweilige Zertifizierungsorganisation. Ausnahmegenehmigungen bedürfen einer schriftlichen Begründung. (ANG 21: siehe Anhang 7)

## 7.4.3. Umstellung neuer Flächen

Die Umstellung neuer, durch Kauf oder Pacht hinzu gekommener Flächen, eines bestehenden Betriebes unterscheidet sich in einigen Aspekten von der Umstellungsphase eines neuen Betriebes.

Im Gegensatz zum Ausschluss der Parallelproduktion unter 7.4.2., ist der parallele Anbau von Bio, Demeter in Umstellung und Demeter bei gleichen Varietäten von Futterpflanzen zugelassen. Ein entsprechendes Trennungsprotokoll bezüglich der Ernte und der Lagerung ist erforderlich.

Die Bestimmungen hinsichtlich der Umstellungsdauer unter 7.4.4. in Abhängigkeit von der Kultur und der Vorbewirtschaftung gilt auf den neu hinzu gekommenen Flächen ohne Einschränkungen.

## 7.4.4. Umstellungszertifizierung

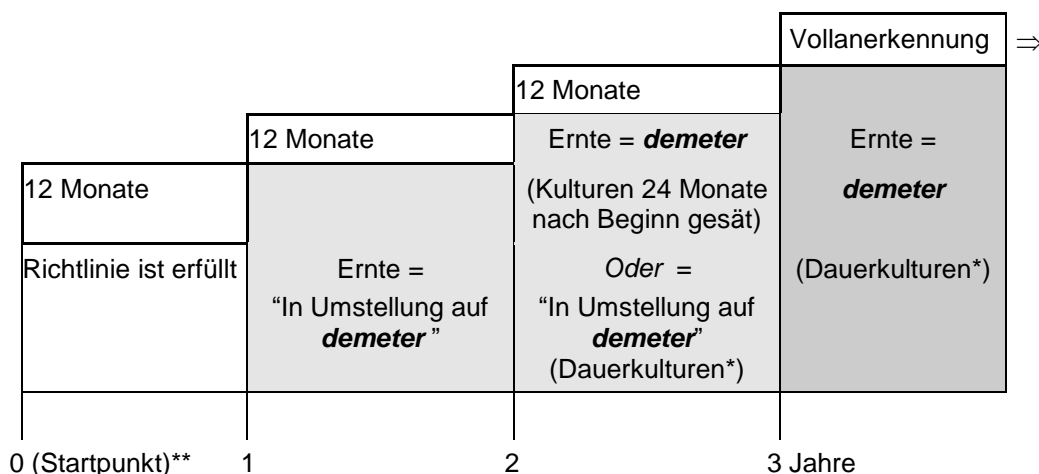
Die im Folgenden beschriebenen Zeiträume und Fristen stellen den Idealfall von Umstellungsphasen dar. Für den Fall von Abweichungen oder fehlender Konformität kann die zuständige Zertifizierungsorganisation jederzeit die Umstellungsfristen und –phasen verlängern.

Die Grundvoraussetzung für eine Umstellungszertifizierung ist die Bewirtschaftung des gesamten Betriebes nach den Vorgaben dieser Richtlinie. Die Nutzung des Markenzeichens ist in den folgenden zeitlichen Darstellungen geregelt (Tabellen). Grundsätzlich gilt:

- Vermarktung von Produkten aus dem ersten Umstellungsjahr (Bio und Demeter) mit dem Markenzeichen oder textuellen Hinweisen jeglicher Art wie bspw. „aus biologischem Anbau“ oder „aus Biodynamischer Landwirtschaft“ ist nicht zugelassen.
- Produkte, geerntet frühestens 12 Monate nach Beginn der Umstellung, können, erfolgreiche Zertifizierung vorausgesetzt, mit einem Hinweis „in Umstellung auf Demeter“ vermarktet werden.
- Produkte, geerntet frühestens 36 Monate nach Beginn der Umstellung (Dauerkulturen) oder gesät mindestens 24 Monate nach Beginn der Umstellung können mit dem Markenzeichen vermarktet werden, erfolgreiche Zertifizierung vorausgesetzt.

Diese Fristen können in bestimmten Fällen verlängert werden. Wenn ein Betrieb oder Betriebsteil in der Vorbewirtschaftung intensiv konventionell bewirtschaftet wurde, kann ein sogenanntes „Nulljahr“ den oben beschriebenen Fristen voran gestellt werden.

Tabelle 1: Regelumstellung, Vorbewirtschaftung konventionell



(1): 12 Monate nach Beginn der Umstellung, ab diesem Zeitpunkt tragen Produkte den Zertifizierungsstatus "in Umstellung auf Demeter" bzw. können Produkte mit "in Umstellung auf Demeter" gekennzeichnet werden

(2): 24 Monate nach dem Beginn der Umstellung: Produkte die ab diesem Zeitpunkt gesät werden, tragen den Zertifizierungsstatus "Demeter" bzw. können mit dem Markenzeichen gekennzeichnet werden. Dauerkulturen die ab diesem Zeitpunkt geerntet werden, tragen den Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ und können entsprechend gekennzeichnet werden.

(3): 36 Monate nach Beginn der Umstellung; ab diesem Zeitpunkt tragen auch Ernten von Dauerkulturen den Zertifizierungsstatus „Demeter“ und können entsprechend mit dem Markenzeichen gekennzeichnet werden.

\* Grünland oder mehrjährige Gründüngung sind ausgeschlossen.

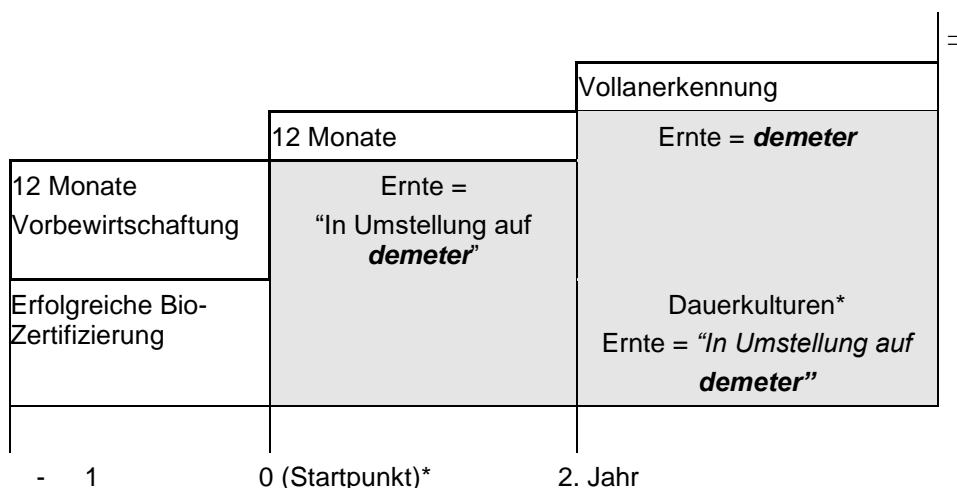
\*\* Der Startpunkt einer Umstellungszertifizierung kann von Zertifizierungsorganisationen unterschiedlich definiert sein, z.B. Unterzeichnung eines Umstellungsvertrags oder Genehmigung eines Umstellungsplans

Oben genannte Fristen können in bestimmten Fällen verkürzt werden:

- Wenn ein Betrieb oder der überwiegende Teil des Betriebes vor Beginn der Umstellung für mindestens ein Jahr biozertifiziert war (Umstellungszeiten werden nicht berücksichtigt), können Produkte bereits im ersten Umstellungsjahr den Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ erhalten. Im zweiten Umstellungsjahr ist eine vollständige Demeter-Anerkennung möglich.
- Wenn ein Betrieb oder der überwiegende Teil des Betriebes vor Beginn der Umstellung für bereits seit mindestens 3 Jahren biozertifiziert war (Umstellungszeiten werden nicht berücksichtigt), dann kann bereits für die erste Ernte der Zertifizierungsstatus „Demeter“ erreicht werden. Voraussetzung ist, dass alle Vorschriften dieser Richtlinie umgesetzt wurden und die entsprechende Kontrolle erfolgreich durchlaufen wurde.
- Für Teilumstellungen / die Umstellung neu hinzu gekommener Flächen gelten oben genannte Regelungen, wenn entsprechende Trennungspokolle vorliegen, entsprechend.

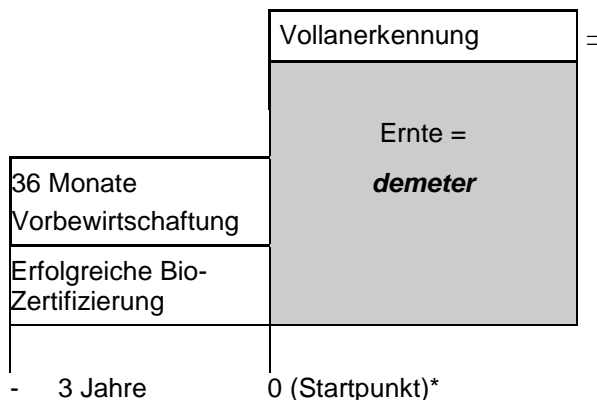
Für tierische Produkte gilt: Grundsätzlich entspricht das Produkt dem Anerkennungsstatus des Futters, für den Zertifizierungsstatus der Tiere vergleiche Tabellen aufgeführt in Kap. 7.3.8. und folgende Tierzukauf und Vermarktung.

Tabelle 2: Mittelschnelle Umstellung, mindestens ein Jahr biozertifizierte Vorbewirtschaftung



\* Der Startpunkt einer Umstellungszertifizierung kann von Zertifizierungsorganisationen unterschiedlich definiert sein, z.B. Unterzeichnung eines Umstellungsvertrags oder Genehmigung eines Umstellungsplans

Tabelle 3: Schnellumstellung, mindestens drei Jahre biozertifizierte Vorbewirtschaftung



\* Der Startpunkt einer Umstellungszertifizierung kann von Zertifizierungsorganisationen unterschiedlich definiert sein, z.B. Unterzeichnung eines Umstellungsvertrags oder Genehmigung eines Umstellungsplans

Da Dauerkulturen in den Tropen oder Subtropen unter Umständen kontinuierlich geerntet werden oder bei vielen Kulturen mehrere Ernten pro Jahr möglich sind, wird in diesen Fällen nicht die erste Ernte als Bezugspunkt, sondern andere Orientierungspunkte zur Abgrenzung der Umstellungsfristen gewählt:

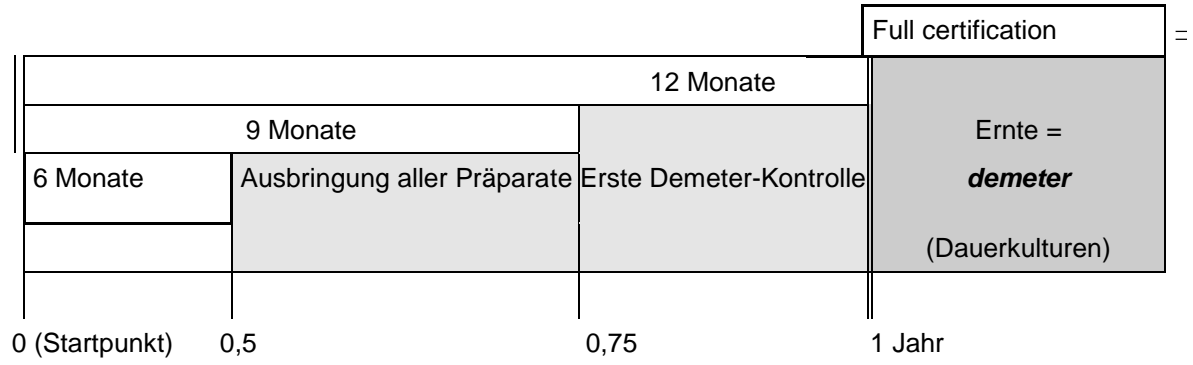
Wenn ein Betrieb oder der überwiegende Teil des Betriebes vor Beginn der Umstellung für mindestens ein Jahr biozertifiziert war (Umstellungszeiten werden nicht berücksichtigt), können Produkte bereits im ersten Umstellungsjahr den Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ erhalten, wenn alle drei folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Frühestens 12 Monate nach dem Beginn der Umstellungsphase (Umstellungs- oder Lizenzvertrag unterzeichnet)
- Frühestens sechs Monate nach der vollständigen Ausbringung aller Präparate
- Frühestens drei Monate nach der ersten erfolgreichen Kontrolle ohne wesentliche Abweichungen oder Auflagen/ Konformität mit der Richtlinie.

Wenn ein Betrieb oder der überwiegende Teil des Betriebes vor Beginn der Umstellung bereits seit mindestens 3 Jahren biozertifiziert war (Umstellungszeiten werden nicht berücksichtigt), dann kann bereits für die erste Ernte der Zertifizierungsstatus „Demeter“ erreicht werden, wenn alle drei folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Frühestens 12 Monate nach dem Beginn der Umstellungsphase (Umstellungs- oder Lizenzvertrag unterzeichnet)
- Frühestens sechs Monate nach der vollständigen Ausbringung aller Präparate
- Frühestens drei Monate nach der ersten erfolgreichen Kontrolle ohne wesentliche Abweichungen oder Auflagen/ Konformität mit der Richtlinie.

Tabelle 4: Schnellumstellung für Dauerkulturen in den Tropen und Subtropen



## Anhang 1: Berechnung des Viehbesatzes

Der Tierbesatz orientiert sich an der Dungeinheit.  
Eine Dungeinheit entspricht 80 kg N und 70 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

Eine Großvieheinheit (z.B. eine Kuh mit einem nominalen Lebendgewicht von 500kg) produziert 0,7 Düngeeinheiten pro Jahr.

Tierart	GVE/Tier	Tierart	GVE/Tier
Zuchtbulle	1,2	Kühe	1,0
Rinder über 2 Jahre	1,0	Rinder 1 – 2 Jahre	0,7
Kälber	0,3	Schafe und Ziegen bis 1 Jahr	0,02
Schafe und Ziegen über ein Jahr	0,1	Pferde unter 3 Jahren, Ponies und Kleinpferde	0,7
Pferde, 3 Jahre und älter	1,1	Mastschweine (20-50 kg)	0,16
Zuchteber	0,3	Zuchtsauen (einschließlich Ferkel bis 20 kg)	0,55
Zuchtsauen ohne Ferkel	0,3	Ferkel	0,02
Legehennen (ohne Ergänzungsaufzucht)	0,0071	Junghennen	0,0036
Masthähnchen	0,0036	Mastenten	0,005
Mastputen	0,0071	Mastgänse	0,0036

Für Tiere, welche aufgrund ihrer Produktionsmenge abweichende Mengen von Dünger produzieren, sind Anpassungen nach unten oder oben zu machen. Die Düngeeinheiten sind aufgrund der jährlich durchschnittlich anwesenden Tiere auf dem Hof zu rechnen.

## Anhang 2: Für den Zukauf zugelassene Futtermittel

Allgemeine Vorgaben zur Fütterung finden sich im Kapitel 7.3.6. Fütterung und folgende. Auch beim Zukauf von Futter gilt das allgemeine Regime (vgl. 4.1.2. Herkunft von Rohstoffen und folgende):

- 1.) Futter von anerkannten Demeter-Betrieben, 2.) von Betrieben von biologischen Anbauorganisationen, 3.) von Betrieben zertifiziert nach den anerkannten Rechtsnormen des ökologischen Landbaus, 4.) von Extensivierern einschließlich von Flächen unter Naturschutzaufgaben, auf welchen keine synthetischen Dünge- und Spritzmittel angewendet werden (mit Einschränkungen), 5.) konventionelle Futtermittel (mit Einschränkungen)
- Bis zu 50% der Futtertrockenmasse der durchschnittlichen Ration kann von noch nicht voll zertifizierten Flächen stammen, die aber biodynamisch bewirtschaftet werden und bis zu 20% von ökologisch bewirtschafteten Flächen.
  - Die Tagesration darf nicht mehr als 50% Umstellungsfutter vom eigenen Hof haben. Der Zukauf von konventionellem Futter ist nicht erlaubt.
  - Die zuständige Organisation kann einen Zukauf von maximal 50% ökologisch erzeugtem Futtermittel für Schweine und Geflügel erlauben, wenn kein Demeter-Futtermittel verfügbar ist. Diese Nichtverfügbarkeit muss nachweisbar sein.

Futterzukauf ist zu dokumentieren und im Rahmen des jährlichen Nachweises der richtliniengemäßen Bewirtschaftung anzugeben.

a) Wiederkäuerfütterung:

- Grundfuttermittel wie Heu, Stroh, Silage, Mais und Rüben
- Getreide, Kleie und Nachmehle
- Körnerleguminosen
- Laubheu
- Kräuter
- Melasse
- Weitere nicht aufgeführte Wiesen- und Ackerfrüchte
- Mischfutter muss aus obigen Komponenten zusammengesetzt sein
- Obst- und Gemüseabfälle
- Verarbeitungsnebenprodukte (tierische Produkte sind ausgeschlossen)

b) Schweine:

Zusätzlich zu a) dürfen eingesetzt werden:

- Magermilch, Magermilchpulver ohne Zusätze, Milchprodukte
- Pflanzliche Öle natürlicher Herkunft (sofern unbedenklich bezüglich Rückständen)
- Saubere pflanzliche Abfälle

c) Geflügel:

Zusätzlich zu a) und b) darf eingesetzt werden:

- Gras- und Kräutermehl

- Paprikapulver

d) Die folgenden konventionell erzeugten Grundfuttermittel dürfen nur in Notfällen (z.B. ungewöhnlich hohe Futtermittelertragsverluste durch Naturkatastrophen, Feuerschäden etc.) und nur nach Freigabe durch die Kontrollstellen eingesetzt werden und dürfen nicht gentechnisch verändert sein.

- Heu, Silage, soweit möglich von Betrieben, die nicht intensiv anbauen
- Getreide und Nebenprodukte aus der Getreideverarbeitung und aus der Müllerei
- Leguminosen (keine Kuchen)
- Ölsaaten, Ölpresskuchen, Expellerkuchen
- Rüben

Das Verfahren unter d) bedarf außerdem der Ausnahmegenehmigung durch die jeweilige Landesorganisation. (ANG 24: siehe Anhang 7)

## 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)

Premixe dürfen keine gentechnisch veränderten Substanzen enthalten und auch nicht mit Hilfe der Gentechnik hergestellt sein. Der entsprechende schriftliche Nachweis muss der Kontrollstelle vorgelegt werden.

Als Silierhilfsmittel sind zugelassen:

- Futterzucker
- Getreideschrot aus richtliniengemäß angebautem Getreide
- Milchsäurebildner
- Molke
- Melasse, Salz, Nass- und Trockenschnitzel
- Um die Futterqualität in Jahren mit ungünstigen Wetterbedingungen zu gewährleisten organische Säuren (GVO frei)

## Anhang 4: Zugelassene und eingeschränkt einsetzbare Dünge- und Bodenverbesserungsmittel

Grundsätzlich ist die Selbstversorgung des Betriebes mit eigenen Düngemitteln anzustreben. Eine Einführung der unter 1. bis 4. erwähnten Zukaufdüngemittel in den Betrieb ist nur bei Bedarf vorzunehmen. Die Verwendung zugekaufter Materialien unterliegt der besonderen Sorgfaltspflicht im Hinblick auf die Qualität der Demeter-Erzeugnisse. Die biodynamischen Kompostpräparate sind, wenn möglich, auch an diesen Zukaufdüngern anzuwenden.

Zugekaufte Materialien sind im Rahmen der jährlichen Kontrolle und Zertifizierung anzugeben. Gegebenenfalls sind Untersuchungsergebnisse auf Schadstoffgehalte vorzulegen (z. B. bei Grüngutkompost). Neue Düngemittel dürfen nur in Übereinstimmung mit Demeter-International oder der jeweiligen Landesorganisation erprobt werden.

### 1. Dünge- und Bodenverbesserungsmittel von Demeter- und biologisch zertifizierten Betrieben

- Kompost
- Stallmist, Gülle (auch nach Gewinnung von Biogas)
- Jauche
- organische Abfälle (Ernterückstände u. ä.)
- Stroh

### 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 Fleischknochenmehl, Blutmehl, wenn möglich von Bio oder Biodynamisch zertifizierten Tieren, Haar- und Federabfälle und ähnliche Produkte) als Zugabe zum Hofdünger der mit den Präparaten kompostiert wird.
- 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;
- 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\*, Meeralkenkalk – nur von toten Bänken im Meer oder fossilen Formen an Land). Schnell wirkenden Kalke wie Branntkalk\* sind nur zu Desinfektions-zwecken zugelassen.

**3.1. Nur bei Bedarf entsprechend den Ergebnissen von Boden-, Gewebe- oder Blattanalysen oder bei anderen Mangelerscheinungen können folgende Materialien eingesetzt werden:**

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

**4. Sonstiges**

- Wasserlösliche Algenauszüge
- Auszüge und Aufbereitungen aus Pflanzen
- Mikrobielle oder pflanzliche Kompostaktivatoren
- Bodenimpfstoffe (beispielsweise Algenextrakt, Getreidefermente, N-fixierende Bakterien, Mykorrhiza, Rhizobia-Bakterien)
- Saathilfsmittel (beispielsweise Gesteinsmehl, natürliche Polymere)
- Düngemittelzusatzstoffe (beispielsweise Calciumcarbonat, Zeolith)

**5. Substrate, Böden, Töpfe und technische Hilfsmittel**

- Abbaubare Töpfe
- Abbaubares Bindematerial
- Substrat für gepresste Töpfe (nach diesen Richtlinien)
- Kultursubstrate (nach diesen Richtlinien)
- Substratzusatzstoffe (Vermiculite, Lavagestein, Perlite)

\*) soweit konform mit Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 834/2007 und 889/2008 oder im Fall von Knochen- und Fleischmehl, wenn die Anforderungen von EU-Verordnung 1069/2009 für Kategorie 3 erfüllt sind.

## 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. 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), Anwendung nur an nicht zum Verzehr durch Mensch und Tier vorgesehenen Pflanzenteilen
- Anstriche (zum Beispiel Insektenkalk)

### 2. Haftmittel, Pflanzenpflegemittel

Präparate, welche die Widerstandskraft der Pflanzen fördern und gewisse Schädlinge und Krankheiten hemmen z.B.:

- Pflanzen-Präparate (Brennnesseljauche, Schachtelhalmtée, Wermuttee usw.), Propolis, Milch und Milchprodukte, homöopathische Anwendungen
- Wasserglas\* (aktuell nicht in der EU zugelassen) (Natriumsilikat, Kaliumsilikat)
- Quarzsand, Aluminiumsilikat
- Chitosan
- Hilfsmittel: Hafthilfsmittel, Netzmittel, Emulgatoren, Öl
- Weitere Mittel werden von der Richtlinienkommission von DI zugelassen und veröffentlicht.

### 3. Mittel gegen Pilzkrankheiten

- Netzschwefel und sublimierter Schwefel
- Wasserglas\* (aktuell nicht in der EU zugelassen) (Natriumsilikat, Kaliumsilikat)
- Kaliumkarbonat
- Teebaumöl (*Melaleuca alternifolia*)
- Mikroorganismen / Bakterienpräparate

- Natriumbikarbonat

#### **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)\*; Fettsäuren
- Azadirachtin aus Azadirachta indica (Neem - Insektizide)\*
- Gelatine\*, hydrolisierte Proteine
- Fe(III) Phosphat (Ferramol als Molluscicid)
- Rodentizide mit Antikoagulanzen zur Anwendung in Ställen und anderen Gebäuden (nur in Köderboxen bzw. so, dass Prädatoren nicht gefährdet werden)
- Gesteinsmehle\*, Kaffee\*
- Mittel zur Verwendung in Ställen und an Tieren: Kieselgur, Fliegenklebebänder, ätherische Öle

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

- Diatomenerde (aktuell nicht in der EU zugelassen)\*
- Calciumhydroxid
- In Notfällen, Verwendung von Kupfer gemittelt von 3kg/h und Jahr über einen Zeitraum von sieben Jahren und vorzugsweise max. 500 g/ha je Spritzung. In Wein- und Hopfenregionen mit hohem Pilzdruck kann die verantwortliche Landesorganisation eine Ausnahmegenehmigung für den gemittelten Einsatz von 4 kg/ha und Jahr über fünf Jahre erteilen. Diese Ausnahmegenehmigung ist auf Hopfen und Wein begrenzt. (ANG 25: siehe Anhang 7)
- 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

Die folgenden Ausnahmegenehmigungen sind in den internationalen Demeter Richtlinien vorgesehen und können von der zuständigen Landesorganisation bewilligt werden. Details zur Antragsstellung und grundsätzlichen Vorgehensweise bei der Erteilung von Ausnahmegenehmigungen finden sich unter Kapitel 3.6.9. Ausnahmegenehmigungen.

ANG Nr.	Kurzbeschreibung	Referenzkapitel	Weitere Kriterien / Einschränkungen
1	Zukauf von unbehandeltem konventionellen Saatgut oder konventionellem Pflanzgut	7.1.2.2. / 7.1.2.3.	
1A	Einfuhr von Düngern von Tieren, die mit GVO-Futter gefüttert wurden	7.1.3.2.	Mind. 1 Jahr separat kompostiert
1B	Wärmebehandlung von Gewächshausboden	7.1.5.5.	Unmittelbarer Einsatz der Präparate nach Dampfsterilisation
1C	Sterilisation von Anbausubstrat in der Pilzzucht	7.1.7.7.	Unmittelbarer Einsatz der Kompostpräparate nach der Desinfektion und vor der Beimpfung.
2	Boden ohne Vegetation – Obstbau und sonstige Dauerkulturen	7.1.6.	Erstes Jahr der Pflanzung oder dauerhaft in semiariden Klimaten
3	Neue Kultur- und Produktionsverfahren (z.B. neue Düngemittel, Pflanzenschutzmittel und Pflanzenpflegemittel)	7.1.1. / 7.1.4. / Anhang 4 und 5	
4	Rodung von hochwertigen Schutzgebieten	7.1.8.1	
4A	Keine Ausbringung von Präparaten auf steilen und unzugänglichen Flächen	7.2. / 7.3.6.6.	
5	Keine eigene Tierhaltung (Raufutterfresser)	7.3.2.	
5A	Betriebskooperation mit Bio-Betrieb	7.3.4.	Einschränkungen siehe 7.3.4.
6	Anbindehaltung	7.3.5.	Einzelne Tiere aus Sicherheitsgründen, ganze Bestände in Gebäuden errichtet vor 2000, nicht bei Schweinen, Kälbern und Jungvieh
9	Fehlen von Auslauf oder Weidehaltung bei Rindern	7.3.5. / 7.3.5.1.	

10	Fehlen von Auslauf für Schweine	7.3.5.3.	
11	Enthornung	7.3.5.1.	Jährliche Überprüfung
12	Stallgebäude für Geflügel, vor Juni 2013	7.3.5.4.	Nur Bestandsobergrenzen
13	Beschränkung der Einfuhr organischer Futtermittel bei Schweinen und Geflügel	7.3.6.2. / 7.3.6.9. / 7.3.6.10.	
14 A	Weniger als 3 kg Heu / Tier in der Winterfütterung	7.3.6.3.	Gras- oder Kleesilage als Ersatz
15	Pensionstiere	7.3.6.7.	
16	Konventionelle Gemeinschaftsweiden	7.3.6.8.	
17	Konventionelles Futter für Putenküken	7.3.6. / 7.3.6.10	Max. 10 % bis zur 10. Woche
18	Zukauf von Tieren aus konventioneller Herkunft	7.3.8.1	Bis zu 40 % der Herde, weiter Einschränkungen siehe 7.3.8.1.
19	Zukauf konventioneller Ferkel	7.3.8.5.	Können max. als „in Umstellung auf Demeter“ verkauft werden
20	Zukauf konventioneller Masthähnchen	7.3.8.6.	
21	Verlängerung der Umstellungsfristen		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ bis zu fünf Jahre bei Dauerkulturen und Zierpflanzen</li> <li>■ konventionelle Tierhaltung bis zu drei Jahren (wenn Tierhaltung danach aufgegeben wird)</li> <li>■ biozertifizierte Tierhaltung bis zu fünf Jahren</li> </ul>
24	Zukauf von konventionellem Grundfutter in Notfällen	7.3.6. / Anhang 2	Einschränkungen finden sich unter Anhang 2
25	Einsatz von Kupfer im Hopfen – und Weinbau, 4 kg/ha gemittelt auf einen Zeitraum von 5 Jahren	Anhang 5	

Ein Antrag auf Ausnahmegenehmigung im Bereich Erzeugung, der nicht in dieser Tabelle vorgesehen ist, muss bei der Richtlinienkommission von Demeter International beantragt werden.

## Anhang 8: Mindestschlachtalter bei Geflügel

Geflügelart	Mindestalter in Tagen
Hühner	81
Peking-Enten	49
Weibliche Flugenten	70
Männliche Flugenten	84
Mulard-Enten	92
Perlhühner	94
Truthühner und Bratgänse	140

## Anhang 10: Biodynamische Präparate

Dieser Anhang stellt eine zusätzlich Empfehlung für die Herstellung und Anwendung der biodynamischen Präparate dar, zertifizierungsrelevante Grundvoraussetzungen sind in Kapitel 7.2. Präparate formuliert.

### Allgemeines

Die biodynamischen Präparate (im Folgenden „Präparate“) sind Naturmittel, die in geringsten Dosen eingesetzt werden, um das Bodenleben, das Wachstum und die Qualität der Pflanzen sowie die Tiergesundheit zu fördern. Sie wirken als „Bioregulatoren“, d.h. sie regen die Selbstorganisation biologischer Systeme an (Raupp und König 1996).

Sie stellen einen wesentlichen, nicht ersetzbaren Grundbestandteil des biodynamischen Landbaus dar. Ihre Anwendung ist daher in den Demeter-Richtlinien verpflichtend vorgeschrieben.

Die Präparate werden im landwirtschaftlichen Betrieb aus Pflanzenteilen, Kuhmist oder Quarzmehl hergestellt. Dabei werden die genannten Materialien z.T. in tierischen Organhüllen für mindestens ein halbes Jahr im Boden vergraben. Die Organhüllen werden nach Abschluss des Herstellungsprozesses von den Präparaten entfernt und der ordnungsgemäßen Tierkörperbeseitigung zugeführt.

Die Aufwandmengen der Präparate betragen für die Spritzpräparate 50-300g/ha (Hornmist) bzw. 2,5-5g/ha (Hornkiesel) und je 1-2 ccm der Kompostpräparate pro 10 m<sup>3</sup> Kompost oder Stallmist/Gülle.

Für weitere Detailfragen der Herstellung und Anwendung der Präparate sind in allen Landesorganisationen entsprechende Handbücher zu erfragen.

### 2. Grundprinzip der Herstellungsmethode der Präparate

Die Biodynamischen Präparate werden unter Zuhilfenahme von Naturprozessen (wie z.B. der Bodenwinterruhe und Sommerbodenleben) am besten im landwirtschaftlichen Betrieb selbst hergestellt. Die für die Präparate benötigten Komponenten sollten so weit als möglich aus dem Betrieb selber stammen.

Zu dem Grundprinzip der Herstellung und Wirkungsweise der Präparate gehört, den Zusammenhang mit lebendigen biologischen Prozessen zu gewährleisten. Die Wahl der Organe erfolgt unter Berücksichtigung ihrer allgemeinen Funktion im tierischen Organismus. Die verwendeten Organhüllen haben während des Herstellungsprozesses die Funktion, die aufbauenden und gestaltenden Lebenskräfte des Umkreises auf die jeweilige in dem Organ befindliche Substanz hin zu konzentrieren.

Das setzt die Verwendung von Organhüllen in Lebensmittelqualität voraus. Eine technische Desinfektion der Organhüllen kommt daher nicht in Frage.

Durch diese spezifische Herstellungsmethode wird das feinstoffliche Kräftepotential der Präparate aufgebaut. Sie sind von der Wirkung her mit homöopathischen Arzneimitteln zu vergleichen.

### 3. Die für die Präparate benötigten Substanzen und Hüllen

Für die Herstellung der Präparate werden folgende Komponenten verwendet (in Klammer stehen die pro Flächeneinheit benötigten Mengen an Organmaterial):

Präparat	Material	tierisches Organ	Mengenbedarf / Jahr
<b>Spritzpräparate</b>			
Hornmist	Rinderdung	Kuhhorn	1 Horn / ha (1*)
Hornkiesel	Quarzmehl	Kuhhorn	1 Horn / 25 ha
<b>Kompostpräparate</b>			
Kamille	Blüte	Darm (2*)	30 cm / 100 ha
Eichenrinde	Borke	Schädel (3*)	1 Schädel / 300 ha
Löwenzahn	Blüte	Bauchfell (4*)	30 x 30 cm / 100 ha
Nicht von der VO 1774/2002 betroffen:			
Schafgarbe	Blüte	Blase (5*)	1 Blase / 250 ha
Brennnessel	oberirdische Pflanze	(entfällt)	
Baldrian	Blütenextrakt	(entfällt)	

Anmerkung: (1\*): bei 5-maliger Verwendung; (2\*): Rinderdarm, aus BSE-freien Ländern; (3\*): Haustierschädel (Knochenschale) von Schwein, Pferd oder Rind (unter 1 Jahr Alter); (4\*): Peritoneum vom Rind; (5\*): Blase vom Hirsch (keine Herkünfte aus Nordamerika)

#### 4. Herkunft und Behandlung der Organe

Die benötigten Organe stammen so weit möglich von Tieren aus dem eigenen Betrieb. Lediglich bei den Hörnern ist davon abweichend auch auf Herkünfte der Horndüngerproduktion zurückzugreifen.

Solange nicht anders geregelt, kann der Rinderdarm derzeit nur aus BSE-freien Ländern verwendet werden.

Bei allen Organen (mit Ausnahme der Hirschblase und Hörner) handelt es sich um lebensmitteltaugliches Material der Kategorie 3 entsprechend der VO (EU) 1774/2002.

Die Organe werden frisch oder in getrocknetem Zustand verwendet.

Der Schädel wird vor der Befüllung mit Eichenrinde in einem geschlossenen Komposter in einem Sägemehl-Kompost-Gemisch durch mikrobielle Mazeration vom Fleisch gereinigt. Die Reinigungsreste werden der Tierkörperbeseitigung zugeführt.

Während der Präparate-Herstellung sind die (gefüllten) Organe vor Wildfrass in geeigneter Form zu schützen, (z.B. durch unglasierte Tonblumentöpfe, auszäunen von Tieren etc.)

Nach der Herstellung werden die Rückstände der Organhüllen vom Präparat getrennt und der geordneten Tierkörperbeseitigung zugeführt.

#### 5. Risikobewertung

Die Verwendung der biodynamischen Präparate stellt kein zusätzliches Risiko dar, weil:

- die verwendeten Organhüllen entweder Lebensmittelqualität aufweisen (Schädel, Darm, Bauchfell) oder als Dünger zugelassen sind (Hörner),

- die Organe nach der Herstellung wieder vom eigentlichen Präparat getrennt und entsorgt werden,
- durch den mindestens halbjährigen Rotteprozess von einem natürlichen Abbau pathogener Keime und einer biologischen Stabilisierung der einzelnen Präparate ausgegangen werden kann,
- die verwendete Menge an Präparat extrem niedrig ist (wenige Gramm pro Hektar),
- die Düngerpräparate nur über den Wirtschaftsdünger dem Boden zugefügt werden, nicht der Pflanze selbst.

Angesichts der geschilderten geringen verwendeten Mengen und der natürlichen bodenmikrobiologischen Abbauvorgänge kann die Herstellung und Anwendung der Präparate als risikofrei eingestuft werden.

#### Empfohlene Literatur:

Raupp, J. & U. J. König (1996): Biodynamic preparations cause opposite yield effects depending upon yield levels. *Biol. Agric. & Hort.* 13, 175-188

Wistinghausen, C.v., W. Scheibe, H. Heilmann, E.v. Wistinghausen, U.J. König (1997): Anleitung zur Anwendung der biologisch-dynamischen Präparate. Arbeitsheft Nr. 2. Stuttgart, 2. Aufl.

Wistinghausen, C.v., W. Scheibe, E.v. Wistinghausen, U.J. König (1998): Anleitung zur Herstellung der biologisch-dynamischen Präparate. Arbeitsheft Nr. 1. Stuttgart, 3. Aufl.

\*) soweit konform mit Anhang I A, Absatz 2.3 der Verordnung (EWG) Nr. 834/2007 und 889/2008



## 8. Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

### 8.1. Verpackungsrichtlinie

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2019

Revisionsdatum Juni 2019

#### 8.1.1. Geltungsbereich

Die vorliegende Richtlinie regelt Endverbraucherpackungen von Demeter-Produkten. Produktionsbezogene Verpackungen, Sekundärverpackungen (Displays) und Tertiärverpackungen (Transport) fallen nicht in den Anwendungsbereich dieser Richtlinie.

Bitte beachten Sie, dass dies der allgemeine Verpackungsabschnitt ist, Produktrichtlinien können je nach Produktkategorie weitere Einschränkungen enthalten.

#### 8.1.2. Allgemeines

*Diese Verpackungsrichtlinie befindet sich noch im Aufbau. Sollten Sie bereits Verpackungen verwenden, die hier nicht aufgeführt sind, oder wenn Sie nicht aufgeführte Verpackungen verwenden möchten, wenden Sie sich bitte an Ihre jeweilige Landesorganisation oder das Richtlinienkomitee von Demeter International.*

Verpackungen und Demeter-Produkte sollten in jedem Fall der bestmöglichen Umweltpraxis entsprechen:

- Minimaler Materialeinsatz, Verpackungen, die den Eindruck eines größeren Volumens als das des eigentlichen Inhalts vermitteln sollen, sind zu unterlassen.
- Wo immer möglich, sind wiederverwendbare oder zumindest recycelbare Systeme zu bevorzugen.
- Auf eine Umverpackung im Sinne von z.B. kleinen Verpackungseinheiten innerhalb einer Gesamtverpackung oder zusätzlichen dekorativen Hüllen ist zu verzichten.

### 8.1.3. Ausdrücklich verbotene Verpackungsmaterialien

- Nanomaterialien in Verpackungen oder Beschichtungen von Verpackungen dürfen nicht verwendet werden. Die gesetzlichen Bestimmungen zur Kennzeichnung von Nanomaterialien sind derzeit nicht ausreichend. Wenn Sie Bedenken haben, versichern Sie sich bitte wieder bei Ihrem Hersteller oder fordern Sie eine Unbedenklichkeitserklärung über die Verwendung nanoskaliger Stoffe an. Nanoskalige Partikel finden sich in Verpackungen, z.B. in Produkten mit speziellen antibakteriellen Beschichtungen, besonderen Eigenschaften hinsichtlich der Migration von Gasen und Oberflächen mit besonderen Haftungseigenschaften.
- Verpackungsmaterialien dürfen keine Schimmelpilzschutzmittel enthalten.
- Beschichtungen, Farbstoffe oder Druckfarben, die Phthalate enthalten, wenn sie in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen, sind nicht zulässig.
- Polyvinylchlorid (PVC) und chlorierte Verpackungen im Allgemeinen sind nicht zulässig.
- Verpackungsmaterial darf nicht aus Materialien oder Substanzen hergestellt werden, die gentechnisch veränderte Organismen oder gentechnisch veränderte Enzyme enthalten, daraus abgeleitet oder damit hergestellt wurden. Dies gilt insbesondere für biobasierte Kunststoffe, die aus gentechnisch veränderten nachwachsenden Rohstoffen hergestellt werden.
- Synthetische Beschichtungen für Käse, wenn sie Fungizide enthalten, sind nicht zulässig.

### 8.1.4. Zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien

Liste der Produktgruppen und ihrer Abkürzungen

Abk.	Produktgruppe	Abk.	Produktgruppe
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

Abk.	Produktgruppe	Abk.	Produktgruppe
G	Getreideprodukte, Pasta, Tofu	SMN	Säuglingsmilchnahrung
KG	Kräuter und Gewürze	W	Wein
KOS	Kosmetika		

Material	Produktgruppe	Kommentare / Einschränkungen	
<b>Papier</b>			
Papier	Alle	Gebleichtes Papier oder Karton muss völlig chlorfrei (TCF) oder elementarchlorfrei (ECF) sein. Recyclingpapier muss chlorfrei (PCF) verarbeitet werden; aus Altpapier- und Kartonverpackungen können Mineralölverbindungen aus den Druckfarben in das Produkt gelangen. Insbesondere bei fett- und ölhaltigen Produkten und Produkten mit langer Haltbarkeit sollten Sie sich mit Ihrem Hersteller über die Vermeidung und mögliche Barrieren beraten.	
Wachspapier	Alle		
PE-beschichtetes Papier	Alle		
Karton/Karton/Presspappe	Alle		
Kartonverpackung/PE	Alle	Ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet	
Pergamin / Pergamentpapier	Alle		
<b>Aluminium</b>			
Alufolie	Alle (außer Wein)	Wenn technisch unvermeidlich (Was als technisch unvermeidlich eingestuft wird, liegt in der Verantwortung der jeweiligen nationalen Organisation).	
Aluminiumverbund (mit Karton, PE)	OG, MI	Für frische Milch und Getränke, flüssige Produkte;	
Aluminiumhülsen	OG, OEL	Nur für Senf, Meeretich, Mayonnaise, etc.	
<b>Mineralöl basierte Kunststoffe</b>			
Polyethylen (PE)	Alle (außer Wein)	jeweils einzeln und in Kombination	Bitte beachten Sie mögliche Einschränkungen in den Produktrichtlinien
Polypropylen (PP)	Alle (außer Wein)		
Polyamid (PA)	OG, G, FW		
Polyacryl	G	Bitte beachten Sie mögliche Einschränkungen in den Produktrichtlinien	
Polystyrol/Polystyrene (PS)	MI	Nur K3-Becher in Kombination mit Kartonhüllen	
Polyethylenterephthalat (PET)	OG	Nur für Getränke, nur im Rahmen von Mehrwegsystemen	
	FW	Nur für Tiefziehfolien	

Material	Produktgruppe	Kommentare / Einschränkungen
Cellulosehydrat / Cellophane	SM, G	Individuell, in Kombination oder als Beschichtung
<b>Biobasierte Kunststoffe / Technische Biopolymere</b>		
Polyethylen (PE)	Alle	In der Gesamtübersicht bieten biobasierte Kunststoffe in der Regel keine umweltrelevanten Vorteile. In jedem Fall darf das Material keine gentechnisch veränderten nachwachsenden Rohstoffe enthalten oder daraus hergestellt werden.
Celluloseacetat (CA)	Alle (außer Wein)	
<b>Kompostierbare oder biologisch abbaubare Verpackung</b>		
Stärkekunststoffe (Stärkegemische, Polymerrohstoffe, Polyvinylalkohol/PVAL, thermoplastische Stärke)	Alle (außer Wein)	Wenn sie der europäischen Norm für kompostierbare Verpackungen (EN13432) entspricht.
Polymilchsäure (PLA)		
Zelluloseprodukte		
Polyhydroxyfettsäuren (PHF)		
<b>Andere Materialien</b>		
Steingut	Alle	
Blech und Weißblech	Alle (außer Wein)	geschweißt und nicht gelötet
Glas	Alle	



## 8.2. Obst und Gemüse

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2019

### 8.2.1. Geltungsbereich

Dieser Abschnitt der Richtlinie behandelt die Verarbeitung von Obst und Gemüse inkl. Pilzen, Kartoffeln und Kartoffelprodukte. Die Richtlinie funktioniert im Sinne einer Positivliste, alle Verarbeitungsmethoden, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die nicht erwähnt werden, sind von der Verwendung ausgeschlossen. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie bitte Ihre für die Zertifizierung zuständige Landesorganisation oder die Richtlinienkommission von Demeter International.

### 8.2.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wie auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Obst und Gemüse finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.2.3. Obst

#### **Allgemeine Grundlagen – Obst**

- Hitzebehandlung wie Pasteurisation, Sterilisation und Autoklavierung sind im Hinblick auf mikrobielle Stabilität und Produkthaltbarkeit entsprechend einzusetzen. Die jeweils schonendste Methode ist zu wählen um das gewünschte Ergebnis zu erreichen. Im Zweifelsfall entscheidet die zuständige Landesorganisation ob das Verarbeitungsverfahren angemessen ist.

- Aseptische Abfüllung ist möglich und wünschenswert. Dämpfen sollte unter Verwendung mehrstufiger Fallstrom- und / oder Dünnschichtverdampfer erfolgen, wenn möglich unter Vakuum, z.B. in einem Vakuumverdampfer.
- Die Vorreinigung kann mit Brauchwasser durchgeführt werden. Die Endreinigung des Obstes erfolgt ausschließlich mit reinem Trinkwasser.
- Die Süßung von Fruchtkonserven ist zugelassen. Die Aufgussflüssigkeit kann mit Speisehonig, Vollzucker oder Rohzucker zubereitet werden. Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist anzustreben, möglichst niedrige Konzentrationen zu wählen.
- Die Herstellung von Fruchtsaftkonzentraten aus Fruchtsäften oder unbehandelten Fruchtexttrakten ist ohne zusätzliche Süßung zugelassen, eine Rückverdünnung von Säften aus Fruchtsaftkonzentraten ist nicht zugelassen.
- Die Herstellung von Nektar aus Stein- und Kernobst, sowie aus Wildfrüchten und Beerenobst ist zugelassen.
- Die Herstellung von Fruchtsirup ist zugelassen. Das zusätzliche Süßen von Fruchtmarken ist nicht möglich, Fruchtstücke können mit Honig oder Zucker gesüßt werden.

#### **Produktspezifische Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsmethoden – Obst**

- Ethylen kann zur Bananenreife eingesetzt werden, Alaun, um den Milchsaft an der Schnittstelle zu stoppen.
- Für Brotaufstriche auf Fruchtbasis kann Pectin (E 440, nicht amidiert), Agar-Agar (E 406; ohne Phosphate oder Calciumsulphat und ohne Schwefeldioxid als Konservierungsstoff) und Johannisbrotkernmehl (E 410) eingesetzt werden.
- Native Stärke und Quellstärke sind als Zutat zugelassen.
- Enzyme und Starterkulturen können eingesetzt werden, müssen aber die Voraussetzungen aufgeführt unter Kapitel 4.3. dieser Richtlinie erfüllen.
- Pflanzenöle und -fette (nicht umgeestert oder gehärtet) als Trennmittel für Trockenfrüchte sind zulässig.
- Der Einsatz von Pflanzenproteinen (z.B. Erbsenprotein) aus optischen Gründen zur Schönung oder Klärung von Fruchtsäften ist unter Beantragung einer Ausnahmegenehmigung bei der zuständigen Landesorganisation möglich.
- Die Zugabe von Saccharose in getrockneter Form oder als Sirup ist nicht zugelassen.
- Diatomenerde, Bentonit und Gelatine zur Schönung, Klärung und Filterung von Fruchtsäften ist zugelassen.
- Mechanische Zerkleinerung und Homogenisierung ist zugelassen.

## **8.2.4. Gemüse (inkl. Pilze und Kartoffeln)**

### **Allgemeine Grundlagen – Gemüse**

- Hitzebehandlung wie Pasteurisation, Sterilisation und Autoklavierung sind im Hinblick auf mikrobielle Stabilität und Produkthaltbarkeit entsprechend einzusetzen. Die jeweils schonendste Methode ist zu wählen um das gewünschte Ergebnis zu erreichen. Im

Zweifelsfall entscheidet die zuständige Landesorganisation ob das Verarbeitungsverfahren angemessen ist.

- Aseptische Abfüllung ist möglich und wünschenswert. Dämpfen sollte unter Verwendung mehrstufiger Fallstrom- und / oder Dünnschichtverdampfer erfolgen, wenn möglich unter Vakuum, z.B. in einem Vakuumverdampfer.
- Die Vorreinigung kann mit Brauchwasser durchgeführt werden. Die Endreinigung des Obstes erfolgt ausschließlich mit reinem Trinkwasser.
- 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.
- Alle Behandlungen von Gemüse mit natürlichen Säure wie Zitronensaftkonzentrat, Essig oder Milchsäure sind zugelassen.

#### **Produktspezifische Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsmethoden – Gemüse**

- Diatomenerde/Kieselgur kann eingesetzt werden.
- Das Gefrieren von Gemüse unter dem Einsatz zugegebener Flüssigkeit ist nicht zugelassen.
- Tomatenmark wird durch Eindampfen aus Pulpe gewonnen. Ein Einstellen der Trockenmasse mit frischer Pulpe ist zulässig.
- Starterkulturen sind für die Herstellung von milchsäuren Gemüsen zugelassen, aber die Voraussetzungen aufgeführt unter Kapitel 4.3. dieser Richtlinie erfüllen. Speisehonig, Vollzucker und Rohzucker dürfen bis 1% zugesetzt werden.

### **8.2.5. Verpackung - Obst und Gemüse**

Die Allgemeinen Regeln zu Verpackungen unter Kapitel 8.1. Verpackungsrichtlinie gelten uneingeschränkt, zusätzliche Einschränkungen für Obst und Gemüse wie folgt:

- Die Verpackung von frischem Obst und Gemüse in mineralölbasierten oder biobasierten Kunststoffen ist nicht zulässig, dies gilt auch für Verpackungen, die zumindest teilweise aus den genannten Stoffen bestehen. Biologisch abbaubare Kunststoffe können für eine Übergangszeit verwendet werden, werden aber in naher Zukunft ebenfalls ausgeschlossen.



## 8.3. Brot und Backwaren

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.3.1. Geltungsbereich

Dieser Abschnitt der Richtlinie behandelt die Verarbeitung von Brot, Kuchen, Gebäck, Backwaren und Feinbackwaren. Die Richtlinie funktioniert im Sinne einer Positivliste, alle Verarbeitungsmethoden, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die nicht erwähnt werden, sind von der Verwendung ausgeschlossen. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie bitte Ihre für die Zertifizierung zuständige Landesorganisation oder die Richtlinienkommission von Demeter International.

### 8.3.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wie auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Brot und Backwaren finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.3.3. Allgemeine Grundlagen – Brot und Backwaren

Jede Landesorganisation kann auf Basis der Backqualität des eingesetzten Getreides entscheiden welche Backzusätze notwendig sind und eingesetzt werden können. Alle Zutaten und Zusatzstoffe von Backhilfsmitteln müssen im Sinne der Volldeklaration für verpackte und lose Produkte entsprechend ausgelobt werden und dürfen nur Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe enthalten, die im Rahmen dieser Richtlinien zugelassen sind. Das gilt nicht nur aber insbesondere für konventionelle Backhilfsmittel.

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.

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

Ausgebackenes Brot und Gebäck dürfen nicht eingefroren und anschließend als aufgetautes Produkt verkauft werden.

Bei Neuanschaffung eines Backofens ist aus Gründen des Umweltschutzes möglichst dem Energieträger Erdgas der Vorzug vor Elektrizität und Heizöl zu geben.

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.

### 8.3.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Brot und Backwaren

- Erdnussfett und Palmfett sind ausschließlich für Siedegebäcke gestattet.
- Der Einsatz von Milchpulver bzw. Milchtrockenprodukten ist nicht zugelassen.
- Zugelassene chemische Backtriebmittel sind Weinstein oder Natriumbicarbonat mit Weinsäure, Natrium- oder Kaliumtartrat ( E334/335/336 und E500/501) in jeglicher Kombination; Getreidestärke ist der einzig zulässige Trägerstoff.
- Lecithin als Zusatzstoff bei Kuvertüre oder zur Herstellung von Überzügen aus Schokolade ist zugelassen.
- Zugelassene Geliermittel sind Agar-Agar (E406) und nicht-amidiertes Pektin (E440a). Gelatine darf nur für Joghurt-, Quark- und Sahnezubereitungen eingesetzt werden.
- Für Brezellaugen und Laugengebäck ist eine vierprozentige Lösung mit Natriumhydroxid (E524) zugelassen.
- 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 wurden.
- Weizen Gluten als Backzusatz darf nur für weizenhaltiges Kleingebäck, Baguette, Zwieback und Toast verwendet werden.
- Als Backtriebmittel aus Starterkulturen darf Backferment, Sauerteig und Hefe eingesetzt werden. Anzuchtsauer darf nur in der 1. Stufe als Starterkultur verwendet werden, Ziel ist eine mehrstufige Teigführung ohne den Einsatz von Hefe. Für Hefe gilt das allgemeine Regime.

- Fruchtsäfte, Malz und Sojamehle sowie Acerolapulver können als Zutat oder Backhilfsmittel für alle Produkte eingesetzt werden.
- Als Trennmittel dienen Getreidemehle und geeignete Pflanzenöle und -fette, sowie Butter und andere tierische Fette. Trennwachse sind, bis ein geeigneter Ersatzstoff gefunden ist, zugelassen.

### 8.3.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren

- Das Backen in Folie ist nicht zulässig. Backpapiere und Backfolien sind nur für die Verwendung als Trennpapier bei Kleinbackwaren (z.B. Laugengebäck, Stückchen) zugelassen.
- Durchgebackene Brot- und Backwaren dürfen nicht eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt als aufgetaute Produkte verkauft werden.
- Das Backen im Hochfrequenz-Infrarot-Backofen ist nicht zugelassen.
- Nicht erlaubt ist die Verwendung von Einweg-Backformen aus Aluminiumhartfolie.



## 8.4. Getreide und Getreideprodukte, Tofuprodukte und Teigwaren

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.4.1. Geltungsbereich

Dieser Abschnitt der Richtlinie behandelt die Verarbeitung von Getreide, Getreideprodukten Getreideflocken inkl. Pseudogetreide wie Quinoa und Amaranth, Teigwaren wie Teigtaschen und Pasta sowie Sojaprodukten. Darüber hinaus Frühstückscerealien (Müsli), Backmischungen und Trockenprodukte mit nennenswertem Anteil an Getreide (Risotto, Risolé), Kaffeeersatzprodukten aus Getreide, native Stärke und Quellstärke sowie Getreidemalz. Die Richtlinie funktioniert im Sinne einer Positivliste, alle Verarbeitungsmethoden, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die nicht erwähnt werden, sind von der Verwendung ausgeschlossen. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie bitte Ihre für die Zertifizierung zuständige Landesorganisation oder die Richtlinienkommission von Demeter International.

### 8.4.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wie auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Getreide und Getreideprodukte finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.4.3. Allgemeine Grundlagen – Getreide-, Tofuprodukte und Teigwaren

Tofu darf ohne Ausnahme nur aus Demeter zertifiziertem Soja hergestellt werden. Bei gefüllte Produkte wie Ravioli muss die Füllung nach der jeweiligen Richtlinie, z.B. für Gemüse oder Fleisch- und Fleischwaren, hergestellt werden.

### 8.4.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Getreide-, Tofuprodukte und Teigwaren

- Für vorgefertigte Backmischungen sind als Starterkulturen Sauerteig, Trockensauer, Hefe, und Hefeferzeugnisse zugelassen. Zugelassene chemische Backtriebmittel sind Weinstein oder Natriumbicarbonat mit Weinsäure, Natrium- oder Kaliumtartrat ( E334/335/336 und E500/501) in jeglicher Kombination; Getreidestärke ist der einzig zulässige Trägerstoff.
- Aromen dürfen nur als Extrakte von mindestens ökologisch zertifizierten Rohstoffen eingesetzt werden, z.B. ätherische Öle.
- Zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe sind Stickstoff (N<sub>2</sub>) und Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) und alle anderen Verarbeitungshilfsstoffe ohne spezifische Einschränkung auf bestimmte Produktgruppen gemäß Kapitel 4.3. im allgemeinen Teil dieser Richtlinie.
- Natriumhydroxid (NaOH) für die Einstellung des pH-Werts bei der Herstellung von Stärke ist zugelassen.
- Nigari (Magnesiumchlorid) und Calciumsulfat sind als Gerinnungsmittel in der Herstellung von Tofu und Tofuprodukten zugelassen. Natriumbicarbonat (Natron) ist als Zusatzstoff und Verarbeitungshilfsstoff zugelassen.

### 8.4.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Getreide-, Tofuprodukte und Teigwaren

- Die Verarbeitung von Demeter-Reis zu parboiled 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.



## 8.5. Kräuter und Gewürze

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.5.1. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wie auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Kräuter und Gewürze finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.5.2. Allgemeine Grundlagen – Kräuter und Gewürze

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.

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.

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. Geschlossene Stickstoff-Kaltmahlprozesse sind aus energetischen Gründen vorzuziehen.

### 8.5.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Kräuter und Gewürze

- Calciumcarbonat (E170) ist als Rieselhilfe zugelassen.
- Zerkleinerungsverfahren, die mit Stickstoff (N<sub>2</sub>) und Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) als Kühlmittel arbeiten, sind zulässig.

### 8.5.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Kräuter und Gewürze

- 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.
- Für die künstliche Trocknung sind Trocknungsverfahren wie Band- und Hordentrocknen auch als Vakuum-, Gefrier- und Kondensationstrocknung zugelassen.
- Die Trocknung mit Elektrolyten (Einsalzen) ist möglich. Als Elektrolyt darf lediglich Salz verwendet werden.
- 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).
- Tiefgefrieren nach dem Trocknen zur Entwesung ist erlaubt.



## 8.6. Fleisch- und Wurstwaren

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.6.1. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Fleisch- und Wurstwaren finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.6.2. Allgemeine Grundlagen – Fleisch– und Wurstwaren

Besondere Aufmerksamkeit verlangt die Schlachtung von Tieren, vgl. Kapitel 7.3.10. Tiertransport und Schlachtung.

### 8.6.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Fleisch- und Wurstwaren

- 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.
- Kunst darm ist mit entsprechender Deklaration erlaubt. Für Nat urdärme gilt das allgemeine Regime, sie sind nach gründlicher Reinigung mit Milchsäure oder Essig und Kochsalz zu behandeln.

- Citrat ist zur Brühwurstherstellung zugelassen, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist. Für andere Produktkategorien dürfen Citrate nicht zugesetzt werden. Ebenfalls untersagt ist die Verwendung von Trockenblutplasma, Blutplasma und Blutserum als Zusatz zu Wurstwaren.
- Aspikpulver biologischer Herkunft ist zulässig.
- Starterkulturen sind für die Herstellung von Rohwurst und Pökelwaren, Schimmelkulturen für alle Produktbereiche zugelassen, wenn sie die allgemeinen Voraussetzungen unter 4.3. an Mikroorganismen erfüllen.

#### 8.6.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Fleisch- und Wurstwaren

- Als Verfahren sind Trocken- und Nasspökeln zugelassen. Die Pökellake besteht aus Salzarten, welche in 4.3. erwähnt sind, mit oder ohne Gewürzen.
- Die Verwendung von Fleischzartmachern ist nicht zugelassen, ebenso die elektrische Behandlung des Fleisches zu diesem Zwecke.
- Zugelassen sind stufenweises Abkühlen und Schnellkühlung mit Kaltluft. Das Besprühen der Schlachtkörper mit Genusssäure- oder Kochsalzlösungen ist nicht erlaubt.
- Erfolgt keine Direktverarbeitung, so wird zur Verhinderung des Gerinnens das Blut mit Metallruten geschlagen.
- Räuchern im Sinne der allgemeinen Vorgaben unter 4.2. ist zulässig.



## 8.7.Milch und Milchprodukte

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.7.1.Geltungsbereich

Dieser Abschnitt der Richtlinie behandelt die Verarbeitung von Frischmilch und Milchprodukten wie Joghurt, Quark, Käse und Butter. Regelungen für Eiscreme (Sorbits und frozen yoghurt) finden sich in Kapitel 8.10..

### 8.7.2.Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Milch und Milchprodukte finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.7.3.Allgemeine Grundlagen - Milch und Milchprodukte

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 entsprechend gekennzeichneten Kannen zusammengeführt oder durch den landwirtschaftlichen Betrieb direkt an die Molkerei angeliefert werden. Es gelten die allgemeinen Bedingungen zur Warentrennung unter 3.6.6..

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.

## 8.7.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe - Milch und Milchprodukte

- Starterkulturen (auch Direktstarter) können verwendet werden, wenn sie die allgemeinen Bedingungen an Mikroorganismen unter 4.3. dieser Richtlinie erfüllen. Die Anzucht und Weitervermehrung von Kulturen die in Milch gezüchtet werden, muss in Demeter-Milch erfolgen.
- 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 Käseisauer und Obstessig zugelassen, nicht jedoch reine Säuren.
- Calciumcarbonat (CaCO<sub>3</sub>/E170) und Calciumchlorid (CaCl<sub>2</sub>/E509) sind in der Käseherstellung zugelassen. Natriumhydrogencarbonat darf nicht verwendet werden.
- Das Färben von Butter oder Milchprodukten mit Beta-Carotin oder Lactoflavin ist nicht zugelassen.
- Als Verdickungsmittel können Agar-Agar oder Stärke eingesetzt werden.
- Eine Oberflächenbehandlung von Käse mit Kaliumsorbat, Calciumsorbat oder Natamycin ist nicht zulässig.
- Die abgezogene Salzlake kann aufgekocht und entsprechend mit Salz angereichert werden. Eine Entkeimung mit Natriumhypochlorit, Wasserstoffperoxid u.ä. ist nicht erlaubt.

## 8.7.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Milch und Milchprodukte

- Folgende Überzugsmassen können für Hartkäse, Schnittkäse und halbfesten Schnittkäse Anwendung finden – Bienenwachs / Natürliche Hartparaffine / Mikrokristalline Wachse - Massen können auch miteinander gemischt werden. Natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse dürfen keine weiteren Zusätze wie Polyethylen, niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butylkautschuk oder Cyclokautschuk enthalten. Des Weiteren dürfen die Wachse nicht gefärbt sein.
- Kunststoffdispersionen, soweit sie frei sind von Kaliumsorbat, Calciumsorbat und Natamycin, sind allein zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse vorläufig zugelassen. (Dies gilt nur so lange, bis ein geeigneter Ersatzstoff oder ein geeignetes Verfahren gefunden ist).
- Vorstapelung und Verarbeitung in Aluminiumgefäßen ist nicht erlaubt.
- 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.

- Um die Milch mit dem Demeter-Markenzeichen auszuloben, darf die Milch einen maximalen Homogenisierungsgrad von 30% (gemessen mit einer Homogenisierpipette nach der NIZO Methode) haben. Um die Milch als „nicht homogenisiert“ zu bezeichnen, darf Vollmilch einen maximalen Homogenisierungsgrad von 10% haben.
- Indirekt gesäuerte Butter nach dem NIZO-Verfahren ist ausgeschlossen. Ansonsten sind die gängigen Verfahren für die Butterherstellung anwendbar.
- Frischkäse und Quark dürfen 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.
- Sauermilchkäse darf nur aus Sauermilchquark hergestellt werden.
- Für die Herstellung von Sauermilcherzeugnissen, Joghurt, Kefir und Buttermilch ist die Homogenisierung mit Hilfe eines Homogenisators verboten. Teilweise Homogenisierung z.B. mit einer Zentrifuge ist erlaubt. Zur Erhöhung der Trockenmasse stehen folgende Möglichkeiten offen:
  - Zusatz von Milchpulver
  - Eindampfen unter Vakuum,
  - Verdampfen im Fallstromverdampfer und Mehrstufenverdampfer
  - Ultrafiltration
  - Umkehrosmose
- 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.
- Keime können mit Hilfe der Bactofugierung entfernt werden. Das Bactofugat darf nicht weiter verwendet werden.
- Eine Reifung von Käse in Folienbeuteln ist möglich.



## 8.8. Säuglingsmilchnahrung

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2019

### 8.8.1. Geltungsbereich

Der Geltungsbereich der Richtlinie umfasst Demeter-Säuglingsmilchnahrung der Kategorien Anfangsmilch und Folgemilch, hergestellt auf der Basis von Kuh- und Ziegenmilch. 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.

### 8.8.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Säuglingsmilchnahrung finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.8.3. Allgemeine Grundlagen - Säuglingsmilchnahrung

Stillen bedeutet mehr, als dem Kind die beste und gesündeste Nahrung zu geben. Es ist auch Nahrung für die Seele und setzt in einzigartiger Weise die in der Schwangerschaft begonnene Beziehung von Mutter und Kind fort. Demeter Säuglingsmilchnahrung ist nicht als Ersatz für Muttermilch gedacht, sondern soll da ergänzend oder unterstützend wirken, wo 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 strengen

gesetzlichen Bestimmungen unterworfen, wie den Anforderungen an Hygiene, Zutaten und dem Gehalt von Makro- und Mikronährstoffen.

Werden Zutaten und Mikronährstoffe aus wissenschaftlichen und nicht aus rechtlichen Gründen zugesetzt (siehe 8.8.5.), müssen sie von einem Beirat, beauftragt durch die Richtlinienkommission von Demeter International und der antragstellenden Organisation, bewertet werden. Die Empfehlungen müssen auf der Mitgliederversammlung zur Abstimmung gestellt werden.

#### 8.8.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Säuglingsmilchnahrung

- Zugelassene Zutaten sind Milch und Milchbestandteile, Molkepulver, Milchfett und pflanzliche Öle, sowie Laktose, Stärke und Malto-Dextrin.
- Der Zusatz von Zutaten und Mikronährstoffen (Vitamine und Mineralstoffe, Aminosäuren, Fettsäuren, Cholin, Inositol und Levocarnitin) ist nur erlaubt, wenn der gesetzlich gesetzte Rahmen nicht allein durch den Einsatz von Demeter-Zutaten erreicht werden kann.
- Ausdrücklich ausgeschlossen sind Nukleotide, hydrolysierte Eiweiße und Taurin.

#### 8.8.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung

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



## 8.9. Speiseöle und Fette

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.9.1. Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst kalt gepresste Öle inkl. der Qualitätskategorien „nativ“ und „extra nativ“ als auch Öle für die weitere Verarbeitung. Öle für die Verarbeitung bedeutet im Sinne dieser Richtlinie als Zutat für verarbeitete Produkte als auch als Verarbeitungsmedium, z.B. Frittierfett, Bratöl oder Trennmittel. Die Richtlinie bezieht sich ebenfalls auf die Verarbeitung von tierischen Fetten und Margarine. Bitte beachten Sie zusätzliche gesetzliche Regelungen für die Verarbeitung von Ölen, im Speziellen Voraussetzungen für verschiedene Kategorien von kaltgepressten Ölen.

### 8.9.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Öle und Fette finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.9.3. Allgemeine Grundlagen – Speiseöle und Fette

Die maximalen Auslauftemperaturen bei der mechanischen Pressung orientieren sich an den üblichen gesetzlichen Vorgaben für die Verarbeitung von kalt gepressten Ölen der verschiedenen Kategorien. Einige Beispiele sind folgend aufgeführt:

- Olivenöl, Auslauftemperatur nicht über 27°C
- Safran und Kürbiskernöl, 50 °C

- Sonnenblumenöl, 60 °C
- Mais-, Soja, Sesam- und Haselnussöl, 60 °C

Desodorierung (Dämpfung) muss auf allen Verpackungseinheiten für Verbraucher und Verarbeiter entsprechend deklariert werden.

### 8.9.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Speiseöle und Fette

- Für die Filtration sind nur asbestfreie Filtermaterialien wie Papier oder Stofffilter zugelassen.
- Für die Filtrierung und Klärung kann Kieselgur eingesetzt werden.
- Stickstoff (N<sub>2</sub>) als Verarbeitungshilfsstoff ist zulässig.
- In der Verarbeitung von Margarine kann Lecithin, mindestens ökologischer Herkunft, verwendet werden. Gehärtete (hydrierte) Fette und Aromen dürfen nicht eingesetzt werden.

#### Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – nur für Öle für die Weiterverarbeitung

- Für die Filtrierung und Klärung darf Bentonit und aktivierte Aktivkohle eingesetzt werden.

### 8.9.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Speiseöle und Fette

- Filtration, Zentrifugieren und Dekantieren sind zugelassen.
- Zugelassene Verarbeitungsverfahren für die Herstellung von Margarine sind Emulgieren, Pasteurisieren und Kristallisation

#### Kalt gepresste Öle

- 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.
- Vorgängiges Erhitzen des Pressgutes, Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln und Entschleimen mit mineralischen oder organischen Säuren ist untersagt.
- Behandlung mit Aktivkohle, Entsäuern, Bleichen und die chemische Modifikation (Hydrieren, Härten, Umestern) sind nicht zugelassen.

#### Öl für die Verarbeitung

- Übliche mechanische Verfahren zur Reinigung und Vorbereitung des Rohmaterials (inkl. Aufbereiten und Trocknen durch Wärme, Vakuumtrocknung) sind zugelassen.
- Entschleimen und Neutralisieren/Entsäuern (nur einmal vor oder nach der Fraktionierung) ist zugelassen.

- Bleichen/Entfärben und thermisches Fraktionieren (Umkristallisieren/Trockenfraktionierung) können eingesetzt werden.
- Das Dämpfen/Desodorieren durch eine einmalige Temperaturbehandlung bis max. 230 °C ist möglich.
- Die Extraktion mit organischen Lösungsmitteln und die chemische Modifikation (Hydrieren/Härten/Umestern) sind untersagt.



## 8.10. Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eiscreme und Schokolade

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.10.1. Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst die Verarbeitung und Herstellung von Pflanzensirup (z.B. Ahorn, Zuckerrübe, Kokosnuss), Pflanzendicksäfte und –extrakte, Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte, Malzextrakte, Rohrohrzucker, Vollzucker (getrockneter und vermahlener Zuckersaft), Eiscreme, Sorbets, gefrorener Joghurt, Schokolade und andere Süßwaren.

Die Herstellung von Rübenzucker ist im Rahmen einer nationalen Ausnahmegenehmigung möglich, wenn die Verarbeitungsverfahren mit dem beschriebenen Verfahren für Rohrzucker im Rahmen dieser Richtlinie identisch sind.

### 8.10.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eiscreme und Schokolade finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.10.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eiscreme und Schokolade

#### Zucker und Süßungsmittel

- Enzyme, die den allgemeinen Anforderungen unter 4.3. dieser Richtlinie entsprechen dürfen für die Herstellung von Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukten eingesetzt werden, das gilt auch für Isomerase bei der Herstellung von Invertzucker.
- Der Einsatz von Kalkmilch zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe ist zugelassen.
- Kohlensäure zur Ausfällung überschüssigen Kalks als Calciumcarbonatschlamm und Öle zur Schaumverhütung in der Verarbeitung von Zucker und Süßungsmitteln sind zulässig.
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs und Bio-Saccharose-Ester können in der Herstellung von Zucker und Süßungsmitteln eingesetzt werden.
- Natriumcarbonat, Calciumhydroxid und Natronlauge sind für die Zuckerverarbeitung und die Herstellung von Süßungsmitteln zugelassen.
- Schwefelsäure zur pH-Kontrolle und Zitronensäure zur Klärung sind nur für die Verarbeitung von Zucker zugelassen.

#### Eiscreme, Süßwaren und Schokolade

- Als Verdickungsmittel können Johannesbrotkernmehl, Pektin (nicht amidiert), Guarkernmehl und Agar-Agar eingesetzt werden.
- Inulin und andere Oligosaccharide können für die Herstellung von Eiscreme eingesetzt werden, müssen aber mindestens ökologischer Qualität sein.
- Farbstoffe sind nicht zulässig
- Für die Herstellung von Schokolade kann Lecithin als Emulgator eingesetzt werden, muss aber mindestens ökologischer Qualität sein.
- Gummi arabicum bei der Herstellung von Schokolade und Süßwaren ist zulässig.

### 8.10.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eiscreme und Schokolade

- Bei der Herstellung von Zuckersirup muss das Verdampfen unter Druck, bei Temperaturen durchgeführt werden, die nicht hoch genug sind, um Karamelisation zu erzeugen.
- Keine weiteren produktspezifischen Einschränkungen, außer den allgemeinen Regelungen unter 4.2..



## 8.11. Bier

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.11.1. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für die Herstellung von Bier finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.11.2. Allgemeine Grundlagen – Bier

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).

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.

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.

Die Entalkoholisierung von Bier ist noch nicht geregelt.

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.

### 8.11.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Bier

- Die einzigen zur Verwendung gestatteten Zutaten sind Hopfen und Malz, die Zugabe von Kräutern, Früchten und Gewürzen ist zugelassen.
- Unverarbeitete natürliche Hopfendolden sind zu bevorzugen, Hopfenpellets Typ 90 dürfen verwendet werden, Hopfenpellets Typ 45 und Hopfenextrakte sind nicht zugelassen.
- Zukauf von Öko-Bierhefe bzw. Zukauf aus Öko-Brauereien ist erlaubt. 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.
- Milchsäurebakterien dürfen bei der Herstellung von Demeter-Bierspezialitäten für die Milchsäuregärung zugesetzt werden.
- Wasseraufbereitung durch Filtration über Aktivkohle und Ionenaustauscher sowie Entkeimung verschmutzter Wässer, insbesondere mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorit und Chlordioxid, sind unzulässig.
- Als Filtermaterialien sind textile Filter (z. B. Baumwollfilter) und Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite) zugelassen.
- Technisches CO<sub>2</sub> darf nur zum Vorspannen der Fässer und zur Abfüllung eingesetzt werden.
- Kieselgur und Braugips dürfen verwendet werden, sowie Kalkmilch zur Wassenthärtung.
- Für die Herstellung von Demeter-Bieren ist der Einsatz von Lebensmittel-Zusatzstoffen, Aromen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen nicht zulässig.
- Das Malz darf nicht geschwefelt werden.
- Siliziumdioxid (Kieselsäure) ist als Verarbeitungshilfe für die Herstellung von glutenfreiem Bier zugelassen.

### 8.11.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Bier

- Das Darren ist zur Verminderung der Gefahr einer Nitrosamin-Bildung nur mit einer indirekten Beheizung zulässig.
- Beim Würzekochen ist eine Wiederverwendung von Hopfentreber unzulässig. Verfahren zur künstlichen Beschleunigung der Vorgänge während des Würzekochens, insbesondere der Einsatz von Kieselsäurepräparaten zur schnelleren Isomerisierung der Hopfeninhaltsstoffe, sind unzulässig.
- Die Verwendung von Restbieren zur natürlichen Säuerung von Bieren ist gestattet.

- Klärhilfsmittel, insbesondere Holzspäne, pechimprägnierte "Bio-Späne" und Aluminiumfolien sind verboten.
- 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. Warmlagerung bis zu einem Maximum von 25°C ist für Flaschengärung zugelassen, ab einer Außentemperatur von unter 10 °C.
- 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.
- 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.
- 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 bei Bier allgemein, 7,5 g/l bei Obergärung und 10 g/l bei Champagner Bieren nicht übersteigt.



## 8.12. Wein und Sekt

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.12.1. Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst die Verarbeitung und Herstellung von Wein und Sekt. Für die Verarbeitung anderer alkoholischer Getränke wie Fruchtwein, Cidre, Bier und Spirituosen existieren separate Produktrichtlinien.

### 8.12.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Wein und Sekt finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.12.3. Allgemeine Grundlagen – Wein und Sekt

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.

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.

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 Zutat, oder durch Verfahren zur Qualitätsdarstellung wie Kristallisation und bildschaffende Methoden.

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.

### 8.12.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Wein und Sekt

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 gentechnisch veränderten Mikroorganismen
  - Kaliumhexacyanoferrat
  - Ascorbinsäure, Sorbinsäure
  - PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon)
  - Diammoniumphosphat (DAP)
  - Hausenblase (Stör-Gallenblase), Blut und Gelatine
- Die Chaptalisation - Zugabe von Zucker oder Traubensaftkonzentrat - um den Alkoholgehalt zu erhöhen ist bis zu einem Maximum von 1,5 Vol % zugelassen.
  - Bei der Versektung ist ein Zusatz von Zucker oder Traubensaftkonzentrat, um den Alkoholgehalt durch eine weitere Fermentation zu erhöhen, ebenfalls bis zu einem Maximum von 1,5 Vol % zugelassen.
  - Bei der Verarbeitung von Liqueur d'expédition (Sekt) ist ein Zusatz von Zucker oder Traubensaftkonzentrat bis zu einer Größenordnung von 50g/l und der Zusatz von Likör bis zu einer Größenordnung von 6 cl/l zugelassen.
  - 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 darf nicht auf einem petrochemischen Substrat oder Sulfitablauge gezüchtet worden sein.
  - Einzig Demeter oder Bio-Hefezellwände dürfen verwendet werden, andere Hefenährstoffe erfordern eine Ausnahmegenehmigung durch die zuständige Organisation.
  - Kaltstabilisierung erfolgt durch natürliches Tartrat aus biodynamischer Weinbereitung oder Bio-Weinbereitung, Kaliumbitartrat ist ebenfalls zugelassen.

- Zur Säureregulierung ist der Einsatz von Kaliumhydrogencarbonat (KHCO<sub>3</sub>), Calciumcarbonat (CaCO<sub>3</sub>) und Weinsäure (E334) erlaubt. Die Zugabe ist auf 1,5 g/l beschränkt.
- Milchsäurebakterien zur Säurereduzierung / biologischen Säureabbau sind zugelassen.
- Konservierung mit Schwefel ist bis zu unten definierten Höchstmengen und in folgenden Formen zugelassen:
  - pures SO<sub>2</sub> als Gas oder gelöst
  - Kaliumbisulphit
  - Kaliummetabisulphit
- Schwefeltabletten sind nicht zulässig.

Restzucker	SO <sub>2</sub> [mg/l] bei der Abfüllung	
	Weißwein, Sekt, Rose	Rotwein
<5g/l Restzucker	140	100
>5g/l Restzucker	180	140
Dessertweine mit Botrytis	360	
Dessertweine ohne Botrytis	250	

- Als Schönungsmittel sind zugelassen, Eiweiß von Demeter/ Bio-Eiern, Demeter Milch- und Molkeprodukte, Kasein, Erbsen-, Kartoffel- oder Weizenprotein (mind. Bio-Qualität).
- Anorganische zugelassene Schönungsmittel Bentonit (Analysen auf Dioxin und Arsen sind erforderlich), Aktivkohle, Belüftung, Sauerstoff (incl. Micro-Ox.).
- Erlaubte organische und anorganische Filtermaterialien sind Cellulose, Textilien (chlorfrei), Polypropylen, Diatomeenerde, Bentonit (Tests für Dioxin und Arsen sind erforderlich) und Perlit.
- Als Hilfsstoffe bei der Abfüllung dürfen CO<sub>2</sub> und N<sub>2</sub> eingesetzt werden.
- Natürliches Kiefernharz ohne weitere Hilfsmittel oder Zusatzstoffe kann bei der Herstellung von traditionellem griechischen Retsina Wein verwendet werden.

### 8.12.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Wein und Sekt

- Pumpen, die große Zentrifugalkräfte entwickeln wie z.B. Zentrifugenpumpen sind nicht erlaubt bei neuer Einrichtung oder beim Austausch von Maschinen.
- Erwärmen der Rotweinmaische bis max. 35° C ist zulässig, Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung ist zulässig.
- Pasteurisierung ist nicht erlaubt.
- Konzentration des gesamten Mostes ist nicht erlaubt. Technische Alkoholabsenkung ist nicht zulässig. Zugabe von Wasser zur Maische ist gestattet.
- Zentrifugierung ist zulässig.

## 8.12.6. Verpackung und Reinigungsmittel – Wein und Sekt

- Betontanks, Holzfässer, Porzellan, Edelstahltanks, Steinzeug und Ton sind zugelassen, die Behandlung dieser Gefäße mit Weinsäure ist zugelassen. Kunststoffbehälter sind nur für den Transport zugelassen, nicht zur Lagerung.
- Zulässige Verschlüsse sind Glas, Kork, Schraubverschluss, Kronkorken und Plastikverschlüsse.
- Zur Verwendung als Erstöffnungsgarantie sind Nitrosta-, Plastik- oder Zinnkapsel, Polycap, Siegellack oder Wachs zugelassen.
- Für die Reinigung von Räumlichkeiten und Gerätschaften können Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid und Zitronensäure eingesetzt werden.



## 8.13. Cidre, Fruchtwein und Essig

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.13.1. Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst die Verarbeitung und Herstellung von Cider/Cidre, Fruchtwein und Essig. Für die Verarbeitung anderer alkoholischer Getränke wie Wein, Sekt, Bier und Spirituosen existieren separate Produktrichtlinien.

### 8.13.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Cidre, Fruchtwein und Essig finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.13.3. Allgemeine Grundlagen – Cidre, Fruchtwein und Essig

Die Früchte werden in Trinkwasser gereinigt und zerkleinert. Die zerkleinerten Früchte werden schonend gepresst. Fermentierung zu Fruchtwein soll in Edelstahltanks, Holz oder Polyethylenfässern erfolgen.

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 im Kapitel für Reinigungsmittel aufgelistet und deren Anwendung muss dokumentiert werden.

#### 8.13.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Cidre, Fruchtwein und Essig

- Demeter-Alkohol ist als Zutat zugelassen.
- Fruchtweine werden unter Verwendung traubeneigener Hefen hergestellt.
- Essig kann nur unter der Verwendung von Starterkulturen hergestellt werden, die die allgemeinen Anforderungen unter 4.3. erfüllen.
- Für den Einsatz von Zucker gilt das allgemeine Regime, er kann bis zu einer Größenordnung von max. 10 % eingesetzt werden, wenn es der gesetzliche Rahmen zulässt.
- Metabisulphite (E224) und Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub> / E220) dürfen eingesetzt werden.
- Die Zugabe von Karamellfarbstoff und schwefliger Säure zu Essig ist nicht zulässig, ebenso wenig der Einsatz von E536 (Kaliumhexacyanoferrat).

#### 8.13.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Cidre, Fruchtwein und Essig

- Traditionelle und schnelle Essigverfahren sind erlaubt, synthetische Verfahren sind untersagt.
- Zentrifugierung ist nicht gestattet.
- Glasflaschen und Fässer (Holz, Keramik und Edelstahl) sind zugelassen, Behältnisse aus Plastik oder Aluminium sind nicht erlaubt.
- Flaschenverschlüsse dürfen kein PVC enthalten.
- Verfahren um den Alkoholgehalt zu reduzieren, Verfahren zur Geschmacksveränderung oder visuelle Veränderungen durch die Verwendung von Farbstoffen sind nicht gestattet.
- Die Herstellung von Essigessenzen ist nicht zugelassen.



## 8.14. Alkohol für die Weiterverarbeitung und Spirituosen

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.14.1. 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. Für die Verarbeitung anderer alkoholischer Getränke wie Wein, Sekt, Bier und Fruchtwein existieren separate Produktrichtlinien.

### 8.14.2. Allgemeine Grundlagen – Alkohol und Spirituosen

Rohmaterialien für die Destillation müssen Demeter zertifiziert sein, 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 8.1. dieser Richtlinie verarbeitet werden, Fruchtsaftkonzentrate müssen Kapitel 8.2. 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.

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.

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.

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

### 8.14.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Alkohol und Spirituosen

- Der Einsatz von Hefe folgt dem generellen Regime.
- 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.
- Andere Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsmittel müssen unter 4.3. zugelassen sein (wenn keine produktspezifischen Einschränkungen existieren) und dürfen in keinem Fall 1% des Gewichts übersteigen z.B. Säureregulatoren (Gerbstoffe und Kalk), Hefenährstoffe, Enzyme, Zitronensäure. Enzyme müssen die Voraussetzungen unter 4.3. im allgemeinen Teil der Richtlinie erfüllen.
- Demeter-Spirituosen dürfen unter dem Einsatz von Demeter-Zutaten aromatisiert werden, alle anderen Aromen, müssen die allgemeinen Vorgaben unter 4.3. erfüllen und bedürfen der Zustimmung der zuständigen Landesorganisation.

### 8.14.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Alkohol und Spirituosen

- Malz darf nicht geschwefelt werden.
- Nur indirekte Hitze darf zum Trocknen verwendet werden, um die Gefahr der Entstehung von Aminen zu reduzieren.
- 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.



## 8.15. Kosmetik und Körperpflegeprodukte

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.15.1. Geltungsbereich

Diese Richtlinie behandelt die Herstellung folgender Produktkategorien wie Körperpflege - Haut- und Körperpflegeprodukte einschließlich Haut- und Sonnencremes und Zahnpasta, etherische (ätherische) Öle, Extrakte, Destillate, Essenzen, Tinkturen, Wasser & Hydrolaten (Hydrosole), Seifen (einschließlich Flüssigseifen, Shampoos und Duschgele), Reinigungsmittel und dekorative Kosmetik.

### 8.15.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Kosmetik und Körperpflegemittel finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

### 8.15.3. Allgemeine Grundlagen – Kosmetik

Ziel ist Kosmetikprodukte herzustellen, die aus Naturprodukten und natürlichen Zutaten bestehen, die für die menschliche Haut und den Körper fördernd und unterstützend wirken, und dabei die so wenig Umweltrisiken wie möglich tragen. Rohstoffe pflanzlichen oder tierischen Ursprungs sollen so weit möglich nach Demeter zertifiziert sein. Die Aufgabe bei

der Herstellung von Kosmetika besteht darin, die besonderen Qualitäten der Rohstoffe, die durch den Anbau nach biodynamischen Prinzipien entstanden sind, zu erhalten und sie wo immer möglich noch zu verbessern.

Ziel ist es Verarbeitungsprozesse zu nutzen, welche die den Stoffen innewohnende Qualität berücksichtigen und diese verbessern. Aus diesem Grund werden Zutaten bevorzugt, die durch einen rhythmischen Prozess gegangen sind (z.B. hell/dunkel, heiß/kalt, Sonnenaufgang/Sonnenuntergang). Direkte Umwelteinflüsse 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.

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

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

### **Umweltaspekte bei der Verarbeitung**

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

### **8.15.4.Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Kosmetik**

- Die folgenden Materialien sind nicht erlaubt, weder als Lösungsmittel, noch für andere Zwecke als Zutat, Hilfsmittel oder Verarbeitungshilfsmittel:
  - Mineralöle und Erdölderivate
  - Benzen/Benzol
  - Hexan
  - Propylenglykol
  - Butylenglykol
  - EDTA-Chelate und ihre Salze

- Rohmaterialien, welche von toten Tieren stammen (z.B. Tierfette, tierisches Kollagen oder anderes Zellmaterial).
- Mikroperlen
- Rohstoffe aus Wildsammlung müssen nach Rechtsnormen des Ökolandbaus 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.
- Haut- und Körperpflegeprodukte können funktionale Zusatzstoffe erfordern, wie z.B. Emulgatoren. Diese stammen aus natürlichen Ausgangsstoffen wie z.B. Öle, Saccharide, Proteine, Lipoproteine, organische Säuren 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 unten stehender Tabelle gelistet sein. Das Ausdämpfen von Ölen zur Herstellung von Fettsäuren und Glycerin ist erlaubt.

### **Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs**

- 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.
- Synthetisch denaturierter Alkohol ist nicht zulässig.
- Zulässige Lösungsmittel für die Extraktion aus Rohstoffen sind Ethylalkohol, Fette und Öle pflanzlichen Ursprungs, Glycerin aus Fetten oder Ölen pflanzlichen Ursprungs, Honig, Zucker und Essig. Es gilt das allgemeine Regime.
- Wenn eine landwirtschaftliche Zutat unter Einhaltung des allgemeinen Regimes in konventioneller Qualität eingesetzt werden, gelten folgende Anforderungen:
  - Schriftlicher Nachweis über die Nichtverfügbarkeit von drei Lieferanten.
  - Umfassende Rückstandsanalysen, welche sich an den BNN Werten orientieren.
  - Die Menge darf 5% der gesamten Rezeptur nicht überschreiten.

### **Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs**

- 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

- Pigmente aus Glimmer oder agglomerierten Metalloxiden, welche allen anderen Bestimmungen dieser Richtlinien entsprechen.
- Konservierungsmittel, Antioxidantien, Tenside, Emulgatoren, Alkohol, Lösungsmittel, soweit sie in nachfolgender Tabelle dieser Richtlinie gelistet sind. Eine erlaubte Zutat kann auch anderweitig eingesetzt werden, wenn sie für einen speziellen Zweck aufgeführt ist.
- Pflanzliche Konservierungsmittel sind bevorzugt zu verwenden. Zulässige Mittel gegen Pilze, antibakterielle und antimikrobielle Mittel sind in nachfolgender Tabelle gelistet.
- Natürlich vorkommende Enzyme (z.B. Frucht-Enzyme) sind erlaubt, wenn sie die Voraussetzungen unter 4.3 im allgemeinen Teil der Richtlinie erfüllen.
- 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.
- Natürliche Antioxidantien (z.B. auf Basis von Salbei oder Rosmarin) sind bevorzugt zu verwenden. Zulässige Antioxidantien sind in nachfolgender Tabelle gelistet.
- Synthetische Duftstoffe sind nicht zulässig. Duftstoffe müssen reine ätherische Öle sein, die keine Farbstoffe oder andere Zusatzstoffe enthalten.
- CO<sub>2</sub> als Lösungsmittel ist zulässig.
- Alle Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die in den Demeter Verarbeitungsrichtlinien gelistet und damit für die Verarbeitung von Demeter Lebensmitteln zulässig sind

Tabelle: Zugelassene Zutaten, Konservierungsstoffe, Antioxidantien, Emulgatoren, Tenside, Alkohole und Lösungsmittel nicht-landwirtschaftlicher Herkunft.

Allantoin extract (Beinwell)	Lanolin Alcohol
Ascorbic Acid	Lauryl Alcohol
Ascorbic Palmitate	Lauryl Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)
Benzyl Alcohol	Lecithin
Benzoic Acid and its salts	Lanolin
Cellulose gum (für Peelings/Zahnpasta/Feuchtigkeitsgels)	Polyglyceryl - 3 – Polyricinoleate
Cetearyl Alcohol	Potassium Cocoate
Cetearyl Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)	Potassium Oliviate
Cetyl Alcohol	Potassium Palmitate
Cetyl Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)	Potassium Stearate
Cetyl Palmitate	Potassium Sulphate
Cetyl Oliviate	Salicylic acid (für Peelings und zur Behandlung von Schönheitsflecken)
Citric acid	Sodium Cetearyl Sulphate
Coco Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)	Sodium Cocoate

Coconut Alcohol	Sodium Cocoyl Glutamate
Decyl Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)	Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein
DecylOleate	Sodium Gluconate
Dehydroxanthan Gum	Sodium Lauroyl Lactylate
Disodium Cocoyl Glutamate	Sodium Oliviate
Ethyl Alcohol	Sodium Palm Kernelate
Glyceryl Caprylate	Sodium Palmate
Glyceryl Distearate	Sodium Stearyl Lactylat
Glyceryl Lactate	Sorbic Acids and their salts
Glyceryl Laurate	Stearinic Acid
Glyceryl Linoleate	Stearyl Alcohol
Glyceryl Oleate	Sucrose Stearate
Glyceryl Oleate Citrate	Titanium dioxide (Sonnencreme)
Glyceryl Stearate, Glyceryl Stearate SE	Tocopherol (Vitamin E)
Glyceryl Stearate Citrate	Triethyl citrate (für Deodorants)
Glyceryl Citrate	Vitamins
Glyceryl Cocoate	Xanthan gum (E415)
Hydrolyzed Wheat Protein	Xylitol (für Zahnpasta) (wenn aus Mais extrahiert, dann ist eine GVO-frei Kennzeichnung erforderlich)
Hydrolyzed Wheat Gluten	Zinc oxide and iron oxide (für Sonnencreme – ohne Nanopartikel gemäß Definition allgemeiner Teil der Richtlinie)
Iron oxide (für Sonnencreme)	
Jojoba Esters	
Lactic Acid	

### 8.15.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Kosmetik

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.

- 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.
- Für die Herstellung von Extrakten, Essenzen und Tinkturen wurden die Rohstoffe ausschließlich mit mechanischen, thermischen oder Fermentationsverfahren behandelt. Für Extrakte sind keine anderen Extraktionsmittel als Wasser, Öl, Ethylalkohol, CO<sub>2</sub>, Glycerin, Fruchtestig oder Mischungen der genannten Stoffe zulässig.

- 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).
- Konservierung kann durch Verfahren wie Trocknung, Frostung, Lagerung in inerten Gasen, oder durch Pasteurisation bei weniger als 80° C erzielt werden, zugelassene Konservierungsstoffe finden sich in oben aufgeführter Tabelle.
- Hydrolate werden nur durch Dampfdestillation gewonnen.
- Effleurage-Extraktion kann nur mittels Demeter oder Bio zertifizierten Wachsen und Fetten durchgeführt werden.
- 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 in der Rezeptur nicht überschreiten.
- Flüssigseifen sind auf der Basis von Natrium, Kalium oder Tensiden hergestellte Seifen, Shampoos und Duschgele. Zulässige Tenside finden sich in oben aufgeführter Tabelle.



## 8.16. Textilien

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

### 8.16.1. Geltungsbereich

Diese Richtlinie behandelt die Herstellung von Textilien, Stoffen und Fasern aus Demeter-Rostoffen pflanzlicher Herkunft.

### 8.16.2. Allgemeine Grundlagen - Textilien

Textile Rohstoffe (Wolle, Baumwolle, Leinen, Seide, Leinen usw.) sind landwirtschaftliche Erzeugnisse, für die alle Prinzipien der biodynamischen Produktionsmethode gelten. Die Textilproduktion unterscheidet sich von der Lebensmittelproduktion dadurch, dass immer eine Verarbeitung erforderlich ist. So wie die Verarbeitung von Lebensmitteln biologisch-dynamische Eigenschaften beeinträchtigen kann, so kann die Verarbeitung von Textilien die Eigenschaften von biologisch-dynamischen Fasern negativ beeinflussen. Die Textilverarbeitung nutzt unter Umständen eine große Anzahl von chemischen Verarbeitungsverfahren (Scheuern, Färben, etc.). Diese können zu erheblichen Umweltschäden und/oder Verunreinigungen des Endprodukts führen.

Der Ausschluss bestimmter invasiver Mittel in der Landwirtschaft wird durch die Demeter-Erzeugungsrichtlinie geregelt.

Bei der Verarbeitung wird dieser Aspekt durch die Normen des Internationalen Verbandes der Naturtextilien (IVN) geregelt, die als die am besten geeigneten für die Verarbeitung von Demeter-Textilien ausgewählt wurden.

### 8.16.3. Rohstoffe - Textilien

- Alle Demeter-zertifizierten Fasern (Wolle, Baumwolle, Leinen etc.) können in Demeter-Textilien verwendet werden. Zertifizierte Fasern aus Umstellung auf Demeter können bis zu einer Größenordnung von maximal einem Drittel bezogen auf den Gesamtanteil der verarbeiteten Textilien eingesetzt werden.
- Mischungen mit Fasern aus Demeter-zertifizierter Landwirtschaft sind zulässig. Solange Seide oder andere Naturfasern in Demeter-Qualität nicht verfügbar sind, ist die Vermischung mit Bio-Fasern zulässig.
- Für Produkte, die Mischfasern enthalten und unter Markenzeichen vertrieben werden gilt, dass mindestens 66 Gew.-% der Fasern Demeter zertifiziert sein müssen. Weitere Details zur Kennzeichnung von Demeter-Produkten aus Fasern finden Sie unter 5.16. Kennzeichnung von Textilien.
- Baumwolle muss von Hand gepflückt werden. Die Maschinenernte ist nur dann zulässig, wenn die Verwendung von Chemikalien ausgeschlossen ist. Tierische Fasern sind zu schälen oder zu kämmen.

#### 8.16.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Textilien

Es gelten die Vorgaben die Richtlinien der „International Natural Textiles Association (IVN) in ihrer jeweils gültigen Fassung. Aufgrund fehlender staatlicher Rechtsnormen, ist eine Zertifizierung nach diesen Richtlinien die Grundlage einer Demeter-Zertifizierung in diesem Bereich.



## 8.17. Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“,  
„Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2019

Revisionsdatum Juni 2019

### 8.17.1. Geltungsbereich

Die vorliegende Richtlinie gilt für Produkte, die die menschliche Ernährung ergänzen oder die medizinische Behandlung unterstützen, ohne direkt oder zwingend dem allgemeinen Lebensmittel- oder Arzneimittelrecht zu unterliegen. Dies umfasst Kategorien wie Nahrungsergänzungsmittel, Functional Food, Gesundheitsergänzungsmittel oder pharmazeutische Präparate.

Da es sich um eine internationale Basisrichtlinie handelt und nationale Rechtsvorschriften bzw. -sprechungen diese Kategorien unterschiedlich abgrenzen oder klassifizieren können, ist eine klare und eindeutige Abgrenzung dieses Geltungsbereichs auf bestimmte Produktgruppen nicht möglich.

Aufgrund unterschiedlicher Geltungsbereiche nationaler Bio-Normen oder horizontaler Gesetzeskonflikte ist eine Bio-Zertifizierung als Voraussetzung für alle Demeter-Produkte, wie im allgemeinen Teil formuliert, für diesen Produktbereich nur eingeschränkt anwendbar.

Dementsprechend tritt diese Bedingung nur dann in Kraft, wenn eine Bio-Richtlinie für die jeweilige Produktkategorie existiert, in jedem Fall müssen verwendete Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs durch eine Bio-Zertifizierung abgedeckt sein.

Bitte beachten Sie, dass bei einigen Produkten und in einigen Ländern der Bezug auf Bio und damit auch auf Demeter, für Nahrungsergänzungsmittel oder pharmazeutische Ergänzungspräparate verboten sein kann. Eine rechtlich eindeutige Einordnung und Zulassung liegt im Verantwortungsbereich des jeweiligen Lizenznehmers. Es wird dringend empfohlen, dass nationale Zertifizierer dies im Produktfreigabeprozess berücksichtigen und Lizenznehmer dezidiert darauf hinweisen.

## 8.17.2.Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4.2. / 4.3.). Spezielle Anforderungen für Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

## 8.17.3.Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel

- Hinsichtlich der Verwendung, Qualität und Herkunft der Rohstoffe, der Mindestanforderungen an die Zusammensetzung eines Demeter-Produkts und der Verfügbarkeit gelten die allgemeinen Bedingungen für Demeter-Produkte im Allgemeinen Teil dieser Richtlinie.
- Als Klebe- und Haftmittel sind ,Guarkernmehl, gummi arabicum, Maltodextrin, Pflanzenwachse, native Stärke, Gelatine und Pektin (E 440 i) zugelassen

## 8.17.4.Produktspezifische Verarbeitungsmethoden - Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel

- Nach der allgemeinen Teil dieser Richtlinie zugelassene Trocknungs- und Erwärmungsprozesse sind zulässig. Sprüh- und Walzentrocknung ist zulässig, Gefriertrocknung mit Ausnahmegenehmigung durch die jeweilige Landesorganisation möglich.
- Formende Extrusion innerhalb der formulierten Grenzen bezüglich Druck und Temperatur ist zulässig.

## 8.17.5.Kapseln und Hüllen - Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel

- Kapsel- oder Beschichtungsmaterial darf 5 % des Produktvolumens nicht überschreiten.
- Als Basiskomponenten sind tierische Proteine, Gelatine oder pflanzliche Polysaccharide und Öle zulässig, wenn sie mindestens ökologisch zertifiziert sind.
- Maltodextrin, Sonnenblumenlecithin, Guarkernmehl, Gummi Arabicum und native Stärke sind erlaubt, wenn sie mindestens ökologisch zertifiziert sind.
- Magnesiumcarbonat als Trennmittel oder Formentrennmittel ist zulässig.
- Farbgebungen sind nicht erlaubt, die Verwendung von färbenden Zutaten in Form von Pflanzenpulver o.ä. ist möglich.
- Der Hersteller stellt sicher, dass Kapsel- oder Hüllenmaterial keine anderen als die oben genannten Stoffe enthält. Produktspezifikationen müssen im Rahmen der Produktzulassung verfügbar sein



## 8.18. Definitionen und Glossar

*Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken*

Stand Juni 2018

Revisionsdatum Juni 2018

Abfüllung, aseptische: Abfüllung von Produkten, die hauptsächlich für Getränke und Milchprodukte unter aseptischen Bedingungen verwendet werden, um die thermische Behandlung des Produkts und damit den Verlust von Mikronährstoffen und Aroma zu reduzieren oder zu vermeiden.

Akkreditierungsrat (Accreditation Council / AC): Der AC ist verantwortlich für die Einhaltung der Demeter-Zertifizierung aller Mitgliedsorganisationen mit den DI-Standards und deren Umsetzung. Das AC entwickelt und unterhält ein internes Bewertungs- und Akkreditierungsprogramm, siehe auch 3.6.3. Akkreditierungsrat.

Antioxidans: Eine Substanz, die die Oxidation (Verbindung eines chemischen Elements oder einer chemischen Verbindung mit Sauerstoff) verhindert.

Aromaextrakte: Isolierte oder gemischte natürliche Aromen, gewonnen durch physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus natürlichen Ausgangsstoffen, zum Beispiel aus Obst, Kräutern, Gemüse oder Hefe.

Aromen: Aromen im Sinne von Nahrungsmitteln und Ernährung sollen ein Produkt für den menschlichen Verzehr zusätzlich würzen und können in verschiedene Klassen eingeteilt werden. So unterscheidet die EU-Aromaverordnung beispielsweise zwischen "Aromastoffen", "natürlichen Aromaextrakten", "thermischen Prozessaromen", "Raucharomen" und "anderen Aromen". Weitere Unterteilungen sind möglich, so werden beispielsweise Aromastoffe in der Regel nach synthetischem oder natürlichem Ursprung unterschieden. Die Verwendung von Aromen ist bei Produkten, die nach den Bio-Richtlinien hergestellt werden, eingeschränkt. Für die Verwendung in einem Demeter-Produkt sind nur Aromaextrakte aus natürlichen Quellen zulässig, teilweise mit weiteren Einschränkungen. Die Unterscheidung der verschiedenen Aromenkategorien ist auf den ersten Blick oft nicht klar, da bereits die Rechtsgrundlage recht kompliziert ist. Mischungen verschiedener Kategorien beziehen sich z.B. manchmal nur auf die Hauptkomponente. Für die Produktzulassung ist in den meisten Fällen eine vorliegende vollständige Produktspezifikation erforderlich um die Richtlinienkonformität bewerten zu können.

Ausnahmegenehmigung: Genehmigte Ausnahme von den Demeter-Richtlinien, in der Praxis für einen bestimmten Zeitraum und unter bestimmten zusätzlichen Anforderungen, siehe auch 3.6.9. Ausnahmegenehmigung.

Autoklavieren: Auch "Vollkonservierung", Verfahren zur Sterilisation unter feuchter Hitze und Druck. Im Allgemeinen wird eine Temperatur von 121 °C und höher verwendet. Diese Sterilisationsmethode zerstört selbst die Sporen von Bakterien. Die Dauer der Behandlung hängt von der Art des Produkts, der Menge des Produkts und der mikrobiologischen Belastung der Rohstoffe ab.

Backmittel: Auch „Backhilfsmittel“ sind flüssige, cremige, pulverförmige oder pastöse Stoffe, die dem Teig von Brot und Gebäck zugesetzt werden. Ihr allgemeiner Zweck ist, die Verarbeitung zu erleichtern und die unterschiedliche Qualität der Rohstoffe auszugleichen. Typische Backmittel sind Quellstärke, Hydrokolloide, Emulgatoren, Gluten, Zucker, Phosphate, Enzyme, Ascorbinsäure, Versauerungsmittel, Milchpulver, Molkenpulver oder Cystein. Nicht zu verwechseln mit „Backtriebmitteln“ oder „Mehlbehandlungsmitteln“. Für Demeter-Produkte sind nur wenige Backmittel erlaubt, jede Landesorganisation erstellt eine entsprechende Positivliste.

Bactofugierung: Zentrifugaltechnik zur Reduzierung der mikrobiologischen Belastung eines flüssigen Produkts, wird hauptsächlich für Milch verwendet. Mikroben werden durch Zentrifugalkraft in Außenbereiche gedrückt und dort mit Anteil des flüssigen Produktes abgetrennt, abgetrennte Fraktion wird Bactofugat genannt.

Bestrahlung, ionisierende: Beschreibt jede Art von Strahlung mit genügend kinetischer Energie, um Elektronen aus einem Atom oder Molekül zu entfernen, in der Regel mehr als fünf eV. Innerhalb des elektromagnetischen Spektrums entspricht das einer Wellenlänge von weniger als 250 nm. Ionisierende Bestrahlung ist für Bio-Lebensmittel im Allgemeinen ebenso wenig erlaubt wie für Demeter-Produkte. Künstliche oder technische elektromagnetische Strahlung (auch oberhalb einer Wellenlänge von 250 nm) ist für die Behandlung von Demeter-Produkten und Rohstoffen neben den formulierten Ausnahmen für UV-Strahlung und der Röntgendetektion von Produkten zum Zweck der Fremdkörperdetektion grundsätzlich nicht zulässig.

Blume, Demeter-: Die Demeter-Blume ist eine der Marken von Demeter International. Sie wird nur in einigen Ländern zur Kennzeichnung von Demeter-Produkten eingesetzt und ist teilweise auf bestimmte Produkttypen beschränkt. Wie bei allen Marken folgt die Verwendung auf Demeter-Produkten bestimmten Regeln, die im Abschnitt Kennzeichnung dieser Richtlinie formuliert sind.

Demeter International: Vereinigung, die im Geiste der internationalen Konföderation mit demokratischen Prinzipien zusammenarbeitet. Ziel ist die internationale Zusammenarbeit im Bereich der Rechte und Pflichten der Biodynamischen Bewegung, insbesondere im Hinblick auf den Schutz und die Erhaltung der Marken Biodynamisch und Demeter. Sie unterstützt die Gründung von Biodynamischen Verbänden und Demeter-Organisationen in Ländern, in denen es keine gibt. Grundlage ist die biodynamische landwirtschaftliche Methode, die Rudolf Steiner in seinem "Landwirtschaftlichen Kurs" in Koberwitz 1924 entwickelt und in durch Praxis und Forschung seither weiterentwickelt wurde.

Emulgator: Oberflächenaktive Substanz, die die Mischung von typischerweise Ölen und Wasser fördert.

Ernährung, anthroposophische Sichtweise: In der anthroposophischen Ernährung richtet sich die Aufmerksamkeit sowohl auf die Materie als auch auf die Kräfte, die in ihr untergebracht

sind. Ziel eines qualitätsorientierten Verarbeitungsverfahrens ist es, diese Kräfte aufrechtzuerhalten und nach Möglichkeit zu nutzen, um sie zur Verfügung zu stellen. Es ist heute bekannt, dass neben der allgemein anerkannten Bedeutung von Vollwertkost für die physiologische Ernährung Lebensmittel besonders nahrhaft sind, wenn ihre innere Qualität angemessen und harmonisch entwickelt ist. Anthroposophische Ernährung ist weniger eine bestimmte Ernährungsform, obwohl sie viele Parallelen zu einer hauptsächlich ovo-lacto vegetarisch basierten Ernährungsform hat, als ein ganzheitlicher Ansatz zur menschlichen Ernährung aus vielen Perspektiven, um die spirituelle Entwicklung des Konsumenten zu unterstützen und zu begleiten.

Extrakt: Lösliches Material, das aus Pflanzenmaterial mit einem Lösungsmittel wie Alkohol oder Wasser gelöst wird.

Extrusion: Die Extrusion von Rohstoffen oder Lebensmitteln ist ein Prozess, bei dem Rohstoffe oder Zutaten unter einer oder mehreren Bedingungen des Mischens, Erwärmens und Scherens durch eine Matrize gedrückt werden, die die Zutaten formt und/oder aufschäumt.

Die Extrusion kann in "formende Extrusion" unterteilt werden, als jede Art von schonendem, kaltem Pressen von Substanzen durch eine Matrize zur Formgebung der Substanz, und "modifizierende Extrusion". In vielen Prozessen wird durch hohen Druck und/oder hohe Temperaturen nicht nur die physikalische Form des Produkts beeinflusst, sondern auch die Spezifikationen und Eigenschaften des Ausgangsmaterials. Je höher die Temperaturen und Drücke sind, desto höher ist der Einfluss auf die ursprüngliche Integrität und die Eigenschaften des Produkts.

Farbstoffe: Lebensmittelzusatzstoffe aus natürlichen oder synthetischen Quellen zur Färbung von Lebensmitteln. Vergleiche auch mit Zusatzstoffen. Farbgebungen für Bio-Produkte sind nicht zulässig, entsprechend auch nicht für Demeter-Produkte. Einzige Ausnahme ist derzeit die Färbung von Ostereierschalen mit Farbstoffen natürlichen pflanzlichen Ursprungs. Das Färben durch Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs, die als Zutaten für ein Produkt wie Rote Beete oder Spinat verwendet werden, ist sowohl für die Verarbeitung von Bio- wie auch Demeter-Lebensmitteln zulässig.

Fermentation: Enzymatischer Prozess, der von Mikroorganismen durchgeführt wird.

Fruchtsaftkonzentrat: Fruchtsaft mit physikalisch reduziertem Wassergehalt. Da die Reduktion in der Regel durch Wärmebehandlung erreicht wird, ist sie auch mit dem Verlust von Aromen und Mikronährstoffen verbunden. Die Verarbeitung von Konzentrat aus Demeter-Fruchtsaft und die Verwendung von Konzentrat als Bestandteil in Produkten ist zulässig. Die Rückverdünnung des Konzentrats in Fruchtsaft und die Anreicherung mit Aromen ist nicht zulässig.

Gefrieren: Behandlung des Produkts durch Absenken der Temperatur unter den jeweiligen Gefrierpunkt in Abhängigkeit vom Wassergehalt des Produkts. Das Tiefkühlen von Lebensmitteln beschreibt Temperaturen von mindestens -18 °C oder darunter, nationale Vorschriften können abweichen. Das Schockfrostern beschreibt mehrere technologische Verfahren wie Kontaktfrostern, Schockfrostern oder Kryogenfrostern, die eine schnelle Absenkung der Produkttemperatur unter -18 °C (oder sogar niedriger) innerhalb weniger Minuten ermöglichen.

Gefriertrocknung: Technologie zur Trocknung von Produkten auf Basis des physikalischen Prozesses der Sublimation. Die Gefriertrocknung ist nur für bestimmte Anwendungen und mit Ausnahmegenehmigung der jeweiligen Organisation zulässig.

Gewürzzubereitungen: Gewürzmischungen, auch Gewürzaroma, mit anderen geschmacksverbessernden Inhaltsstoffen wie Salz, Zucker und technologisch benötigten Substanzen. Sie enthalten mindestens 60 % Gewürze. Zubereitungen von Gewürzen sind nicht zulässig, wenn sie Aroma und/oder andere technologisch notwendige Stoffe enthalten, die nicht dieser Richtlinie entsprechen.

Halbfertigprodukte, ökologisch zertifizierte: Produkte, die im Allgemeinen als vorgefertigte Zutaten für weiterverarbeitete Konsumgüter hergestellt und verkauft werden. Typische Halbfabrikate in Demeter-Produkten sind z.B. Fruchtzubereitungen für Joghurt oder Gewürzmischungen für Wurstwaren. Bio-Halbfertigprodukte werden zwar von Bio-Betrieben außerhalb der Demeter-Zertifizierung hergestellt, dürfen aber keine von dieser Norm abweichenden Hilfs- und Zusatzstoffe enthalten. Dies ist im Zweifelsfall durch das Verarbeitungsunternehmen des Demeter-Endprodukts nachzuweisen.

Haltbarkeit, verlängerte (extended shelf life / ESL): Unter diesem Begriff werden verschiedene Verarbeitungsmethoden zur Reduzierung der mikrobiologischen Belastung und damit der Verlängerung der Haltbarkeit von Milch zusammengefasst. Der Begriff ist nicht durch Rechtsnormen geregelt, daher nicht selektiv oder abgrenzend zu definieren. ESL-Milch hat eine Haltbarkeit von 20 bis 40 Tagen, zwischen pasteurisierter Milch (fünf bis sieben Tage) und ultraheiß erhitzter Milch (3 bis 6 Monate). Typische Technologien für eine längere Haltbarkeit sind aseptische Homogenisierung, Mikrofiltration, Ultrafiltration, Bactofugation, Tiefenfilter und Kombinationen aus den genannten Methoden. Einige sind innerhalb dieser Richtlinie erlaubt, andere nicht, bitte vergleichen Sie mit der Produktrichtlinie "Milch und Milchprodukte".

Hefe, natürlich vorkommend: Auch autochthone Hefe genannt; im Gegensatz zur Reinzucht von ausgewählten Hefen. Beschreibt natürlich vorkommende Hefestämme, die bereits auf der Oberfläche des Rohmaterials kultiviert wurden, im Gegensatz zu einer präzisen Impfung mit kultivierten Hefestämmen mit einer gewissen gewünschten Funktionalität.

Hochtemperatur-Kurzzeit-Erhitzung (High temperature short time / HTST): Der Oberbegriff "Pasteurisierung" in Verbindung mit Lebensmitteln und verschiedenen Lebensmittelarten lässt sich in verschiedene Temperaturstufen, Dauer der Wärmeeinwirkung und Kombinationen von Temperatur und Druck unterteilen. Im Allgemeinen beschreibt "niedrige Temperatur für lange Zeit" einen mikrobiologischen Lastminderungsprozess mit den Parametern 65 °C für 30 min. "Kurzzeiterhitzung" bezeichnet eine Temperatur zwischen 71°C und 78°C für weniger als eine Minute (Milch z.B. für 40 Sekunden) bis zu 10 Minuten. Für "High Temperature Short Time" oder „Kurzzeit-Hocherhitzung“ (HTST) wird ein Temperaturbereich von 85°C bis 90°C nur für wenige Sekunden verwendet.

Eine zusätzliche Wärmebehandlung, nicht für pasteurisierte Lebensmittel, sondern für sterilisierte Lebensmittel, ist das UHT-Verfahren. UHT (Ultrahochtemperatur) kann in direktes UHT (150°C für 2s) und indirektes UHT (135°C für einige Sekunden) unterteilt werden. Generell folgen die Anforderungen an die Wärmebehandlung der Demeter-Norm für alle Produkte dem Prinzip der antimikrobiellen Notwendigkeit und der Lebensmittelsicherheit. Dabei sollte der Verarbeiter immer die höchstmögliche erreichbare Lebensmittelsicherheit berücksichtigen und gleichzeitig den niedrigsten Verarbeitungsgrad einhalten, um die Eigenschaften des Rohmaterials zu erhalten. Bitte beachten Sie, dass trotz der oben genannten allgemeinen Regelung für einige Produkte wie Milch bestimmte Temperaturen und Prozesse nicht zulässig sind.

Homogenisierung: Homogenisierung im Allgemeinen beschreibt die Erhöhung der Homogenität innerhalb eines Systems. In Verbindung mit Lebensmitteln wird die

gleichmäßige Verteilung einzelner Inhaltsstoffe oder Substanzen oft als Homogenisierung bezeichnet. Der Einsatz der Homogenisierung bei der Herstellung von Lebensmitteln ist nicht nur, aber vor allem mit der Verarbeitung von Milch verbunden. Vorrangiges Ziel ist es dabei, den Durchmesser der Fettkügelchen in der Milch auf den durchschnittlichen Durchmesser zu reduzieren und damit die Aufrahmfähigkeit zu reduzieren. Die Homogenisierung der Milch kann durch Scherkräfte, Prallströmungen und Kavitation erreicht werden. Diese Kräfte können bereits wirken, wenn die Milch von der Kuh zur Endverarbeitung unter Einwirkung von Pumpen und Vibrationen transportiert werden. Um eine gezielte Homogenisierung von einer prozessbedingten zufälligen Homogenisierung zu unterscheiden, definiert diese Richtlinie bestimmte Grenzen der Homogenisierungsgrade für Milch.

Hydratation: Zugabe von Wasser

Hydrolate / Hydrosole: Flüchtigtes wasserlösliches Material pflanzlichen Ursprungs, das bei der Wasserdampfdestillation eines ätherischen Öls als wässriges Kondensat abgetrennt wird.

Hydrolyse: Zersetzung einer Verbindung durch Reaktion mit Wasser.

Kennzeichnungsrichtlinie: Abschnitt dieser Richtlinie, beschreibt die Grundlagen und die Anwendung der verschiedenen Marken von Demeter International auf Demeter-Produkten. Die Anwendung kann je nach Produkttyp variieren.

Klärungshilfen: Synonym ist die Verwendung von "Schönungsmitteln". Substanzen zur Fällung von suspendierten und in der Luft befindlichen Partikeln wie Proteine und Polysaccharide in flüssigen Produkten, die hauptsächlich für Säfte, Wein und Bier verwendet werden. Werden hauptsächlich aus optischen Gründen oder aus Gründen der mikrobiologischen Stabilität verwendet. Es werden organische und anorganische Hilfsmittel verwendet, Hilfsmittel werden aus dem Produkt entfernt.

Konservierung, chemische: Die Haltbarmachung oder Konservierung von Lebensmitteln kann grob in physikalische, chemische, mikrobiologische Konservierung und Konservierung durch Bestrahlung unterteilt werden. Die chemische Konservierung kann durch Salz (physiologische Entwässerung), Zucker, Essig, Alkohol, Öl und chemische Konservierungsmittel (Konservierungsmittel, Antioxidantien und Beschichtungsmittel) erreicht werden. Vergleiche auch Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffe.

Konservierungsmittel: Substanzen, die das Wachstum von Mikroorganismen verhindern, insbesondere Bakterien, Schimmelpilze und Hefen.

Kontrolle, Demeter-: Ein formeller Besuch eines Demeter (Sub-)Lizenznehmers, um die Einhaltung der Demeter-Richtlinie zu überprüfen. Wird in der Regel durch unabhängige Dritte akkreditierte Kontrollstellen durchgeführt. Sonderformen sind die unangekündigte Kontrolle, Stichprobenkontrolle oder die begleitete Kontrolle.

Lösungsmittel: Eine Substanz, die sich auflöst oder eine Dispersion verursacht.

Marken, Demeter-: Die (angemeldeten) Marken und / oder Wortbilder von Demeter International. Die Demeter-Marke ist eine privatrechtlich geschützte Marke. Demeter International ist Eigentümer der Demeter-Marke, der dazugehörigen Marken, Bildmarken und verwandten Bildmarken, die von der unabhängigen Vereinigung International Biodynamic Association gehalten werden. Die Marken sind bei der Weltorganisation für geistiges Eigentum in der Schweiz unter der Nummer IRN / 248829 für den Namen Demeter und der Nummer IRN / 786315 für das Logo im Namen des Forschungsrings für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V. eingetragen.

Mikroverkapselung: Technologie zur Umhüllung von flüssigen, festen oder gasförmigen Stoffen mit einem Überzug aus mindestens einem zweiten Stoff. Die Mikroverkapselung bietet beispielsweise die Möglichkeit, flüssige Substanzen in Pulver umzuwandeln, die Reaktivität mit anderen Inhaltsstoffen zu reduzieren oder eine bestimmte Freisetzungszeit für eine bestimmte Komponente festzulegen. In Verbindung mit Lebensmitteln wird die Mikroverkapselung hauptsächlich für Functional Food, Nahrungsergänzungsmittel oder Zusatzstoffe/Aroma eingesetzt. Für Demeter-Produkte ist die Mikroverkapselung nicht zulässig.

Mineral: Rohstoffe, die durch geologische Prozesse gebildet wurden, jedoch mit Ausnahme von fossilen Materialien.

Mitgliederversammlung, Demeter International: Kann die Initiative in allen Angelegenheiten des Vereins Demeter International e.V. ergreifen. Gemäß der Satzung von Demeter International ist sie das oberste Organ und Souverän des Vereins mit Sitz in Darmstadt, Deutschland.

Nanopartikel: Nanopartikel oder Nanomaterial im Allgemeinen ist ähnlich definiert, jedoch mit unterschiedlichen Größenangaben. Die EU-Gesetzgebung definiert Nanomaterial nach seiner Größe als Nano-Objekte im Bereich von 1 nm bis 100 nm Partikelgröße im ungeordneten Zustand oder als Aggregate / Agglomerate und wenn mindestens 50 % der Nano-Objekte der formulierten Partikelgröße entsprechen. Eine weitere Kategorie für eine Annäherung ist die Unterscheidung zwischen natürlichen vorkommenden Nanopartikeln (Mehl, Gesteinsmehle, etc.) und künstlichen erzeugten synthetischen Nanopartikeln. Eine Kennzeichnungspflicht für nanogroße Partikel in Lebensmitteln zumindest in der Europäischen Union wird aktuell entwickelt. Eine Kennzeichnungspflicht für nanogroße Partikel für Verpackungen ist noch in der Diskussion. Weitere Informationen zu Nanopartikeln und Demeter-Produkten finden Sie unter 4.2.2.2..

Neutralisierung: Einstellung des pH-Wertes auf neutral einen neutralen Wert.

Öle, ätherische: Nichtwässriges Öl, das aus Pflanzenmaterial gewonnen wird.

Organismus, genetisch veränderter: Organismus, dessen Erbanlagen mit gentechnischen Methoden verändert wurden. Im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Landwirtschaft spielen vor allem drei Arten von Kategorien eine Rolle. Rohstoff, der selbst ein gentechnisch veränderter Organismus ist, z.B. Pflanzen oder pflanzliche Produkte. Rohstoffe und Produkte, die mit Hilfe von GVO hergestellt werden, müssen selbst keine GVO enthalten, z.B. Fleisch von Tieren, die mit GVO gefüttert werden. Rohstoffe und Produkte, die aus GVO hergestellt werden, dürfen aufgrund der nachfolgenden Reinigung keine GVO enthalten. Beispiele für den dritten Typ im Zusammenhang mit Lebensmitteln sind hauptsächlich Vitamine, Enzyme oder Zusatzstoffe, die von gentechnisch veränderten Mikroorganismen wie Hefen oder Schimmelpilzen produziert werden. Alle drei Arten sind weder nach den Rechtsnormen für den ökologischen Landbau noch für Demeter-Produkte erlaubt.

Pasteurisierung: (siehe auch HTST) bezeichnet eine kurze Erwärmung (40 s bis wenige Minuten) von flüssigen oder pastösen Lebensmitteln in einem Bereich von mindestens 60°C bis maximal 100°C. Das Verfahren reduziert die mikrobiologische Belastung und schützt gleichzeitig den Nährwert, den Geschmack und die Textur von Lebensmitteln. Die Pasteurisierung reduziert den größten Teil der lebensmittelverderbenden und pathogenen Mikroorganismen, aber pasteurisierte Lebensmittel können nicht als keimfrei angesehen werden (siehe Sterilisation). Insbesondere sporenbildende Bakterien werden nicht

ausreichend unterdrückt. Normalerweise müssen pasteurisierte Lebensmittel an einem kühlen Ort (5 +/- 3)°C gelagert werden.

Produkt, Demeter-: Zertifiziertes Produkt aus biologisch-dynamischem Anbau oder daraus verarbeiteten Produkten, das mit Demeter-Markenzeichen oder Hinweis auf Demeter oder Biodynamisch in den Verkehr gebracht wird.

Produktzulassung: Jedes Demeter-Produkt muss vor dem Markteintritt von der jeweiligen Landesorganisation zugelassen werden. Minimale Anforderungen an die Verfahren zur Produktzulassung sind in den " Directions for the implementation of a certification program within the organisations of Demeter International" formuliert.

Rechtsnormen ökologischer Landbau und nachgelagerter Verarbeitung: Staatliche Regelungen bezüglich des ökologischen Landbau und der daraus hergestellten Produkte. Hervorzuheben sind die EU-Verordnung zum ökologischen Landbau/EU-Öko-Richtlinie und USDA-Organic-Programm.

Rektifikation: Destillation oder Re-Destillation zur Entfernung unerwünschter Bestandteile.

Saft aus Konzentrat: Vergleiche auch mit Fruchtsaftkonzentrat. Um die Transportkosten zu senken, wird Fruchtsaft manchmal auf Konzentrat mit einer getrennten Sammlung der Aromakomponenten reduziert. Vor der endgültigen Abfüllung in Konsumverpackungen wird das Konzentrat mit Wasser und Aroma rekonstituiert. Dieses Verfahren ist für Demeter-Saft nicht zulässig.

Sanktionierung: Verstöße gegen diese Richtlinien können je nach Schwere des Verstoßes zu Sanktionen durch die jeweilige Landesorganisation führen, wenn sie bei der Inspektion oder durch freiwillige Erklärung festgestellt werden. Das normale Verfahren für geringfügige oder mittlere Nichtkonformitäten ist ein System von Auflagen, schriftlicher Verwarnung und Dezertifizierung. Bei schwerwiegenden Nichtkonformitäten wie Betrug können eine oder mehrere Sanktionierungsstufen übersprungen werden. Jede Landesorganisation ist verpflichtet, einen öffentlichen Sanktionskatalog zu führen, um die Zertifizierungsgrundsätze Transparenz und Gleichbehandlung zu gewährleisten. Länderorganisationen können vom Vorstand oder dem AC von Demeter International wegen Nichtübereinstimmung mit den Richtlinien oder den Statuten von Demeter International sanktioniert werden.

Skarifikation: Der Prozess des Abschneidens von z.B. Zitruschalen, um das Öl zu gewinnen.

Schönungsmittel: siehe Klärungsmittel.

Siegel, biodynamisches: In einigen Ländern wird das Biodynamische Siegel zur Kennzeichnung und zum Ausdruck einer selektiven Vertriebsstrategie nach verschiedenen Handelskanälen verwendet.

Sprühtrocknung: Auch Zerstäubungstrocknung; eine Prozesstechnologie zur pulverförmigen Trocknung von Lösungsmitteln, Suspensionen und Emulsionen. Das zu trocknende Gut wird von einem Zerstäuber in einen Heißgasstrom abgegeben und trocknet in Sekundenbruchteilen bis zu einigen Sekunden, je nach Größe der Partikel, zu einem pulverförmigen Produkt. Die Sprühtrocknung ist eine zugelassene Technologie für Demeter-Produkte.

Standards Committee (SC): Eines von vier Organen, die in der Satzung von Demeter International beschrieben sind. Das Komitee legt der Mitgliederversammlung neue Demeter-Richtlinien und Änderungen der bestehenden Richtlinien sowie einer Stellungnahmen zur Genehmigung vor. Der Ausschuss muss die Entscheidungen der Mitgliederversammlung beachten und mit den nationalen Gremien, die an der Erarbeitung von Richtlinien beteiligt

sind, zusammenarbeiten. Einzelheiten der Arbeit des SC sind in den Geschäftsordnungen des SC festgelegt.

Starterkulturen: Spezialisierte, nach spezifische Eigenschaften ausgewählte Mikroorganismen, die zur Replikation fähig sind und dazu dienen, fermentative Prozesse bei der Verarbeitung von Lebensmitteln zu starten. Starterkulturen werden als Suspensionen oder gefriergetrocknetes Pulver mit oder ohne Trägersubstanzen gehandelt. Etwa ein Drittel der verarbeiteten Lebensmittel für den menschlichen Verzehr wird durch die Verwendung von Starterkulturen wie Käse, Gebäck, Joghurt, Würstchen, Bier und Wein hergestellt. Die Klassifizierung von Starterkulturen und deren Konformität ist oft keine leichte Aufgabe. Da es derzeit nur eine kleine Auswahl an organischen Starterkulturen mit eingeschränkter Funktionalität gibt, sind die Freiheit von GVO, die Verwendung von Konservierungsmitteln in Suspensionen und die Konformität von Trägersubstanzen hinsichtlich der Konformität mit den Bio-Normen und der Demeter-Norm zu berücksichtigen. Zusätzlich gibt es einige Einschränkungen für bestimmte Produktgruppen wie Wein innerhalb dieser Richtlinie.

Sterilisation: Vgl. auch mit Autoklavieren und vollständiger Konservierung. Beschreibt den Einsatz verschiedener technologischer Verfahren wie der Dampfsterilisation mit dem Ziel, die mikrobiologische Belastung des behandelten Produkts vollständig zu entfernen. Im Gegensatz zu anderen Konservierungsmethoden für Lebensmittel entfernt die Sterilisation auch sporenbildende Mikroorganismen und Prionen. In der Praxis und nach der Kinetik sterbender Organismen kann eine Überlebenswahrscheinlichkeit niemals auf Null sinken. Daher werden bei der Herstellung von Lebensmitteln bestimmte Wahrscheinlichkeitsstufen wie D 12-Werte (12D-Konzept) und Z-Werte verwendet, um das Risiko einer Restkontamination auf ein Minimum zu reduzieren und das für die jeweilige Lebensmittelmatrix am besten geeignete Temperatur- und Zeitniveau zu finden.

Sulfatierung: Verfahren zur Gewinnung eines Sulfatesters aus einer Fettsäure.

Süßstoff /Süßungsmittel (Sweetener / Sweetening agents): Süßstoffe sind synthetische oder natürliche Ersatzstoffe für Zucker, die dessen Süßkraft erheblich übertreffen, aber keinen oder keinen nennenswerten Brennwert haben. Süßstoffe unterliegen einem staatlichen Zulassungsverfahren, sind deklarationspflichtig und sind ähnlich wie Zusatzstoffe über E-Nummern (E9XX) zu identifizieren.

Tensid: Eine Substanz, die die Oberflächenspannung einer Flüssigkeit oder die Spannung zwischen zwei Flüssigkeiten oder einer Flüssigkeit und einem Feststoff reduziert.

Tinkturen: eine kosmetische Substanz oder ein kosmetisches Mittel in löslicher Form, insbesondere in einer Lösung von Alkohol.

Trägerstoff: Substanz, die physikalisch an die eigentliche Wirkkomponente gebunden ist, um Haltbarkeit, Wirksamkeit, mikrobiologische Stabilität zu erhöhen oder Volumenschwankungen auszugleichen. Trägerstoffe gelten als Verarbeitungshilfsstoffe, obwohl sie hauptsächlich innerhalb des Produkts verbleiben, so dass aus lebensmittelrechtlicher Sicht keine Deklaration erforderlich ist. Die Demeter-Kennzeichnung verlangt nach Möglichkeit eine Volldeklaration, im Allgemeinen gilt dies auch für Hilfsmittel und Trägerstoffe. Trägerstoffe im Rahmen von Demeter-Produkten werden hauptsächlich für Zusatzstoffe und Enzyme eingesetzt.

Triebmittel, chemisches: Stoffe wie Ammoniumhydrogencarbonat oder Kaliumcarbonat, die mit Wasser, Säure oder wärmeentwickelnden Gasen (hauptsächlich Kohlendioxid) reagieren. Das freigesetzte Gas wird im Teig von Brot und Gebäck gespeichert und lockert das Produkt.

Triebmittel, mikrobiologisches: Lockerung des Teigs durch Brot und Gebäck mit Hilfe von Mikroorganismen. Hauptsächlich werden Hefen und Milchsäurebakterien verwendet, die Mono- und Polysaccharide des Teigs zu Kohlendioxid und Alkohol metabolisieren. Das freigesetzte Gas wird im Teig von Brot und Gebäck gespeichert und lockert das Produkt.

Ultrahoherhitzung (UHT): Vgl. mit HTST.

Umesterung: Austausch einer Komponente eines Esters durch einen anderen Ester.

Umstellung: Umstellung wird der Zeitraum bis zu einer voll anerkannten Demeter-Zertifizierung genannt. Nur landwirtschaftliche Betriebe durchlaufen einen Umstellungszeitraum für Verarbeitungsunternehmen gibt es keine vergleichbare Vorbereitungsphase. Die Länge der Umstellung kann stark variieren und hängt von den Ausgangsvoraussetzungen wie z.B. Dauer der Teilnahme an einer Bio-Zertifizierung vor Beginn der Umstellung ab. Umstellungsfristen können auch innerhalb eines Betriebes bezogen auf die Kulturen und Tiergattungen und die Produkte daraus variieren. Details zur Umstellungsanerkennung und zu Produkten mit der Auslobung „Demeter in Umstellung“ finden sich im Allgemeinen Teil der Richtlinie, der Erzeuger-Richtlinie und in der Kennzeichnungsrichtlinie.

Verarbeitungshilfsstoff: Auch Prozesshilfe, Substanz, die normalerweise nicht als Lebensmittel oder charakteristische Zutat verwendet wird, die aber bewusst hinzugefügt wird, um bestimmte Prozesse zu starten. Die Substanz bleibt nicht Teil des Endprodukts. Verarbeitungshilfsstoffe unterliegen ähnlichen Klassifikationen und Regelungen wie Zusatzstoffe, sind aber im Sinne allgemeiner Kennzeichnungsregelungen nicht kennzeichnungspflichtig. Da für Demeter-Produkte die Pflicht zur Volldeklaration gilt, ist eine Kennzeichnung auf Demeter-Produkten soweit gesetzlich möglich vorgeschrieben.

Verdünnung: Reduzierung der Wirkstoffkonzentration durch Zugabe von Wasser.

Veresterung: Verfahren, das die Reaktion eines Alkohols mit einer Säure beschreibt.

Verfügbarkeit: Ein allgemeines Prinzip dieser Richtlinie ist, dass überall dort, wo Demeter verfügbar ist, es auch eingesetzt werden muss. Diese Forderung gilt nicht nur für Rohstoffe und Zutaten, sondern auch für Tiere, Saatgut, Vermehrungsmaterial, Düngemittel und Betriebsmittel im Allgemeinen. Die Verfügbarkeit von Demeter-Zutaten usw. wird von der jeweiligen Landesorganisation festgelegt. Kriterien die verwendet werden um seiner Entscheidung zu kommen, ob Demeter verfügbar ist, sind geeignete Form, Qualität, Entfernung und Menge, siehe auch 4.1.3. Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen.

Verseifung: Hydrolyse eines Fettes mit einem Alkali zur Bildung einer Seife und eines Glycerins.

Vollkonserve: vgl. Autoklavierung.

Zentrifugieren: Verarbeitungsverfahren unter Verwendung von Massenträgheit, das hauptsächlich zur Trennung von Substanzen eingesetzt wird.

Zertifikat, Erzeuger-: Offizielles Dokument als Bestätigung einer erfolgreichen Teilnahme an einem Zertifizierungsprogramm für landwirtschaftliche Betriebe. Für den weiteren Handel mit Demeter-Rohstoffen aus der Landwirtschaft ist ein gültiges Demeter-Zertifikat Voraussetzung.

Zertifikat, Verarbeiter- oder Prozess-: Offizielles Dokument als Bestätigung einer erfolgreichen Teilnahme an einem Zertifizierungsprogramm für Verarbeitungsunternehmen. Ein gültiges Demeter-Zertifikat ist Zulassungsvoraussetzung für den weiteren Handel mit

Demeter-Produkten sowie die Anforderung, zertifizierte Rohstoffe unter Verwendung des ursprünglichen Zertifizierungsstatus zu beziehen. Im Gegensatz zu Erzeuger-Zertifikaten, die immer die Konformität des Unternehmens als Ganzes abdecken, beziehen sich Prozess- und Produktzertifikate nicht unbedingt auf alle Produkte und damit Prozesse des verarbeitenden Unternehmens.

Zertifizierung: Verfahren in dem die Einhaltung bestimmter Anforderungen nachgewiesen wird. Zertifizierung ist ein Teilbereich der Konformitätsbewertung.

Zertifizierung, ökologischer Landbau: Auch Bio-Zertifizierung oder Öko-Zertifizierung, Verfahren in dem die Einhaltung der Rechtsnormen (z.B. EU-Öko-VO, UDSA NOP) des ökologischen Landbaus nachgewiesen wird. Eine Zertifizierung nach diesen Normen ist Grundbedingung für eine Zertifizierung nach Demeter-Richtlinien.

Zusatzstoff: Substanz, die normalerweise nicht als Lebensmittel oder charakteristische Zutat verwendet wird, die aber absichtlich mit einem technologischen oder sensorischen Zweck hinzugefügt wird. Die Substanz bleibt Teil des Endprodukts. Zumindest in der EU können Zusatzstoffe sprachunabhängig durch eine "E"-Nummer gefolgt von dreistelligen Zahlen identifiziert werden. E 200 bis 299 sind beispielsweise für Konservierungsmittel reserviert. Unterschiedliche Spezifikationen werden durch römisch i) gekennzeichnet. Zusatzstoffe können bei der Verarbeitung eines Produkts je nach Rohstoff, Zeitpunkt und Menge unterschiedliche Rollen spielen. So kann beispielsweise E 270 Milchsäure als Antioxidans oder Konservierungsmittel verwendet werden. Zusatzstoffe müssen auf dem Etikett deklariert werden (siehe auch Volldeklaration). Einige Zusatzstoffe können auch die Anforderungen an ein Hilfsmittel erfüllen, wenn sie während des Verarbeitungsprozesses aus dem Produkt entfernt werden.

Zutat: Jeder Stoff und jedes Produkt einschließlich Rohstoffen, Halbfabrikaten, Enzymen, Aromen und Zusatzstoffen, die zur Herstellung von Produkten verwendet werden, die unter der Marke Demeter vermarktet werden und die im Endprodukt in ursprünglicher oder modifizierter Form verbleiben.

Zutat, landwirtschaftliche: Ein Rohstoff, entweder roh oder verarbeitet, der aus der Landwirtschaft oder Aquakultur stammt. Zutaten aus Wildsammlung sind originär keine Zutaten aus landwirtschaftlicher Urproduktion, werden aber z.B. bei der Berechnung von Anteilen oft im gleichen Sinn behandelt. Im Gegensatz dazu Zutaten nicht-landwirtschaftlicher Herkunft, wie Wasser, Salz oder Vitamine.