



**RICHTLINIEN
(STANDARDS)
VERARBEITUNG**

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

verabschiedet am 25. Juni 1999 in Sabaudia, Italien

überarbeitete Fassung vom Juni 2014

- umzusetzen von jedem Mitgliedsland bis 1. Juli 2015 -

Demeter-International e.V.

Inhaltsverzeichnis	Seite
Vorwort	4
Grundsätze für die Verarbeitung	5

Teil A Allgemeine Regelungen und Richtlinien

1	Hinweise zur Handhabung	6
2	Zusammensetzung und Gestaltung von Produkten aus DEMETER-Rohstoffen	7
3	Qualitätssicherung	8
4	Beantragung von neuen Produkten und Genehmigungsverfahren	9
5	Regelung von Verfahren und Zutaten	9
6	Verpackungsmaterial und Verpackungen	13
7	Änderungen von bestehenden Regelungen	14
8	Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung	15

Teil B Verarbeitungsrichtlinien für Demeter Produktkategorien

I	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER- Obst- und Gemüse-Erzeugnisse inkl. Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen	20
II	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Nüssen, -Samen, -Kernen als Verarbeitungsprodukte (Nussmuse und Brotaufstriche)	29
III	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Brot und -Backwaren	30
IV	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Getreide, -Getreideerzeugnissen und -Teigwaren	35
V	Richtlinie für die Be- und Verarbeitung von DEMETER-Kräutern und -Gewürzen	37
VI	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Fleisch- und -Wurstwaren	40
VII	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Milch und -Milcherzeugnissen	45
VIII	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Säuglingsmilchnahrung	51
IX	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Speiseölen und -Fetten	53
X	Richtlinie für die Herstellung von DEMETER-Zucker, -Süßungsmitteln, -Süßwaren, -Speiseeis und -Schokolade	56

XI	Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Kosmetika und Körperpflege-Produkten	59
XII	Richtlinie für DEMETER/ Biodynamische Weine	72
XIII	Richtlinie für DEMETER Bier	77
XIV	Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Cidre und Fruchtwein	82
XV	Richtlinie für DEMETER Alkohol zur Weiterverarbeitung	84
XVI	Richtlinie für die Anerkennung von Textilien aus DEMETER-Fasern	87

Vorwort

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

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

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

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

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

Grundsätze für die Verarbeitung

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

1 Ziel

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

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

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

2 Grundlagen

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

3 Verarbeitung

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

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

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

4 Beurteilung der DEMETER-Lebensmittel

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

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

5 Beschreibung des Produktes

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

6 Ökologie

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

Allgemeine Regelungen und Richtlinien

1 Hinweise zur Handhabung

1.1 Allgemeines

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

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

1.2 Geltungsbereich

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

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

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

1.3 Umsetzung in den Ländern

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

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

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

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

1.4 Verbindlichkeit der internationalen DEMETER-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung

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

2 Zusammensetzung und Gestaltung von Produkten aus DEMETER-Rohstoffen

2.1 Allgemeines

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

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

2.2 Herkunft der Rohstoffe, Hilfs- oder Zusatzstoffe

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

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

2.3 Halbfertigprodukte

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

2.4 Deklaration

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

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

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

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

3 Qualitätssicherung

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

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

3.1 Verarbeitung

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

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

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

3.2 Lagerung

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

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

3.3 Warenfluss und Dokumentation im Betrieb

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

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

3.4 Hygiene

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

4 Beantragung von neuen Produkten und Genehmigungsverfahren

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

5 Regelung von Verfahren und Zutaten

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

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

5.1 Verarbeitungsverfahren

5.1.1 Erlaubte Verarbeitungsverfahren

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

5.1.2 Grundsätzlich untersagte Verfahren für DEMETER-Produkte

5.1.2.1. Ionisierende Bestrahlung von DEMETER-Lebensmitteln bzw. von Zutaten für DEMETER-Produkte

- 5.1.2.2 Herstellung von DEMETER-Produkten mit Hilfe von gentechnisch veränderten Pflanzen und Tieren oder mit Hilfe von Zusatzstoffen und/oder Hilfsstoffen, die aus gentechnisch veränderten Organismen oder deren Folgeprodukten hergestellt sind.
- 5.1.2.3 Begasen von DEMETER-Produkten zum Zwecke der Entkeimung bzw. Entwesung oder die Verwendung von begasten oder entwesten Lebensmitteln bzw. Zutaten bei DEMETER-Produkten. (Hierzu zählen nicht die CO₂- oder die N₂-Behandlungen.)
- 5.1.2.4 Behandlung von DEMETER-Produkten mit Mikrowellen
- 5.1.2.5 Demeter International führt das Vorsorgeprinzip bei der Anwendung von Nanotechnologie ein und schliesst damit alle Verwendungen im Biodynamischen Landbau und in Demeter zertifizierten Produkten aus. Demeter International wird die Entwicklungen im Bereich der Nanotechnologie beobachten, einschliesslich der Positionierung anderer Bio-Zertifizierer und die eigene Strategie angesichts von neuen verfügbaren Informationen überprüfen.
- 5.1.2.6 Einsatz von Sorten, die aus Zellfusionstechniken entstanden sind (Cytoplasten und Protoplasten). Bis ein maximales Kontaminationslimit festgelegt wurde, setzt Demeter International eine Verunreinigung von weniger als 3% voraus. Wenn ökologische Zutaten verwendet werden, ist der Verarbeiter dazu verpflichtet, Material, welches aus Zellfusionstechniken stammt, auszuschliessen. Das muss von Seiten des ökologischen Erzeugers mittels einer Erklärung dokumentiert werden.

5.2 Regelung für die Verwendung von aromatisierenden Zutaten

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

5.3 Liste der für DEMETER-Produkte (Lebensmittel und Kosmetika) zugelassene Zusatzstoffe

Grundsätzlich gilt, dass der Einsatz von Zusatz- und Hilfsstoffen nach der Prioritätenliste (siehe Kapitel A, 2.2 Herkunft der Rohstoffe) erfolgt.

Zusatzstoff	Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkungen
E 170 Calciumcarbonat	MI	nur für Sauermilchkäse
	BB FW OG KG G	als Rieselhilfsmittel
E 509 Calciumchlorid	MI	nur für Käseherstellung
	KG	Rieselhilfsstoff
weinsteinsaures Backpulver (Weinsteinsäure mit Natriumbi- carbonat oder Kaliumbicarbonat, NaHCO ₃ oder KHCO ₃)	BB	als Trägerstoff nur Getreidestärke zugelas- sen
E 406 Agar-Agar	BB OG G	
	MI	nur für Pudding
E 410 Johannisbrotkernmehl	MI OG BB G	
E 412 Guarkernmehl	MI OG BB G	
	KOS	für Flüssigseifen
E 440a Pektin	BB MI OG	
E 501 Pottasche	BB	nur Lebkuchen und Honigkuchen
E 524 Natronlauge	BB	nur Laugengebäck
	KOS	für die Verseifung
Speisegelatine	BB	für Joghurt-, Quark- und Sahnezuberei- tungen
Rauch	MI FW	von einheimischen Holzarten (ohne Behand- lung); Heidekraut, Wacholderzweige, Nadelholz-Samenständen, Gewürzen
E 525 Kalilauge	KOS	für die Verseifung
Cetylalkohol	KOS	max. 3%

* Produktgruppen:

BB	Brot und Backwaren
MI	Milchprodukte
FW	Fleisch und Wurst
OG	Obst und Gemüse
KG	Kräuter und Gewürze
KOS	Kosmetika
G	Getreide

5.4 Liste der für DEMETER Produkte (Lebensmittel und Kosmetika) zugelassenen Hilfsstoffe

Hilfsstoff	Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkungen
Trennmittel - Bienenwachs - Karnaubawachs - pflanzliche Öle	BB	
Lab	MI	auch chemisch konserviert
Überzugsmassen <i>nicht gefärbt</i> - Bienenwachs - Natürliche Hartparafine - Mikrokristalline Wachse	MI	nur für Käse (ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine), Polyisobutylene, Butylkautschuk, Cyclokautschuk; Für Käse nur nicht gefärbte Wachse
Kunststoffdispersionen	MI	ohne Fungizide als Überzugsmasse bei Käse
Milchsäure	FW	nur zur Behandlung von Naturdärmen
Starterkulturen	FW, MI, OG BB	nicht genetisch verändert als Sauerteig
E 290 CO ₂ Kohlendioxid		alle drei inerten Gase sind
E 941 N ₂ Stickstoff		generell zugelassen als Verarbeitungshilfsstoff
E 938 Argon		
Ozon		beschränkt auf den Einsatz in Kühl-Lagern, keine direkte Verwendung in Demeter-Produkten
Kalkmilch	SM	zum Entfernen unerwünschter Stoffe
Gerbsäure	SM	natürlichen Ursprungs
Bio-Saccharose-Ester	SM	
Enzyme	OG, SM	keine chemisch konservierten Enzyme nur anzuwenden bei schwierigen Pressungen, auch in getrockneter Form (nicht gentechnisch verändert).
Filtermaterialien	OG	keine asbesthaltigen Materialien
Kieselgur	OG	
Aktivkohle	SM	Klären von Agavendicksaft
Speisegelatine	OG	nur mit besonderer Genehmigung
Bentonit	OG, OEL	nur mit besonderer Genehmigung, bei Ölen nur zum Entschleimen
Alaun	OG	zum Stoppen von Milchsaft bei Bananen
Zitronensäure (E330)	OEL, KOS	nur zum Entschleimen bei Ölen

Natriumcitrat (E331)	FW	
Magnesiumsilikat	OEL	zum Pressen von Citrusolivenöl (nur mit besonderer Erlaubnis)

* Produktgruppen:	BB Brot und Backwaren	OG Obst und Gemüse
OEL Öle und Speisefette	MI Milchprodukte	FW Fleisch und Wurst
KOS Kosmetik	KG Kräuter und Gewürze	SM Süßungsmittel

5.5 Liste der zugelassenen Zucker- und Salzarten

Süßungsmittel	Produktgruppe*
Speisehonig (kein Backhonig)	OG, NB, BB, G, FW, MI
Vollzucker	OG, NB, BB, G, KG, FW, MI
Rohzucker	OG, NB, BB, G, KG,FW,MI
Ahornsirup	OG, NB, BB, G, FW, MI
Kokosnuss- und Palmzucker	OB, NB, BB, G, FW, MI
Obstsäfte	OG, NB
Dicksäfte	OG, NB, BB, G, MI
Agavendicksaft	OG, NB, BB, G, MI
Topinambursirup	OG, NB, BB, G, MI
Malzextrakt, Malzsirup	OG, N, BB, G
Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte	OG, G, FW, BB
Salz	
Meersalz, Steinsalz oder Siedesalz ohne Zusatz von Jod, Fluor	OG, NB, BB, G, KG, FW, MI

Salz kann CaCO_3 als Rieselhilfsmittel enthalten. Für andere Rieselhilfsmittel ist eine schriftliche Ausnahmegenehmigung der zuständigen Organisation notwendig. Es muss nachgewiesen werden, dass es nicht möglich ist, Salz mit CaCO_3 oder ohne Rieselhilfsmittel in diesem speziellen Verarbeitungsprozess zu verwenden.

* Produktgruppen:	BB	Brot und Backwaren
	G	Getreideprodukte
	MI	Milchprodukte
	FW	Fleisch und Wurst
	OG	Obst und Gemüse
	KG	Kräuter und Gewürze
	NB	Nussmuse und Brotaufstriche

6 Verpackungsmaterial und Verpackungen

Verpackungen sind ein wichtiges Thema. Die besondere Biodynamische Qualität der Demeter-Erzeugnisse muss von den Materialien erhalten und geschützt werden. Umweltaspekte müssen ebenso bei der Entwicklung einer Verpackungsstrategie für Demeter-Produkte beachtet werden. In vielen Fällen
Demeter International Verarbeitungsrichtlinien / 01.07.14

spielt die Verpackung eine wichtige Rolle beim Produktauftritt. Daher unterstreichen die Verpackungsmaterialien und alle damit verbundenen Aspekte die Demeter-Qualität. Verpackung wird mehr zu einem Marketinginstrument.

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

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

Die Minimalanforderungen sind:

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

Dabei wird nach folgenden Kriterien bewertet:

Wenn möglich sollte Verpackung vermieden werden.

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

Wenn möglich:

Die Verpackung sollte zurückgenommen werden (z.B. Rücknahmesystem). Die Materialien müssen zertifiziert sein (EN 13432, NIN V 54900) für die vollständige Kompostierung (Abbau in C und O₂). Die verwendeten Materialien müssen vollständig recyclebar sein.

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

7 Änderungen von bestehenden Regelungen

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

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

8 Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung

8.1 Geltungsbereich und Grundlage

Der Geltungsbereich erstreckt sich auf Lager- und Betriebsräume von verarbeitenden Betrieben sowie dort gelagerte Produkte.

Grundlage für die vorliegende Richtlinie sind die allgemeinen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene in den jeweiligen Ländern. Es sollte darauf hingearbeitet werden, dass jeder Betrieb über ein durchdachtes, gut funktionierendes Reinigungskonzept verfügt.

8.2 Vorbeugende Massnahmen

Vorbeugende Massnahmen haben vor jeder Art der Bekämpfung absoluten Vorrang. **Folgende Empfehlungen können hierfür hilfreich sein:**

8.2.1 Bauliche Schwachstellen beseitigen

Betriebs- und Lagerräume sind auf Schwachstellen hin zu untersuchen; diese sind nach Möglichkeit zu beseitigen. Schwachstellen sind z.B. alle Ritzen und Hohlräume, in denen die Schädlinge Schutz finden oder Bedingungen, die deren Vermehrung begünstigen:

- Dach- und Balkenkonstruktionen (Hohlräume, Ritzen, Verbände)
- Deckenverkleidungen (Hintergrund, Spalten, Zusammenstösse)
- Wandverkleidungen (Hohlräume, abblättrender Anstrich)
- Rohrleitungen (Wärmebrücken, Kondenswasser)
- Wasserabführstellen
- Isolationen
- Lüftungs- und Kühlsysteme (Abdichtungen, Mauerdurchbrüche)
- Wände, die im 90-Grad-Winkel auf Fussboden aufgesetzt sind
(abgeschrägte Übergänge von Wand zu Fussboden sind für die Reinigung günstiger)
- tote Winkel und Hohlräume (Mauernischen, Putzrisse)
- Nebenräume, Ober- und Untergeschosse, nicht gut schliessende Türen (Zuwanderungsmöglichkeiten)
- Regale (Ecken, Wandabschlüsse, Bodenspalten)
- Maschinen, Kisten, Schachteln, usw. (potentielle Verstecke)
- Abfälle, Staub, Verschmutzungen

Als weitere vorbeugende Massnahmen sind zu empfehlen:

- Anbringen von Fliegengittern (Maschenweite 1 - 2 mm) an allen zu öffnenden Fenstern.
- Anbringen von Gittern an Durchlässen (Mauerdurchlässe, etc.).
- Abdichten von Leitungs- und Lüftungsdurchgängen (möglichst nicht mit Schaumstoff, Stein- oder Glaswolle).

8.2.2 Organisatorische Massnahmen

Bei der Organisation der Betriebsabläufe sollten alle Gesichtspunkte beachtet werden, die dem Schädlingsbefall vorbeugen. Das betrifft insbesondere die Bereiche:

- Abfallentsorgung
- Sauberkeit und Reinigung im Betrieb
- übersichtliche Ordnung der Lagerräume, Vermeidung von schlecht zu reinigenden Ecken
- Lagerung der Ware möglichst auf Paletten, damit sie auch von unten auf Schädlingsbefall kontrolliert werden kann und damit Reinigungsmassnahmen möglich sind. Neuzugänge nötigenfalls umpalettieren.
- temperaturkontrollierte Lager schaffen, um eine Vermehrung von Schädlingen zu verhindern.

8.2.2.1 Massnahmen bei der Einlagerung von Erntegut

- Gründliche Reinigung der Räume, Silos, Behältnisse und Maschinen (z.B. mit Besen, Staubsauger, Pressluft, Hochdruckreiniger).
- übersichtliches Ordnen der Lagerräume, Vermeiden von schlecht zu reinigenden Ecken.
- Ware wenn immer möglich so lagern, dass sie für die Befallskontrolle gut zugänglich ist
- Für neu einzulagernde Ware Quarantäne einrichten, wenn möglich.
- Prüfung der einzulagernden Rohstoffe auf Schädlinge.
- thermische Behandlung

8.2.2.2 Massnahmen zum Erkennen von Insektenbefall (Monitoring)

Die Beobachtung mit blossen Auge ist die einfachste Methode zum Erkennen von Schädlingsbefall. Insektenfallen wie Klebebretter, Getreidesonden, Licht- oder Pheromonfallen geben zusätzlich Auskunft über die Höhe und Art des Befalls und dienen der ständigen Überwachung der Räumlichkeiten.

An das Lager angrenzende Räume wie Küchen, Kantinen, Umkleide- und Wohnräume können als Vermehrungsort für Insekten in Frage kommen und müssen ebenfalls beobachtet werden. Folgende Massnahmen werden empfohlen:

- Bei vermutetem Käferbefall werden kleine Mengen des Erntegutes über ein Käfersieb abgeseibt. Auch beim Umschaukeln kann durch Beobachten ein Befall festgestellt werden.
- Etwas Erntegut (z.B. Getreide) im Wassereimer zeigt einen Kornkäferbefall: Die beschädigten Körner schwimmen oben.
- Eine ebenso verlässliche Methode bei Käferbefall im Anfangsstadium: Einen Getreidesack öffnen und diesen an einem hellen Ort etwa eine Stunde stehen lassen. Sofern Käfer vorhanden sind, krabbeln sie an der Wand des Sackes hoch.
- nächtliche Kontrollgänge: mit Taschenlampe in dunklen Raum leuchten. Schaben huschen weg.
- Einsatz von Insektenfallen (Klebebretter, Getreidesonden, Licht- oder Pheromonfallen)
- Einsatz eines Larvendetektors, der Frassgeräusche mittels einer Sonde hörbar macht.
- In den Getreidesilos ist die Temperaturkontrolle eine hilfreiche Massnahme zum Kontrollieren von Insektenbefall.

8.2.2.3 Direkte prophylaktische Massnahmen und Beobachtungsinstrumente

- Thermische Massnahmen (Kühlung, Schockgefrieren; Temperaturen über **+45°C** und unter **-20°C** töten Insekten, deren Eier und Larven ab).
- UV-Lockfallen (nur in geschlossenen Räumen verwenden)
- Klebefolien (nur in nicht-staubigen Bereichen sinnvoll)
- Pheromonfallen
- Besondere Aufmerksamkeit bei der Auswahl von Verpackungsmaterial
- Druckentwesung als vorbeugende Massnahme
- Das Umfeld des Betriebes (Gelände) so gestalten, dass sich keine Schädlinge massiv vermehren können.
- CO₂ und N₂
- Anwendung von speziellen starken Luftbewegungen

8.2.2.4 Reinigungsmassnahmen

Sollte ein Befall festgestellt werden, reichen häufig verstärkte Reinigungsmassnahmen insbesondere dann aus, wenn die Quelle des Befalls rechtzeitig ermittelt und beseitigt werden kann. Voraussetzung für den Reinigungserfolg ist jedoch, dass die verwendeten Hilfsmittel wie z. B. Staubsauger und Hochdruckreiniger, den besonderen Erfordernissen bei der Reinigung angepasst sind.

- Reinigung mit (viel) heissem Wasser und/ oder Dampf.
- Einsatz von z.B. Besen, Staubsauger, Pressluft, Hochdruckreiniger,...
- Zugelassene Mittel für Reinigung und Desinfektion in Gebäuden und Einrichtungen (z.B. Anlagen und Geräte):
- Kali- und Natriumseife
- Kalkmilch
- Kalk
- Ätzkalk
- Natriumhypochlorid (z.B. als Lauge)
- Natronlauge
- Ionisiertes Wasser
- Kalilauge
- Wasserstoffperoxid
- Natürliche Pflanzenessenzen
- Zitronensäure, Peressigsäure, Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure und Essigsäure
- Alkohol
- Salpetersäure (für die Melkeinrichtung)
- Phosphorsäure (für die Melkeinrichtung)
- Natriumcarbonat

8.3 Bekämpfungsmassnahmen im akuten Fall

Wenn vorbeugende Massnahmen (siehe Kap. 8.2), die vor jeder Art der Bekämpfung absoluten Vorrang haben, nicht ausreichen, so dass Bekämpfungsmassnahmen erforderlich werden, sind

grundsätzlich mechanisch-physikalische Massnahmen (siehe Kap. 8.3.3.) einer chemischen Bekämpfung (siehe Kap. 8.3.4.) vorzuziehen. Wenn chemische Massnahmen eingesetzt werden, dann in der Regel nur in leeren Räumen. Während der Behandlung sind alle DEMETER-Produkte vorgängig aus den Räumen zu entfernen.

Der Bekämpfungserfolg ist zu prüfen (z.B. mit Klebe- bzw. Pheromonfallen, siehe Kap. 8.2.2.2) und schriftlich festzuhalten (siehe Kap. 8.4).

8.3.1 Bekämpfung von Insekten

- Pheromonfallen zur Überwachung einsetzen.
- Naturöle haben einen vergrämenden Effekt (Limonen, Linalool).
- Einsatz von parasitären und räuberischen Insekten (z.B. Lagererzwespe – Lariophagus).
- Einsatz von Diatomeenerde.
- Bei geeigneten Räumen ist eine thermische Behandlung vorzuziehen: Paletten können 2 - 4 Tage "eingefroren" werden; falls möglich können Räume 2 - 3 Tage auf 45°C erhitzt werden.
- Behandlung mit Pyrethrum (Einschränkungen siehe 8.3.4.): Gegen fliegende Insekten wird mittels elektrischen Kalt- oder Heissverneblern der leere Raum mit einem zugelassenen Pyrethrumpräparat ausgesprüht. Ist Käferbefall vorhanden oder in Aussicht, sollte auch im unteren Bereich überlappend gespritzt werden. Anschliessend ist gut zu lüften. Durch Pressluftbehandlung und Absaugmassnahmen kann die Wirkung unterstützt werden.

8.3.1.1 Vorgehen bei der Behandlung von leeren Räumen

- Thermische Massnahmen (Kühlung, Schockgefrieren, Heissentwesung mit anschliessender Nachreinigung)
- Pyrethrum Präparate (Einschränkungen siehe Kap. 8.3.4.)

8.3.1.2 Vorgehen bei der Behandlung von befallenen Produkten

- Prallung, Siebung
- Druckentwesung mit anschliessender Nachreinigung
- Thermische Massnahmen (Kühlung, Schockgefrieren, Heissentwesung mit anschliessender Nachreinigung)
- Durchlüftung bzw. N₂- oder CO₂-Behandlung mit anschliessender Nachreinigung

8.3.2 Bekämpfung von Nagetieren

- Mittels Tierölen (nur in Räumen anzuwenden, in denen keine Lebensmittel gelagert sind!) oder Ultraschallgeräten lassen sich Nagetiere vertreiben.
- Zugelassen sind:
- Lebendfallen und Schlagfallen
- Blutgerinnungsmittel in gesicherten, abschliessbaren und stabilen Köderboxen (um Verschleppung zu verhindern) als pastenförmiger Köder

8.3.3 Gestattete mechanisch-physikalische Massnahmen

- Fallen aller Art
- Ultraschallgeräte
- UV-Lockfallen (auch zur Überwachung geeignet, siehe Kap. 8.2.2.3)
- Anwendung von Temperatur (Wärme, Kälte)
- Anwendung von Druck

8.3.4 Gestattete chemische Massnahmen

- Repellents auf pflanzlicher Basis
- Pheromonfallen (auch zur Überwachung geeignet s.o.)
- Pyrethrum Präparate ohne chemisch-synthetische Synergisten wie z.B. Piperonylbutoxyd (natürliche Synergisten wie z.B. ätherische Öle sind erlaubt). In Ländern, in denen keine Pyrethrum Präparate ohne Piperonylbutoxid (PBO) für den Einsatz im Lager registriert sind, kann die zuständige Organisation eine Ausnahmegenehmigung erteilen.

8.4 Behandlungsprotokoll

Von jeder Bekämpfungsmassnahme, insbesondere von Massnahmen gem. Kap. 8.3.1.1, 8.3.1.2 und 8.3.2 muss ein Protokoll angefertigt werden. Im Protokoll ist festzuhalten:

- Datum der Anwendung
- genaue Angaben zu den verwendeten Mitteln (Handelsname; Aufwandmenge)
- präzise Beschreibung der Massnahme (Ort der Ausbringung, Lageplan der Köder...)
- Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Mittel (von Lieferanten einzuholen)
- Erfolgskontrolle (siehe Kap. 8.2.2.2)

8.5 Besondere Auflagen

Bei allen Bekämpfungsmassnahmen ist auf die Sicherheit von Menschen und Haustieren besonders zu achten.

Es ist sicherzustellen, dass Lebensmittel nicht mit den Bekämpfungsmitteln gemäss 8.3 in Berührung kommen (auch nicht mit Pyrethrum). Ein Einsatz dieser Bekämpfungsmittel sollte möglichst vor dem Wochenende erfolgen, um eine längere Durchlüftung zu ermöglichen.

Werden Fachbetriebe zur Schädlingsbekämpfung beauftragt, sind Betriebe auszuwählen, die als "geprüfte Schädlingsbekämpfer" ein entsprechendes Zertifikat vorweisen können. Der DEMETER-Vertragspartner hat mit dem Schädlingsbekämpfer schriftlich zu vereinbaren, dass die vorliegende Richtlinie eingehalten wird. Dies dient der Sicherheit des Vertragspartners, denn er ist für deren Einhaltung verantwortlich.

Bekämpfungsvorschläge bzw. behördlich vorgeschriebene Massnahmen, die nicht gemäss dieser Richtlinie zulässig sind müssen belegt und dokumentiert werden. Sie sind der im jeweiligen Land zuständigen DEMETER-Organisation mitzuteilen. Die Massnahme darf erst durchgeführt werden, wenn von dort die Zustimmung gegeben wurde.

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

Inhaltsverzeichnis

- 1 Obst**
- 1.1. Lagerung des Obstes
- 1.1.1 Bananenreifung
- 1.2 Zutaten und Zusatzstoffe
- 1.2.1 Zutaten
- 1.2.1.1 Süßungsmittel
- 1.2.2 Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe
- 1.2.2.1 Zusatzstoffe
- 1.2.2.2 Technische Hilfsstoffe
- 1.3 Verarbeitung nach Produktgruppen
- 1.3.1 Vorarbeiten
- 1.3.1.1 Waschen des Obstes
- 1.3.1.2 Zerkleinern des Obstes
- 1.3.2 Obstkonservierung
- 1.3.2.1 Trockenobst
- 1.3.2.2 Tiefgefrorenes Obst
- 1.3.2.3 Obstkonserven sterilisiert
- 1.3.3 Obstsäfte, Nektare und Dicksäfte
- 1.3.3.1 Fruchtsäfte und Muttersäfte
- 1.3.3.2 Nektare (Süßmoste)
- 1.3.3.3 Dicksäfte
- 1.3.4 Muse, Marke, Obstkraute, Brotaufstriche auf Obstbasis sowie Halberzeugnisse
- 1.3.4.1 Halberzeugnisse (Pulpe, Obstmarke)
- 1.3.4.2 Obstgeliersäfte
- 1.3.4.3 Muse und Marke
- 1.3.4.4 Kraute
- 1.3.4.5 Brotaufstriche auf Obstbasis (Fruchzubereitungen)

- 2 Gemüse (inkl. Kartoffeln)**
- 2.1 Lagerung von Gemüse
- 2.2 Zutaten und Hilfsstoffe
- 2.2.1 Zutaten und Zusatzstoffe
- 2.2.2 Hilfsstoffe

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

3 Obstessige, Tomatenmark, Meerrettichzubereitungen

- 3.1 Obstessig
- 3.2 Tomatenmark
- 3.3 Meerrettich

1 Obst

Grundsätzlich kann jegliches DEMETER-Obst Verwendung finden.

1.1 Lagerung des Obstes

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

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

1.1.1 Bananenreifung

Ethylen kann zur Bananenreifung eingesetzt werden.

1.2 Zutaten und Zusatzstoffe

1.2.1 Zutaten

Alle DEMETER-Rohstoffe können grundsätzlich als Zutat Verwendung finden.

- 1.2.1.1 Süssungsmittel gemäss Tabelle 5.4, Teil A.

1.2.2. Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe

1.2.2.1 Zusatzstoffe

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

1.2.2.2 Technische Hilfsstoffe

Zugelassen sind:

- asbestfreie Filtermaterialien
- pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert, ungehärtet) als Trennmittel bei Trockenfrüchten
- CO₂ und N₂ als Kühlmittel und zur CA Lagerung
- Alaun zum Stoppen des Milchsaftes an der Schnittfläche von Bananenstauden

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

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

1.3 Verarbeitungsverfahren nach Produktgruppen

1.3.1 Vorarbeiten

1.3.1.1 Waschen des Obstes

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

1.3.1.2 Zerkleinern des Obstes

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

1.3.2 Obstkonservierung

1.3.2.1 Trockenobst

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

Die Behandlung des Obstes zur Verhinderung der Bräunung erfolgt mit Zitronensaft oder mit Zitronensaftkonzentrat. Die Behandlung von Obst mit Schwefeldioxid oder

Sulfitlösungen ist nicht zulässig. Zur Entfernung der Wachsschicht, z.B. Pflaumen, erfolgt eine kurzzeitige Behandlung mit kochendem Wasser. In der Türkei kann für die Trocknung der Trauben K_2CO_3 als Hilfsmittel zur Trocknung eingesetzt werden. Gefriertrocknung kann nur für bestimmte Einsatzmöglichkeiten und nur mit einer Ausnahmegenehmigung durch die zuständige Organisation erlaubt werden. Als Trennmittel dienen pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert, ungehärtet).

1.3.2.2 Tiefgefrorenes Obst

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

1.3.2.3.

Obstkonserven sterilisiert

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

1.3.3 **Obstsäfte, Nektare, Dicksäfte**

1.3.3.1 Fruchtsäfte und Muttersäfte

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

- 1.3.3.2 Nektare (Süssmoste, Trunke = verdünnte, gesüsste Säfte) und Sirupe
Nektare bzw. Süssmoste können aus Stein- und Kernobst (sowie aus Wildfrüchten und Beerenobst) unter Verwendung der in der Tabelle 5.5, Teil A. aufgeführten Süßungsmittel und Trinkwasser, sofern der Wasser- bzw. der Süße Zusatz notwendig ist, um trinkbare Säfte zu erhalten, hergestellt werden. Sirupe sind reine, gesüsste Fruchtkonzentrate, die vor dem Trinken verdünnt werden. Ein möglichst hoher Fruchtsaftgehalt (Fruchtmarkgehalt) bei möglichst geringem Speisehonig- und/oder Zuckerzusatz ist angestrebt. Das Pasteurisieren und Abfüllen der Nektare ist möglichst schonend vorzunehmen. Aseptisches Abfüllen ist möglich und erwünscht.
- 1.3.3.3 Dicksäfte
Bei der Herstellung von Dicksäften wird von Fruchtsäften bzw. Muttersäften (vergleiche 1.3.3.1) ausgegangen. Dicksäfte werden ohne zusätzliche Süßung hergestellt. Das Eindampfen erfolgt möglichst in mehrstufigem Fallstrom- und/oder Dünnschichtverdampfern, wenn möglich unter Anwendung von Vakuum bzw. in Vakuumverdampfern. Enzyme, auch in getrockneter Form (proteolytische, pektolytische und amylolytische und ohne chemische Konservierung), können bei der Dicksaftherstellung angewendet werden. Die Entsäuerung der Dicksäfte mit Calciumcarbonat ist verboten.
Klärung wie unter 1.3.3.1 und 1.2.2.2 nach Genehmigung zugelassen.
- 1.3.4 Muse, Marke, Obstkraute, Brotaufstriche auf Obstbasis, sowie Halberzeugnisse**
- 1.3.4.1 Halberzeugnisse (Pulpe, Obstmarke)
Die Halberzeugnisse dürfen nicht chemisch konserviert werden. Bei der Entmarkung ist darauf zu achten, dass möglichst alle Kernhausbestandteile abgeschieden werden.
- 1.3.4.2 Obstgeliersäfte
Die Herstellung traditioneller Obstgeliersäfte aus DEMETER-Obst ist möglich und erwünscht. Ihr Einsatz kann andere Dickungsmittel ersetzen und so zu einem schlüssigeren Produkt beitragen.
- 1.3.4.3 Muse und Marke
Marke: ohne Süßung zu verarbeiten wie z.B. Apfel zu Apfelmark.
Für Muse aus säuerlichen Früchten, wie z. B. Apfelmus, gilt: kann mit Honig, Vollzucker oder Rohzucker gesüsst werden.
Pflaumenmus: wird als ungesüsstes Produkt aus frischen oder getrockneten Pflaumen, sowie aus Pulpe hergestellt. Weitere Zutaten sind nicht erlaubt.
Muse aus anderen, süßen Früchten, wie z.B. Mango, Birne: ausser den Früchten sind keine weiteren Zutaten erlaubt.

1.3.4.4

Kraute

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

1.3.4.5

Brotaufstriche auf Obstbasis (Fruchtzubereitungen)

Werden zur Herstellung von Brotaufstrichen Obstpulpen oder Obstmarke verwendet, müssen diese den Richtlinien unter 1.3.4.1 und 1.3.4.3 entsprechen. Als Geliermittel sind Pektin E 440a und Agar-Agar E 406, als Dickungsmittel ist Johannisbrotkernmehl E 410, native Stärke und Quellstärke zugelassen. Es wird angestrebt, möglichst viel Pektine aus dem natürlichen Zusammenhang zur Gelierung zu nutzen. Zur pH-Einstellung und als Antioxidans sind natürliche Säureträger (z.B. Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat) zugelassen, als Süssungsmittel sind die in Tabelle 5.5., Teil A aufgeführten. Das Eindampfen der Brotaufstriche erfolgt, wenn überhaupt, in Vakuumapparaten. Als Süssungsmittel für diätetische Brotaufstriche wird Agavendicksaft oder Topinambursirup empfohlen.

2**Gemüse inkl. Kartoffeln**

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

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

2.1**Lagerung von Gemüse**

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

2.2**Verarbeitung von Gemüse****2.2.1****Zutaten, Zusatzstoffe**

Alle DEMETER-Lebensmittel können grundsätzlich als Zutaten Verwendung finden.

Weiterhin sind zugelassen:

- Starterkulturen (nicht gentechnisch verändert; hierfür muss vom Vorlieferanten eine schriftliche Bestätigung vorliegen)
- Salz siehe Tabelle 5.5., Teil A

Zugelassene Süssungsmittel:

- gemäss Tabelle 5.5., Teil A; als Gärzucker für essigsäure und milchsäure Produkte sind ebenfalls alle Zucker gemäss Tabelle 5.5., Teil A

zugelassen

2.2.2 **Hilfsstoffe**

- asbestfreie Filtermaterialien für Gemüsesäfte
- Kieselgur zur Feinklärung (nur mit Ausnahmegenehmigung)
- CO₂ und N₂ als Kühlmittel und zur CA (Controlled Atmosphere) Lagerung
- pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert und ungehärtet)

2.3 **Verarbeitung nach Produktgruppen**

2.3.1 **Vorbereitung von Gemüse**

2.3.1.1 Waschen

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

2.3.1.2 Putzen und Schälen

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

2.3.1.3 Zerkleinern und Sortieren

Zum Zerkleinern und Sortieren werden die üblichen mechanischen Verfahren angewendet.

2.3.1.4 Blanchieren

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

2.3.2 **Gemüsedauerwaren**

2.3.2.1 Trockengemüse (auch Pilze)

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

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

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

2.3.2.3 Eingesäuertes Gemüse
Milchsaure Gemüse
Starterkulturen sind für die Herstellung von milchsauren Gemüsen zugelassen. Speisehonig, Vollzucker und Rohzucker dürfen bis 1% zugesetzt werden. Die Anwendung von Konservierungsmitteln ist nicht gestattet. Milchsaure Oliven dürfen nicht mit Natronlauge behandelt werden. Das Pasteurisieren von milchsaurem Gemüse ist zugelassen, sollte aber nur angewandt werden, wenn es unumgänglich ist.

Essigsaures Gemüse

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

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

2.3.3 Gemüsesäfte

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

3 Obstessige, Tomatenmark, Meerrettichzubereitungen

3.1 Obstessig

Der Einsatz von Starterkulturen ist erlaubt.

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

DEMETER-Alkohol ist als Zutat in der Essigproduktion erlaubt.

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

3.2 Tomatenmark

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

3.3 Meerrettich

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



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

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines

2 Zutaten

2.1 Zutaten

2.2 Süssungsmittel und Salz

3 Verarbeitung

1 Allgemeines

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

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

2 Zutaten

2.1 Zutaten

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe Verwendung finden.

2.2 Süssungsmittel und Salz

gemäss Tabelle 5.5., Teil A.

3 Verarbeitung

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



Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER- Brot und -Backwaren

Inhaltsverzeichnis

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

1 Zutaten und Zusatzstoffe

1.1 Zutaten

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden.

1.1.1 Milch und Milchprodukte

Milchtrockenprodukte dürfen generell nicht eingesetzt werden.

1.1.2 Süssungsmittel

gemäss Tabelle 5.5., Teil A

1.1.3 Lockerungsmittel

1.1.3.1 Mikroorganismen

Folgende Lockerungsmittel können verwendet werden:

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

1.1.3.2 Chemische Lockerungsmittel

Folgende Lockerungsmittel können verwendet werden:

- Pottasche (E 501) für Lebkuchen und Honigkuchen
- weinsteinsaures Backpulver (Natrium- oder Kaliumbikarbonat, NaHCO_3 (KHCO_3), zusammen mit Weinsteinsäure). Getreidestärke ist als einziger Trägerstoff zugelassen. Phosphathaltige Triebmittel sind nicht erlaubt.

1.1.4 Salz

Gemäss Tabelle 5.5., Teil A

1.1.5 Fette für Siedegebäcke

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

1.1.6 Kuvertüre

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

1.1.7 **Fruchtzubereitungen**

sind gemäss Teil B, I, 1.3.4. gestattet

1.2 **Zusatzstoffe**

1.2.1 **Zugelassene Geliermittel**

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

1.2.2 **Lauge**

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

1.2.3 **Aromaextrakte**

Aromaextrakte dürfen nur in der Feinbäckerei als reine ätherische Öle oder reine Extrakte mit Rohstoffidentität verwendet werden. Es darf sich hierbei nur um Extrakte resp. ätherische Öle handeln, die mit Hilfe von Druck, Wasser und Wasserdampf, Essig, Öl, Ethanol bzw. CO₂ gewonnen werden.

1.2.4 **Backaktive Zusätze**

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

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

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

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

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

1.3 Hilfsstoffe

1.3.1 Trennmittel

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

1.3.2 Backpapiere und Backfolie

Das Backen in Folie ist nicht zulässig.

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

2 Verarbeitungsverfahren

2.1 Mühlen

Wegen zu hoher Drehzahlen und der damit verbundenen Gefahr temperaturabhängiger Qualitätsminderung ist der Einsatz von Hammermühlen ausgeschlossen. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein, Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.

2.2 Alter des Mehls

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

2.3 Verzögerung und Unterbrechung der Stückgare durch Kühlen und Gefrieren

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

2.4 Gefrieren

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

2.5 Backofen

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

2.6 Backformen und Backbleche

Es sollten Backformen und Backbleche aus Schwarzblech, Weissblech und Glas eingesetzt werden. Weiterhin ist bei der Verwendung von beschichteten Backblechen oder

Backformen genauestens auf die Vorbehandlung der Bleche vor dem ersten Gebrauch in der Backstube zu achten. Auch bei nur geringen Oberflächenbeschädigungen dürfen beschichtete Bleche nicht weiter verwendet werden

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

3 Kennzeichnungshinweis

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

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

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines

2 Zutaten und Zusatzstoffe

2.1. Zutaten für Teigwaren

2.1.1 Zutaten für Nudeln

2.1.2 Zutaten für gefüllte Teigwaren

2.2 Mikroorganismenkulturen, Zusatzstoffe, Aromaextrakte

3 Verarbeitung

3.1 Verfahren

3.2 Verarbeitungshilfsstoffe

1 Allgemeines

Der Geltungsbereich umfasst

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

2 Zutaten und Zusatzstoffe

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden

Süssungsmittel gemäss Tabelle 5.5., Teil A

Salz gemäss Tabelle 5.5., Teil A

2.1 Zutaten für Teigwaren

2.1.1 Zutaten für Nudeln

- Getreide bzw. Getreidemahlerzeugnisse wie Mehl, Dunst, Griess
- Eier
- Kräuter und Gewürze
- Gemüse

2.1.2 **Zutaten für gefüllte Teigwaren**

analog 2.1.1. und zusätzlich

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

2.2 **Mikroorganismenkulturen, Zusatzstoffe, Aromaextrakte**

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

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

3 **Verarbeitung**

3.1 **Verfahren**

Nicht zulässig sind folgende Verfahren (Negativliste):

- Herstellung von chemisch oder enzymatisch modifizierter Stärke

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

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

3.2 **Verarbeitungshilfsstoffe**

- Stickstoff (N₂)
- Kohlendioxid (CO₂)
- Natronlauge (NaOH) zur Einstellung des pH-Wertes bei der Stärkeherstellung
- isolierte Enzyme sind nicht zulässig

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

Inhaltsverzeichnis

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

1 Ernte

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

2 Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

2.1 Zutaten und Zusatzstoffe

Grundsätzlich können DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden.

Weiterhin ist zugelassen:

- Salz gemäss Tabelle 5.5., Teil A
- Süssungsmittel gemäss Tabelle 5.5., Teil A
- Calciumcarbonat E 170

2.2 Hilfsstoffe

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

3 Trocknung und sonstige Konservierung

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

3.1 Trocknung

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

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

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

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

Hochfrequenz-trocknung ist ausgeschlossen.

3.2 Sonstige Konservierung

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

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

Tiefkühlung ist zulässig.

4 Weiterverarbeitung

4.1 Zerkleinerung und Schneiden

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

4.2 Reinigung

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

4.3 Mischung

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

5 Entkeimung und Entwesung

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

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

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

Tiefgefrieren nach dem Trocknen zur Entwesung ist erlaubt.

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

Inhaltsverzeichnis

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

1 Allgemeines

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

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

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

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

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

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

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

2 Zutaten und Zusatzstoffe

2.1 Zutaten

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden.

2.1.1 Salz

Gemäss Tabelle 5.5. Teil A

2.1.2 Zucker

Gemäss Tabelle 5.5., Teil A

2.1.3 Gewürze

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

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

2.2 Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

2.2.1 Milchsäure

Zur Behandlung von Naturdärmen ist Milchsäure zugelassen .

2.2.2 Citrat

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

2.2.3 Starterkulturen (Mikroorganismenkulturen)

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

2.2.4 Wursthüllen

Kunstdarm ist mit entsprechender Deklaration erlaubt. Wird Naturdarm verwendet, ist darauf hinzuwirken, dass die Wursthüllen von DEMETER-Tieren stammen. Die Därme sind nach gründlicher Reinigung mit Milchsäure oder Essig und Kochsalz zu behandeln.

2.2.5 Tauchmassen

Tauchmassen sind nicht zugelassen.

2.2.6 Rauch

Rauch (siehe 3.11)

3 Verarbeitungsverfahren

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

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

3.1 Reifung des Fleisches

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

3.2 Kühlung des Fleisches

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

3.3 Gefrieren des Fleisches

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

3.4 Blut

Erfolgt keine Direktverarbeitung, so wird zur Verhinderung des Gerinnens das Blut mit Metallruten geschlagen. Citrate dürfen nicht zugesetzt werden. Untersagt ist die

Verwendung von Trockenblutplasma, Blutplasma und Blutserum als Zusatz zu Wurstwaren.

3.5 Gallerten

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

3.6 Pökelwaren

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

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

3.7 Brühwurstherstellung

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

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

3.8 Kochwurstherstellung

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

3.9 Rohwurstherstellung

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

3.10 Formfleisch

Die Herstellung von Formfleisch aus Abschnitten ist nicht erlaubt.

3.11 Röchern

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

Zugelassene Mittel zum Röchern:

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

3.12 Konservierung, Konserventypen

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

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

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

1 Transport der Milch

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

2 Vorstapelung der Milch

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

3 Zutaten und Zusatzstoffe

3.1 Zutaten

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden.

3.1.1 Starterkulturen, Mikroorganismenkulturen, Lab

3.1.1.1 Kulturen, die in Milch gezüchtet werden

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

3.1.1.2 Kulturen, die nicht in Milch gezüchtet werden können

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

3.1.2 Lab

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

Für die Säurefällung von Milcheiweissen sind Käseisauer und Obstessig zugelassen.

3.1.3 Salz

gem. Tabelle 5.5., Teil A

3.1.4 Süssungsmittel

gemäss Tabelle 5.5., Teil A

3.1.5 **Öl**

Zur Behandlung der Oberflächen von Käse kann Öl verwendet werden

3.1.6 **Gewürze und Kräuter**

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

3.1.7 **Fruchtzubereitungen**

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

3.2 **Zusatzstoffe**

3.2.1 **Calciumcarbonat**

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

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

3.2.2 **Überzugsmassen**

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

- Bienenwachs
- Natürliche Hartparaffine
- Mikrokristalline Wachse

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

Kunststoffdispersionen, soweit sie frei sind von Kaliumsorbat, Calciumsorbat und Natamycin, sind allein zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse vorläufig zugelassen. (Dies gilt nur so lange, bis ein geeigneter Ersatzstoff oder ein geeignetes Verfahren gefunden ist).

3.2.3 **Räuchern von Käse**

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

Zugelassene Mittel zum Räuchern:

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

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

4 Verarbeitung

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

Vorstapelung und Verarbeitung in Aluminium-Gefässen ist nicht erlaubt.

4.1 Milch (Konsummilch)

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

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

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

Folgende Milchsorten können in den Handel gebracht werden:

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

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

4.2 Butter

Folgende Butterarten können hergestellt werden:

- Süsrahmbutter
- Sauerrahmbutter

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

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

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

4.3 Frischkäse und Speisequark

Frischkäse und Quark dürfen nur mit Säuerungskulturen und Labzusatz hergestellt werden. Die Verwertung der Molkenproteine durch Methoden wie Thermoquark-Verfahren und Ultrafiltration ist zugelassen. Ausgeschlossen ist die Verwendung des Centri-Whey-Verfahrens. Die Einstellung des Fettgehaltes ist durch Mischen mit Fettquark oder Magerquark und Rahm möglich. Ansonsten sind die heutigen, für die Herstellung von Frischkäse üblichen Verfahren anwendbar.

4.4 Sauermilchkäse

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

4.5 Sauermilcherzeugnisse, Joghurtherzeugnisse, Kefirerzeugnisse, Buttermilcherzeugnisse

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

Zur Erhöhung der Trockenmasse stehen folgende Möglichkeiten offen:

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

Die Fertigprodukte dürfen nicht wärmebehandelt werden.

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

4.6 Süsmilcherzeugnisse

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

4.7 Schlagsahne / Süsrahm

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

4.8 Trinkmolke

Als Molkenerzeugnis können Süßmolke und Sauermolke hergestellt werden.

4.9 Trockenmilcherzeugnisse

Die Herstellung von Trockenmilcherzeugnissen aus DEMETER-Milch und Milchverarbeitungsprodukten ist zulässig. (z.B. Milchpulver, Magermilchpulver, Buttermilchpulver, Molkepulver). Das Verfahren für Eindicken und Trocknen hat schonend zu erfolgen und ist bezüglich Druck und Temperatur zu optimieren.

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

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

4.10 Käse

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

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

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

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

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

4.11 Speiseeis

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

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

Inhaltsverzeichnis

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

1 Präambel

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

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

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

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

2 Anwendungsbereich

Der Geltungsbereich der Richtlinie umfasst Demeter-Säuglingsmilchnahrung der Kategorie 1 (Anfangsmilch) und der Kategorie 2/3 (Folgemilch), hergestellt auf der Basis von Kuhmilch. Nur Produkte für Säuglinge und Kleinkinder bis zu einem Alter von zwölf Monaten dürfen mit dem DEMETER-Markenzeichen oder als Biodynamisch vermarktet werden. Produkte auf der Basis von Sojabohne oder Sojamilch sind ausgeschlossen.

3 Zutaten

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

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

4 Hilfsmittel und Zusatzstoffe

(Alle Hilfsmittel und Zusatzstoffe müssen in Kapitel 5.3, 5.4 und 5.5 gelistet sein).

- Lactose, Stärke und Maltodextrin
- Mineralstoffe und Vitamine dürfen nur zugesetzt werden, wenn ein gesetzlich vorgeschriebener Gehalt nicht allein durch Demeter-Zutaten allein erreicht werden kann.
- Bei Demeter-Säuglingsmilchnahrung auf Basis von Kuhmilch darf Vitamin B₂ und B₁₂ nicht isoliert zugesetzt werden. Ausdrücklich ausgeschlossen sind Nukleotide, Aminosäuren, hydrolysierte Eiweisse und Taurin.

5 Herstellungsverfahren

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

Sprühtrocknung der Gesamtmasse ist zugelassen.

Eine Homogenisierung der Gesamtmasse ist zugelassen.

6 Kennzeichnung

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

7 Produktentwicklung

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

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

(ausgenommen sind diätetische Produkte und Margarinen)

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

Inhaltsverzeichnis

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

1 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe**1.1 Zutaten**

Grundsätzlich können DEMETER-Rohstoffe Verwendung finden.

1.2 Verarbeitungshilfsstoffe

- asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, nicht-aktiviertes Kieselgur
- Stickstoff (N₂)
- Zitronensäure nur zum Entschleimen (Öl für Verarbeitungszwecke)
- Bentonite (Bleicherde) (Öl für Verarbeitungszwecke)
- Aktivkohle (Öl für Verarbeitungszwecke)

1.3 Zusatzstoffe

Die Verwendung von Zusatzstoffen ist nicht erlaubt.

2 Verarbeitung

2.1 Verarbeitung von kaltgepresstem pflanzlichem Speiseöl

2.1.1 Zulässige Verfahren

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

Die maximalen Auslauftemperatur für die einzelnen Öle sind nachstehend aufgeführt.

Tiefere Temperaturen sind erwünscht:

Olivenöl: die Verarbeitungstemperatur darf 27°C nicht übersteigen

Distel- und Kürbiskernöl: 50°C

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

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

2.1.2 Unzulässige Verfahren

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

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

2.2.1 Zulässige Verfahren

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

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

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

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

2.2.2 Unzulässige Verfahren

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

2.2.3 Kennzeichnung

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

2.3 zulässige Verfahren bei tierischen Produkten

Ausschmelzen

2.4 Herstellung von Margarine

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

2.4.1 Erlaubte Verarbeitungsmethoden

- Emulgieren
- Pasteurisieren
- Kristallisation

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

Inhaltsverzeichnis

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

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

2	Zutaten
	Alle DEMETER-Rohprodukte können grundsätzlich als Zutat Verwendung finden.

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

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

3.2 **Verarbeitungsverfahren**

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

4 **Süßungsmittel**

4.1 **Erlaubte Verarbeitungshilfsstoffe sind:**

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

4.2. **Verarbeitungsverfahren**

Pflanzensaftkonzentrate (siehe Teil B, I)

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

5 **Speiseeis, Sorbet und gefrorener Joghurt**

5.1 **Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe**

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

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

Inulin und andere Oligosaccharide organischen Ursprungs sind erlaubt.

Farbstoffe sind nicht zugelassen.

5.2 **Verarbeitungsmethoden**

Keine spezifischen Einschränkungen

6 Schokolade und andere Süßwaren

- 6.1 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe
 - Lecithin in biologischer Qualität, wenn verfügbar
 - Goma Arabica
 - Kräuter und Gewürze
- 6.2 Verarbeitungsmethoden
 - Keine spezifischen Einschränkungen

7 Kennzeichnung

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

Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Kosmetika und Körperpflegeprodukten

Inhaltsverzeichnis

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

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

1 Grundsätzliches

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

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

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

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

Grundsätzlich gilt: Prozesse und Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die in der Demeter/Biodynamischen Lebensmittelverarbeitung eingesetzt werden, können ebenfalls für Kosmetik und Körperpflegeprodukte verwendet werden. Wobei dieses Kapitel der Demeter/Biodynamischen Richtlinie Demeter International Verarbeitungsrichtlinien / 01.07.14

einen Schwerpunkt auf Kosmetika und Körperpflegeprodukte legt.

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

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

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

1.1 Nicht zulässige Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

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

Mineralöle & Erdölderivate

Benzol

Hexan

Propylenglykol

Butylenglycol

EDTA Chelatoren und ihre Salze

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

2 Geltungsbereich

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

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

Ätherische Öle

Extrakte und Tinkturen

Wässer und Hydrolate (Hydrosole)

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

Reinigungsmittel

3 Kennzeichnung

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

3.1 Allgemeine Anforderungen

3.1.1 Alle Zutaten müssen einzeln in der Zutatenliste aufgeführt sein.

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

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

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

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

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

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

Berechnung nach Gewichtsanteil: Gesamt-Nettogewicht von zusammengesetzten

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

Berechnung nach Volumen:

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

Berechnung, bei Verwendung fester und flüssiger Zutaten:

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

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.

3.1.5 Berechnung des Wassers

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

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

3.1.6 Mineralstoffe und Salz als Zutat

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

3.1.7 Zutaten aus Wildsammlung

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

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

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

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

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

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

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

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

- Eine Ausnahmegenehmigung wurde von der zuständigen Landesorganisation erteilt
- Die namengebende(n) Zutat(en) hat/haben Demeter/Biodynamische Qualität
- Die übrigen Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind Bio-zertifiziert, sofern sie nicht in Demeter/Biodynamischer Qualität verfügbar sind
- Alle übrigen nicht-landwirtschaftlichen Zutaten sind in der Liste in Abschnitt 6 gelistet
- eine Fussnote muss in der Zutatenliste angegeben werden:

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

*Zutat „aus ökologischem Landbau“, oder

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

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

3.2.3 Demeter-Kennzeichnung in der Zutatenliste

Die Verwendung der Worte *Demeter/Biodynamisch* als Hinweis auf die Qualität der Rohmaterialien, ebenso wie eine kurze Information über Biodynamische Landwirtschaft, ist **nur erlaubt**, wenn bei der Vermarktung und Kennzeichnung den Konsumenten nicht der Eindruck vermittelt wird, dass es sich um ein vollständiges Produkt in Demeter/ Biodynamischer Qualität handelt oder dass es nach Kapitel XI der Demeter Verarbeitungsrichtlinien hergestellt wurde.

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

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

Verweise auf Demeter / Biodynamische Landwirtschaft und Rohstoffe im Zusammenhang mit Produkten, die weniger als 66% Demeter / Biodynamische Zutaten in der Gesamtformulierung enthalten, dürfen nur

wie oben angegeben erfolgen. Im Internet und bei weiteren spezifischen Verkaufsinformationen zu Produkten muss ebenso klar sein, dass die genannten Produkte nicht Demeter/Biodynamisch sind.

* Anerkennung verlangt vom jeweiligen Standard:

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

Mineralöle & aus Petroleum hergestellte Produkte

Benzen

Propylenglykol

Butylenglykol

EDTA-Chelate und ihre Salze

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

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

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

4 Verarbeitung

4.1 Grad der Verarbeitung der Rohmaterialien

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

4.2 Verarbeitungsverfahren

4.2.1 Haut- und Körperpflegeprodukte

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

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

4.2.2 Extrakte, Destillate und Tinkturen

Extrakte aus Demeter/Biodynamisch zertifizierten Pflanzen und Tierischen Produkten können mit der Demeter International Verarbeitungsrichtlinien / 01.07.14

Wortbildmarke Demeter/Biodynamisch ausgelobt werden, wenn:

4.2.2.1 Die Rohstoffe so verarbeitet wurden, dass keine anderen als mechanische, thermische oder fermentative Verfahren eingesetzt wurden.

4.2.2.2 Die Extrakte wurden mit keinem anderen Extraktionsmittel als Wasser, Öl, Ethanol, CO₂, Glycerin, Fruchtsäure oder mit Mischungen aus diesen extrahiert.

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

4.2.3 Ätherische Öle und Hydrolate (Hydrosole)

Ätherische Öle werden durch Dampfdestillation, CO₂-Extraktion oder durch Kalt-Pressung, Skarifizierung, Rektifikation (d.h. herausnehmen sensibilisierender Inhaltsstoffe nur durch Vakuum Re-Destillation, z.B. Minzöl) oder durch fraktionierte Destillation gewonnen (z.B. Ylang Ylang).

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

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

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

4.2.4 Seife

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

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

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

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

4.2.5 Konservierungsverfahren

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

bei Bedarf verwendet werden.

4.2.6 Umweltaspekte bei der Verarbeitung

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

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

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

4.2.6.4 Verpackungsmaterial muss die Anforderungen der Demeter International Verarbeitungsrichtlinien erfüllen.

4.2.7 Nicht zulässige Verarbeitungsverfahren

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

5 Zutaten landwirtschaftlicher Herkunft

5.1 Pflanzenwachse und tierische Wachse

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

5.2 Alkohol

Ethanol (C₂H₅OH) muss aus pflanzlicher Herkunft in Demeter/ Biodynamischer-Qualität (oder zertifizierter Bio-Qualität, wenn Demeter nicht verfügbar) verwendet werden. Eine Ausnahmegenehmigung für andere als Demeter Qualität ist bei der zuständigen Landesorganisation zu beantragen. Synthetisch denaturierter Alkohol ist nicht zulässig.

5.3 Lösungsmittel zum Auszug von Rohstoffen

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

- Ethanol
- Fette und Öle aus pflanzlicher Herkunft.

- Glycerin aus Fetten oder Ölen pflanzlicher Herkunft
- Honig
- Zucker
- Essig

5.4 Landwirtschaftliche Zutaten konventionellen Ursprungs

Wenn eine landwirtschaftliche Zutat weder in Biodynamischer noch in zertifizierter Bio-Qualität verfügbar ist, kann dieser Bestandteil unter folgenden Bedingungen in konventioneller Qualität verwendet werden: Schriftlicher Nachweis über die Nichtverfügbarkeit von drei Lieferanten.

Umfassende Rückstandanalysen, welche sich an den BNN Werten orientieren.

Die Menge darf 5% der gesamten Rezeptur nicht überschreiten.

6 Zusatz- und Hilfsstoffe Nicht-landwirtschaftlicher Herkunft

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

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

6.1 Wasser

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

Eine Wasserbehandlung muss eine hohe Wasserqualität sicherstellen.

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

6.2. Konservierungsmittel

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

6.3. Enzyme

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

6.4. Mineralstoffe

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

6.5. Antioxidantien

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

6.6 Lösungsmittel zum Auszug von Rohstoffen

Weitere zulässige Lösungsmittel nicht landwirtschaftlichen Ursprungs:
CO₂, Wasser

6.7 Duftstoffe

Synthetische Duftstoffe sind nicht zulässig.

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

6.8 Zulässige Stoffe

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

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

- Allantoin extract (Beinwell)
- Ascorbic Acid
- Ascorbic Palmitate
- Benzyl Alcohol
- Benzoic Acid and its salts
- Cellulose gum (für Peeling/Zahnpasta/Feuchtigkeitsgels)
- Cetearyl Alcohol
- Cetearyl Glucoside (rinse off products only)
- Cetyl Alcohol
- Cetyl Glucoside (rinse off products only)
- Cetyl Palmitate
- Cetyl Olivat
- Citric acid
- Coco Glucoside (rinse off products only)
- Coconut Alcohol
- DecylOleate
- Dehydroxanthan Gum
- Disodium Cocoyl Glutamate
- Ethyl Alcohol
- Etyl Alcohol
- Glyceryl Caprylate
- Glyceryl Distearate
- Glyceryl Lactate

Glyceryl Laurate
 Glyceryl Linoleate
 Glyceryl Oleate
 Glyceryl Oleate Citrate
 Glyceryl Stearate, Glyceryl Stearate SE
 Glyceryl Stearate Citrate
 Glyceryl Citrate,
 Glyceryl Cocoate
 Hydrolyzed Wheat Gluten
 Hydrolyzed Wheat Protein
 Iron oxide (für Sonnencreme)
 Jojoba Esters
 Lactic Acid (From fermentation of a GMO free carbohydrate substrate only)
 Lanolin Alcohol
 Lauryl Alcohol
 Lauryl Glucoside (nur gereinigte Produkte)
 Lecithin
 Lanolin
 Polyglyceryl-3-Polyricinoleate
 Potassium Cocoate
 Potassium Oliviate
 Potassium Palmitate
 Potassium Stearate
 Salicylic acid (für Peeling und zur Behandlung von Schönheitsflecken)
 Sodium Cocoate
 Sodium Coco Sulfate
 Sodium Cocoyl Glutamate
 Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein
 Sodium Gluconate
 Sodium Lauroyl Lactylate
 Sodium Oliviate
 Sodium Palm Kernelate
 Sodium Palmate
 Sodium Stearyl Lactylat
 Sorbic Acids and their salts
 Stearic Acid
 Stearyl Alcohol
 Sucrose Stearate
 Tocopherol (Vitamin E)
 Triethyl citrate (für Deodorants)
 Vitamine
 Xanthan gum (E415)
 Xylitol (für Zahnpasta) (wenn aus Mais extrahiert, dann ist eine GVO-frei Kennzeichnung erforderlich)
 Zinc oxide (für Sonnencreme)

7 Definitionen

- Antioxidans: Eine Substanz, welche die Oxidation verhindert.

- Ätherische Öle: flüchtige, fettlösliche Substanzen (Nicht-wässrige Öle,) die aus Pflanzen gewonnen werden.
- Wasserdampf-Destillation: Extraktion von flüchtigen Substanzen aus Pflanzen unter Zuhilfenahme von Wasser (Prozess, bei dem die Essenz durch Mazeration und nachfolgende Destillation extrahiert wird.)
- Dämpfen von Ölen zur Desodorierung
- Emulgator: Oberflächenaktive Substanz, welche die Mischung von Stoffen ermöglicht, z.B. die Mischung von Öl und Wasser.
- Ester: Bei der Reaktion (Veresterung) von Alkohol mit Säure entstehen Ester.
- Extrakt: In einem Lösungsmittel wie z.B. Alkohol oder Wasser gelöste pflanzliche Inhaltsstoffe.
- Fermentation: Enzymatischer Prozess, durch Mikroorganismen bewirkt (Gärung).
- Hydrierung: Anfügen von Wasserstoff an eine Doppelbindung
- Hydrolate (Hydrosole): Flüchtige wasserlösliche pflanzliche Substanz, die bei der Wasserdampfdestillation als wässriges Kondensat bei der Gewinnung (Destillation) von Ätherischen Ölen anfällt.
- Hydrolyse: Trennen eines Esters in Säure und Alkohol
- Konservierungsmittel: Substanzen, die das Wachstum von Mikroorganismen, bestimmten Bakterien, Schimmelpilzen und Hefen hemmen.
- Landwirtschaftliche Zutat: ein Produkt, entweder als Rohstoff oder verarbeitet, das aus der Landwirtschaft oder aus Aquakultur oder aus Wildsammlung stammt.
- Lösungsmittel: Eine Substanz, die Stoffe löst oder Lösung herbeiführt.
- Mineral: Rohmaterial natürlicher Herkunft, durch geologische Prozesse gebildet. Fossile Materialien werden hier nicht zugeordnet.
- Neutralisation: pH-Regulierung bis zum Neutralpunkt.
- Rektifizierung: Destillation oder mehrfache Destillation zum Entfernen unerwünschter Komponenten.
- Seifen: Reinigender und emulgierender Stoff; Kalium- oder Natriumsalze von Fetten.
- Aufritzen von z.B. Citrus-Schale zur Gewinnung der Zitrusöle.
- Sulphatierung: Prozess zur Gewinnung von Sulphatestern einer Fettsäure.
- Tensid: eine Substanz, welche die Oberflächenspannung von Wasser vermindert, oder die Spannung zwischen zwei Flüssigkeiten oder einer Flüssigkeit und einem festen Stoff.
- Tinktur: Lösung eines kosmetisch oder medizinisch wirkenden Stoffes, meist als alkoholische Lösung.
- Umesterung (Trans-Veresterung): Austausch einer Esterkomponente durch einen anderen Partner (Ester).
- Verdünnung: Verminderung der Konzentration der Zutat durch Wasserzugabe.
- Verfügbar: In einer angemessenen Form (bzgl. Qualität und Menge) erhältlich.
- Verseifung: Reaktion eines Fettes mit einer Lauge, zur Bildung von Seife und Glycerin.
- Wässer (siehe auch Hydrolate). Beim Destillieren von Ätherischen Ölen anfallendes Wasser mit geringeren Anteilen an Ätherischen Ölen und weiteren pflanzlichen Inhaltsstoffen.
- Zertifiziert Bio: Die Definition Bio-zertifizierter Rohstoffe als Zutat richtet sich nach NOP, EU-Öko-Verordnung(en) oder vergleichbaren Regelungen.

Haftungs-Ausschluss:

Die Sicherheit und Wirksamkeit der Kosmetik, die nach diesen Richtlinien hergestellt wurde, fällt aus dem Zuständigkeitsbereich und ist nicht in der Verantwortung von Demeter International.

Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER/Biodynamischen Weinen

Inhaltsverzeichnis

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

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

1 Grundlagen und Ziele

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

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

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

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

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

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

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

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

2 Geltungsbereich und Grundsätze

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

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

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

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

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

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

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

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

3 Richtlinien für die Weinbereitung

		Ziel	Standard
3.1	Herkunft des Traubengutes		
		100% Demeter zertifizierte Trauben	100% Demeter zertifizierte Trauben
3.2	Lese		
		Handlese	Maschinenernte erlaubt. Trester muss nach Möglichkeit zurück in den Weingarten
3.3	Kellereigeräte		
		Nutzung der Schwerkraft wo immer möglich	Pumpen, die grosse Zentrifugalkräfte entwickeln wie z.B. Zentrifugenpumpen sind nicht erlaubt bei neuer Einrichtung oder beim Austausch von Maschinen.
3.4	Tanks		
		Natürliche Materialien	Beton, Holzfässer, Porzellan, Stahltanks, Steinzeug, Tonamphoren, alle zugelassen
	Plastik		Plastikgefässe nur zur Zwischenlagerung. Nicht zur andauernden Aufbewahrung.
3.5	Physikalische Massnahmen am Produkt		
			Erwärmen der Rotweinmaische bis max. 35°C; keine Pasteurisierung. Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung ist zulässig.
3.6	Anreicherung (Chaptalisation)		
	Zugabe von Zucker	Keine Zugabe von Zucker	Zusatz von Zucker um den Alkoholgehalt um max. 1.5 Vol.% zu erhöhen ist erlaubt. Demeter Zucker oder Traubensaftkonzentrat, bei Nichtverfügbarkeit Bio-Zucker oder Bio-Traubensaftkonzentrat
	Zugabe von Zucker zur Versektung (Schaumwein)		Demeter, oder wenn nicht verfügbar, Bio-Zucker – um den Alkoholgehalt durch eine weitere Fermentation um max. 1,5 Vol.% zu erhöhen.
	Veränderung des Saftes oder der Maische (Konzentration)		Konzentration des gesamten Mostes ist nicht erlaubt. Technische Alkoholabsenkung ist nicht zulässig. Zugabe von Wasser zur Maische ist gestattet.
3.7	Alkoholische Gärung		
	Gärtechnik		Erwärmen zum Beschleunigen der Gärung, keine Pasteurisierung
	Hefen	Nur traubeneigene Hefen	Traubeneigene Hefe, Pied de cuve zugesetzt in Demeter oder bio zertifizierter Qualität oder GVO-freie Reinzuchthefen. (siehe Teil A 2.2.) Zugabe von Hefe nur, wenn die Gärung stecken bleibt oder zur zweiten Vergärung zur Sektherstellung.
	Hefe Nährstoffe	Demeter Hefezellwände	Demeter oder bio Hefezellwände (GVO frei); andere Hefenährstoffe erfordern eine ANG durch die zuständige Organisation

3.8	Biologischer Säureabbau		
		Nur indigene Milchsäurebakterien	Milchsäurebakterien (GVO frei)
3.9	Konservierung mit Schwefel		
	SO ₂ total [mg/l] nach der Abfüllung	Nur so viel Schwefel wie absolut nötig	<5g/l Restzucker, Weiss 140 Rot 100 >5g/l Restzucker, Weiss 180 Rot 140 Dessertweine: 360 mit Botrytis, 250 ohne. Schaumweine so wie Weiss
3.10	Weinsteinstabilisierung		
		Nur Kaltstabilisierung, natürliches Tartrat aus bd Weinbereitung	Kaltstabilisierung, natürliches Tartrat aus biodynam. Weinbereitung oder Bio-Weinbereitung, Kaliumbitartrat
3.11	Schönungsmittel		
	Organisch	Keine Schönungsmittel	Eiweiss von Demeter/ Bio-Eiern, Demeter Milch und Molkeprodukte, wenn nicht verfügbar Bio, Kasein, Erbsen- oder Weizenprotein (wenn verfügbar in Bio)
	Anorganisch	Bentonit	Bentonit (Tests auf Dioxin und Arsen sind erforderlich), Aktivkohle, Belüftung, Sauerstoff (incl. Micro-Ox.)
3.12	Filtration		
	Organisch	Erlaubte Stoffe nicht definiert	Cellulose, Textilien (chlorfrei), Polypropylen
	Anorganisch	Bentonit Diatomeenerde	Diatomeenerde, Bentonit (Tests für Dioxin und Arsen sind erforderlich), Perlit
3.13	Ansäuern und Entsäuern		
		Keine Säure-regulation	Kaliumhydrogencarbonat, KHCO ₃ , Calciumcarbonat, CaCO ₃ , Weinsäure (E334) erlaubt, Zugabe ist auf 1,5 g/l beschränkt.
3.14	Eiche		
			Holzfässer sind für die Reifung des Weines zulässig.
3.15	Hilfsstoffe für die Abfüllung		
			CO ₂ , N ₂
3.16	Abfüllung		
			Glas
3.16.1	Verschlüsse		
			Glas, Kork, Schraubverschluss, Kronkorken, Plastikverschlüsse
3.16.2	Erstöffnungsgarantie		
			Nitrosta-, Plastik- oder Zinnkapsel, Polycap, Siegellack oder Wachs
3.16.3	Deklaration		
			Etiketten gemäss den Bestimmungen des jeweiligen Landes
3.17	Reinigung und Desinfektion		
	Räumlichkeiten und Gerätschaften		Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Zitronensäure, gefolgt von Spülung mit Trinkwasser

Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Bier

Inhaltsverzeichnis

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

1 Geltungsbereich und Grundlagen

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

2 Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe

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

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

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

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

2.1 Braugetreide

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

2.2 Hopfen

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

2.3 Bierhefe und Milchsäurebakterien

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

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

2.4 Brauwasser

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

2.4.1 Verbesserung der Wasserqualität

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

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

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

2.5 Verarbeitungshilfsstoffe

Folgende Verarbeitungshilfsstoffe sind zulässig:

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

- Kieselgur als Filterhilfsmittel
- Kalkmilch zur Wasserenthärtung
- Braugips
- Gärkohlensäure, Technisches CO₂ nur zum Vorspannen der Fässer und zur Abfüllung
- N₂

2.6 Zusatzstoffe

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

3 Verarbeitung

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

3.1 Verarbeitungsverfahren

3.1.1 Mälzung

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

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

Das Malz darf nicht geschwefelt werden.

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

3.1.2 Brauverfahren

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

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

Die Entalkoholisierung von Bier ist noch nicht geregelt.

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

Schnellgärverfahren, welche Druckgärung, Rührgärung oder das Nathanverfahren verwenden, sind unzulässig.

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

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

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

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

3.1.3 Haltbarmachung

Reinlichkeit in der Produktion ist die wichtigste Ausgangsbasis für die Haltbarkeit der Produkte (siehe Kapitel 8.2.2.4. der Verarbeitungsrichtlinien zur Verwendung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken).

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

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

Bei Bieren mit erhöhtem Restzuckeranteil ist eine Pasteurisation möglich.

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

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

3.2 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

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

4 Verpackung

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

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

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

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

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

Es sind nur Flaschenverschlüsse mit PVC-freier Dichtungsmasse zugelassen.

5 Betriebliche Reinigung

Die Fragen der betrieblichen Reinigung sind im Kapitel 8.2.2.4. der Verarbeitungsrichtlinien zur Verwendung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken geregelt.

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

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

Bei Bedarf können als Desinfektionsmittel Wasserstoffperoxid (H₂O₂) oder Peressigsäure verwendet werden.

6 Schädlingsbekämpfung

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

7 Kennzeichnung

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

XIV**Richtlinie für die Anerkennung von
DEMETER-Cidre und Fruchtwein**

Inhaltsverzeichnis

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

1 Geltungsbereich

Diese Richtlinien gelten für die Herstellung von Demeter Cidre und Fruchtwein.

2 Zutaten**2.1 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs**

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

2.2 Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

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

2.5 Weitere Zutaten, Zusätze und Verarbeitungshilfsstoffe

- Metabisulphite (E224), SO₂ (E220)
- Demeter, oder wenn nicht verfügbar, zertifizierter Biozucker bis maximal 10%

3 Verarbeitungsmethoden

3.1 Verarbeitung von Rohstoffen

3.1.1 Fruchtbehandlung

Die Früchte werden in Trinkwasser gereinigt und zerkleinert.

3.1.2 Pressung

Die zerkleinerten Früchte werden schonend gepresst. Zentrifugieren ist verboten.

3.1.3 Fermentierung

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

3.1.4 Produktlagerung

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

4 Verpackung

4.1 Prinzipien

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

4.2 Verpackungsmaterialien

Folgende Verpackungen sind erlaubt:

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

Behältnisse aus Plastik oder Aluminium sind nicht erlaubt.

4.3 Verschlüsse

Die Dichtungen von Flaschenverschlüssen dürfen kein PVC enthalten.

5 Reinigung der Betriebsanlagen

5.1 Reinigungsverfahren

Regelmässige und gründliche Reinigung ist obligatorisch. Das ist die beste Voraussetzung für eine lange Haltbarkeit des Produktes. Grundsätzlich gilt, dass die Abfüllanlage eher mit heissem Wasser und Druck als mit Sterilisation mit einem Desinfektionsmittel gereinigt wird. Reinigungsmittel, die eingesetzt werden dürfen, sind in Kapitel 8.2.2.4 aufgelistet und deren Anwendung muss dokumentiert werden. Nachspülen mit Trinkwasser nach der Anwendung von Reinigungsmitteln ist notwendig.

6 Nicht zugelassene Zutaten und Methoden

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

Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Alkohol für die Weiterverarbeitung und Spirituosen für den menschlichen Verzehr

Inhaltsverzeichnis

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

1 Geltungsbereich

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

2 Kennzeichnung

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

3 Zutaten

3.1 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

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

3.2 Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs

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

3.3 Andere Zutaten, Zusätze und Verarbeitungshilfsmittel

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

4 Verarbeitungsmethoden

4.1 Verarbeitung von Rohmaterial

4.1.1 Reinigung der Behälter

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

4.1.2 Mälzen

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

4.1.3 Verflüssigen der Maische

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

4.1.4 Fermentierung

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

4.1.5 Wiederverwendung de Hefe

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

4.1.6 Destillation

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

4.1.7 Zwischenprodukte

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

4.1.8 Aromatisierung

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

4.1.9 Lagerung

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

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

4.1.10 Abflaschung

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

4.2 Reinigungs- und Säuberungsprotokoll

Siehe Allgemeine Teil A Qualitätssicherung Kapitel 3.1 und 3.2

5 Nicht erlaubte Zutaten und Verarbeitungsprozesse

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

Standards for the certification of Textiles from DEMETER fibres

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

Table of Contents

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

1. General

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

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

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

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

2. Raw Materials

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

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

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

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

3. Harvesting

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

Animal fibres are to be shorn or combed.

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

4. Processing

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

5. Labeling

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

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

Enclosure: IVN-Best 5.0 Sept 2012

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

Erweiterungs- oder Änderungsvorschläge sind an den Koordinator des Richtlinien-Komitees von Demeter International zu schicken:

Richtlinienkomitee

Demeter International Verarbeitungsrichtlinien

Zu Händen: Ian Henderson ian.henderson@demeter.net

01.07.2014