

## Zusammenfassung der Richtlinienänderungen

Änderungen der Richtlinien gültig ab 1.7.2019 auf die **Richtlinien gültig ab 1.1.2022**

**Dieses Dokument soll Demeter-Mitglieder kurz und bündig über aktuelle Richtlinienänderungen informieren. Dabei ist anzumerken, dass es nicht die offiziellen Richtlinien, welche zu jeder Zeit auf der Homepage von Demeter Österreich unter <https://www.demeter.at/richtlinien/> einsehbar sind.**

### Inhalt

<b>1. Verarbeitung</b> .....	2
Betrifft: 4.3. Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe.....	2
Betrifft: 4.4. Prozesswasser .....	2
<b>2. Kennzeichnung</b> .....	4
Betrifft: 5.3. Markenzeichennutzung .....	4
Betrifft 5.4. Kennzeichnung von Demeter-Produkten .....	4
Betrifft: 5.4.1. Monoprodukte .....	4
Betrifft: 5.4.2. Produkte mit mehreren Zutaten .....	4
Betrifft: 5.5.2. Farbvorgaben Demeter Markenbild .....	5
Betrifft: 5.5.3. Textzusätze zum Markenzeichen .....	5
Betrifft: 5.6. Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel.....	6
<b>3. Erzeugung</b> .....	6
Betrifft: 7.1.6.7. Ausnahmebestim. für Gartenbaubetriebe mit Gemüse und Zierpflanzen.....	6
Betrifft: 7.1.7.2 Herkunft der Anbausubstrate (Pilze).....	6
Betrifft: 7.1.7.6. Reinigung & Desinfektion von Anzuchträumen & Anbausubstraten (Pilze).....	7
Betrifft: 7.1.9. Wiederverwendung von Pilzkompost (Pilze) .....	7
Betrifft: Anhang 1 Viehbesatz (Mastschweine).....	7
Betrifft: Anhang 3: Verarbeitung von Futter und Futtermitteln.....	7
Betrifft: Anhang 4 (Dünge- und Bodenverbesserungsmittel).....	7
Betrifft: Anhang 5 (Pflanzenpflege und -behandlungen) .....	8
Betrifft: Anhang 6 (Ausnahmegenehmigungen) .....	8
Betrifft: 8.2.5. Verpackung – Obst und Gemüse .....	8

## 1. Verarbeitung

### Betrifft: 4.3. Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

- **Speise Gelatine**
  - Anstatt in allen Brot und Backwaren nur mehr in Obst- und Gemüse für Backwaren, welche Joghurt-, Quark- oder Sahnezubereitungen enthalten
  - Für alle Produktkategorien außer Wein für die Klärung von Frucht- und Gemüsesäften (aus optischen Gründen) zugelassen
  - Muss in allen Produktkategorien als Zutat auf dem Etikett angeführt werden
  
- ‚Native‘ Stärke, modifizierte Stärke mit **Quellstärke** ergänzt
  - Anstatt nur in Brot und Backwaren in alle Produktkategorien in mind. Bio-Qualität zugelassen
  
- **Aromaextrakte**
  - Für alle Produktkategorien sind reine ätherische Öle oder reine Extrakte aus dem namensgebenden Ausgangsmaterial und unter Verwendung zulässiger Extraktionsmittel zugelassen.
  
- **Bienenwachs, Natürliche Hartparafine, Mikrokristalline Wachse, Plastiküberzüge**
  - Anstatt für alle Milchprodukte nur für Fleisch und Wurstwaren und als Überzugsmasse nur für Käse, ungefärbt und ohne Fungizidbehandlungen (auch ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butyl- oder Cyclokautschuk)
  
- **Milchsäure**
  - Anstatt für alle Milchprodukte nur für Fleisch und Wurstwaren zu Behandlung von Naturdärmen
  
- **Hefe**
  - Für alle Produktkategorien außer für Wein zugelassen

### Betrifft: 4.4. Prozesswasser

#### Ganzes Kapitel wurde ergänzt

##### 4.4.1. Definition – Prozesswasser

Dieser Abschnitt beschreibt die Anforderungen an Prozesswasser in Verarbeitungsunternehmen und in landwirtschaftlichen Betrieben. In diesem Zusammenhang ist Prozesswasser definiert als Wasser, das für die Nacherntebehandlung, die Reinigung, die Vorbereitung und den Transport von Rohstoffen und unverarbeiteten landwirtschaftlichen Produkten genutzt wird. Nachfolgende Regelungen gelten nicht für Wasser, das für die finale Verarbeitung von Produkten genutzt wird im Allgemeinen und Wasser als Rezepturbestandteil im Speziellen.

4.4.2. Zugelassene Maßnahmen – Prozesswasser Grundsätzlich sollte Prozesswasser in Form von Trinkwasserqualität ohne zusätzliche Behandlung genutzt werden. Da diese Richtlinie weltweit genutzt wird und Trinkwasser in vielen Regionen in erster Linie für den direkten menschlichen Verzehr genutzt werden sollte, sind die folgenden Maßnahmen für Prozesswasser zugelassen, um die Produktsicherheit zu erhöhen:

- Alle Behandlungen mit natürlichen Säuren wie Zitronensaftkonzentrat, Essig- oder Milchsäure.
- Wenn ein bestimmter Säuregrad des Prozesswassers nicht erreicht werden kann (oder benötigt wird) oder die mikrobielle Belastung reduziert werden soll, kann Zitronensäure, Apfelsäure oder Essigsäure eingesetzt werden.
- In Regionen in denen Trinkwasser flächendeckend chloriert wird, ist der Einsatz von chloriertem Trinkwasser zugelassen, zusätzliche Chlorierung ist untersagt.
- Behandlung mit UV-Strahlen ist zugelassen.
- Geschlossene Systeme sind zu bevorzugen, Wasseraufbereitung in geschlossenen Systemen durch Ozonbehandlung oder den Einsatz von Kupfer Ionen ist zugelassen.

Alle oben beschriebenen Maßnahmen dürfen eingesetzt werden, um die negativen Effekte verunreinigten Wassers zu reduzieren. Ein Einsatz als prophylaktische Maßnahme oder um die Produkthaltbarkeit über zusätzliche konservierende Effekte zu verlängern, ist nicht zugelassen.

#### Das Wichtigste in Kürze:

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

## 2. Kennzeichnung

### Betrifft: 5.3. Markenzeichennutzung

#### Ergänzt

Die Verwendung des Begriffs „Demeter“ **oder des Markenzeichens** in Verbindung mit der Unternehmensbezeichnung oder dem Markennamen des lizenznehmenden Unternehmens ist nur in Verbindung mit einer schriftlichen Vereinbarung durch Demeter Österreich oder der Biodynamischen Föderation Demeter International e.V. möglich.

### Betrifft 5.4. Kennzeichnung von Demeter-Produkten

#### Ergänzt

Jeder Gebrauch des Wortes „Demeter“ wird als Nutzung der Marke angesehen (s. 5.3.). [...] Als eine Demeter-Leitaussage kann folgender Text auf Etiketten und Umverpackungen verwendet werden (bei Kosmetika und Textilien – „Produkt“ anstatt „Lebensmittel“):

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

### Betrifft: 5.4.1. Monoprodukte

#### Ergänzt

- Monoprodukte können nur mit dem Markenzeichen ausgelobt werden, wenn sie zu 100% aus Demeter-Rohstoffen bestehen. Vermischen von Qualitäten ist nur möglich, wenn der jeweils niedrigste Zertifizierungsstatus ausgelobt wird.
- Monoprodukte mit dem Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ und Bioumstellung können nicht mit dem Markenzeichen ausgelobt werden. Hier ist lediglich der textuelle Hinweis „\*in Umstellung auf Demeter“ an geeigneter Stelle der Verpackung möglich.
- Monoprodukte und Zutaten mit dem Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ ohne Bio-Umstellungsstatus können weder mit dem Markenzeichen noch einem textuellen Hinweis „\*in Umstellung auf Demeter“ ausgelobt werden.

### Betrifft: 5.4.2. Produkte mit mehreren Zutaten

#### Ergänzt

- Wenn ein Produkt eine Mischung der gleichen Zutat mit unterschiedlichen Zertifizierungsstadien enthält (Demeter und ökologisch), kann jeweils nur der niedrigste Zertifizierungsstatus ausgewiesen werden.
- Die Kennzeichnung verschiedener Qualitäten in zusammengesetzten Produkten im Rahmen der Zutatendeklaration (quid) erfolgt eindeutig (z.B. \*kbA, \*ökologisch, \*\*demeter, \*\*\*demeter in Umstellung oder Demeter-Zutat, kbA-Zutat), unabhängig davon

wie hoch der jeweilig prozentuale Anteil der Zutat oder der gesamte Demeter-Anteil im Produkt ist.

- Monoprodukte können nur mit dem Markenzeichen ausgelobt werden, wenn sie zu 100 % aus Demeter-Rohstoffen bestehen. Vermischen von Qualitäten ist nur möglich, wenn der jeweils niedrigste Zertifizierungsstatus ausgelobt wird.
- Zusammengesetzte Produkte können nur mit dem Markenzeichen ausgelobt werden, wenn mindestens 90 % der Zutaten Demeter zertifiziert sind.
- Zusammengesetzte Produkte mit einem Demeter-Anteil zwischen 66 % und 90 % können nur mit dem Markenzeichen ausgelobt werden, wenn eine Ausnahmegenehmigung der zuständigen zertifizierenden Organisation vorliegt (ANGV 5:Kap.8.18). Produkte mit Ausnahmegenehmigung müssen den Hinweis „Dieses Produkt enthält zwischen 66 und 90 % Demeter-Zutaten“ oder den tatsächlichen Prozentsatz der Zutaten in Demeter-Qualität an gut sichtbarer Stelle auf der Verpackung tragen.
- Produkte mit weniger als 66 % und mehr als 10 % Demeter-Anteilen können nicht mit dem Markenbild ausgelobt werden. Lediglich eine Zutatenauslobung mit der Wortmarke „demeter“ im Rahmen der Zutatenliste ist möglich. Bei Kosmetik ist eine Zutatenauslobung auch unter einem Prozentsatz von 10 % möglich.
- Meeresfische können als Zutat in Demeter-Produkten eingesetzt werden. Fische müssen nach den Vorgaben des „Marine Stewardship Council (MSC)“ zertifiziert sein. Das fertige Produkt muss mindestens 70 % Demeter-Anteile enthalten.

### Betrifft: 5.5.2. Farbvorgaben Demeter Markenbild

#### Ergänzt

Wenn Markenzeichen und Hintergrund sich nicht eindeutig farblich unterscheiden, muss eine grafische Lösung gefunden werden, um einen angemessenen Kontrast zu schaffen. Hinweise hierzu finden sich Design Handbuch.

#### Tabelle wurde mit neuen Farbcodes ergänzt

Hintergrundfeld: orange

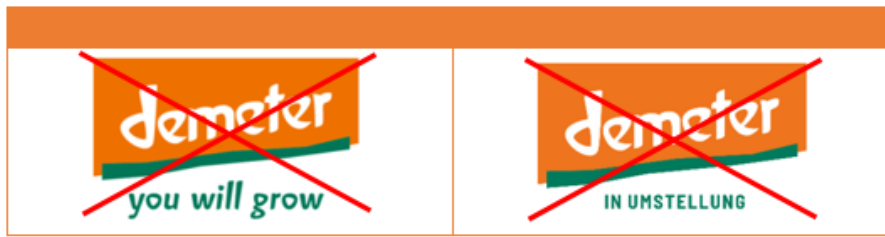
Akzentuierungslinie: grün

Colour Space/Version	Colour Code
CMYK coated	0/65/100/0
CMYK uncoated	0/57/100/0
Pantone coated	158C
Pantone uncoated	144U
RAL	2011
RGB	239-112-025
HEX	#ef7019

Colour Space/Version	Colour Code
CMYK coated	100/0/70/30
CMYK uncoated	100/0/80/23
Pantone coated	336C
Pantone uncoated	3288U
RAL	6016
RGB	000-120-087
HEX	#007857

### Betrifft: 5.5.3. Textzusätze zum Markenzeichen

In Österreich nicht zugelassen, deshalb Verbot **eindeutig ausgewiesen – ergänzt:**



Betrifft: 5.6. Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel

Dieses Kapitel wird aktuell noch erarbeitet.

### 3. Erzeugung

Betrifft: 7.1.6.7. Ausnahmebestimmungen für Gartenbaubetriebe mit Gemüse und Zierpflanzen

**Ganzes Kapitel entfernt**

Betriebe, die neben Gemüse auch Zierpflanzen anbauen, müssen, soweit keine klare, dauerhafte räumliche Trennung der Produktionsflächen und Gewächshäuser vorgenommen werden kann, den Zierpflanzenbereich gleichzeitig mit umstellen. Düngung und Pflanzenschutz sowie Erden und Substrate müssen diesen Richtlinien entsprechen.

Bei klarer, bleibender räumlicher Trennung der Produktionsflächen und Gewächshäuser im Sinne einer gesonderten Betriebseinheit, kann eine schrittweise Umstellung des Zierpflanzenbaues durch Demeter Österreich genehmigt werden. Ziel ist, den gesamten Betrieb innerhalb von fünf Jahren umzustellen.

Während dieser fünf Jahre ist die Verwendung von konventionellen Erden und Düngern im Zierpflanzenbereich möglich. Herkunft, Art und Menge sowie Verwendung sind zu dokumentieren.

Die verwendeten Pflanzenschutzmittel müssen aber auch hier schon diesen Richtlinien entsprechen. Die Trennung der Produktionsbereiche ist durch eine sorgfältige Dokumentation (Beetkarteien, Lageplan, Betriebstagebuch o. ä.) nachzuweisen.

Organische Abfälle des noch nicht vollständig umgestellten Zierpflanzenbaus sind getrennt zu kompostieren und nur in diesem Bereich wieder zu verwenden.

Konventionelle Roh- und Fertigware darf im Zierpflanzenbereich zugekauft und gehandelt werden. Auch hierüber ist ausführlich Buch zu führen.

Die unterschiedliche Erzeugung von Zierpflanzen und Gemüse sowie die konventionell erzeugten, zugekauften Zierpflanzen müssen durch entsprechende Deklaration für den Verbraucher als solche eindeutig erkennbar sein

Betrifft: 7.1.7.2 Herkunft der Anbausubstrate (Pilze)

**Wurde entfernt/nicht mehr explizit erlaubt**

Hofeigener Mist von ökologischen Betrieben, welcher nichtzertifizierte Strohrückstände und nichtzertifizierte landwirtschaftliche Materialien, wie z.B. Grünschnitt und Mist aus extensiver Tierhaltung enthält, kann als Substrat eingesetzt werden. Voraussetzung dafür ist, dass er für mindestens 6 Monate vor der Verwendung als Pilzsubstrat, auf einem Bio- oder Biodynamischen Hof kompostiert wurde. Zu Beginn der Kompostierung müssen dem Kompost die Biodynamischen Kompostpräparate zugegeben werden.

### **Stattdessen**

Das Pilzsubstrat muss aus Materialien bestehen, welche im Biodynamischen Anbau anfallen oder die im Biodynamischen Anbau zugelassen sind, das gilt auch für mineralische Produkte.

Stroh, welches im 2. Umstellungsjahr geerntet wurde, kann im Substrat verwendet werden.

### **Betrifft: 7.1.7.3. Biodynamische Maßnahmen (Pilze)**

Alle Substrate nicht nur Holzsubstrate sind zu präparieren.

### **Betrifft: 7.1.7.6. Reinigung und Desinfektion von Anzuchträumen und Anbausubstraten (Pilze)**

Statt 70 %igem Alkohol oder mit Mitteln auf Basis von Peressigsäure, alle zugelassenen Reinigungsmittel in Kapitel 6.

### **Betrifft: 7.1.9. Wiederverwendung von Pilzkompost (Pilze)**

Es muss **kein** Plan für die regelmäßige Wiederverwertung von allen Pilzkomposten erstellt werden.

### **Betrifft: Anhang 1 Viehbesatz (Mastschweine)**

- Mastschweine (20-50kg): 0,16
- Mastschweine über 50kg: 0,3

### **Betrifft: Anhang 3: Verarbeitung von Futter und Futtermitteln**

#### **Ergänzt/präzisiert**

#### **3.1. Verarbeitung von Futter und Futtermittel**

Futtermittel, Futtermittelbestandteile oder Futtermittelmischungen können aufgrund der Nichtverfügbarkeit von biologisch-dynamischen Rohstoffen (wie in Anhang 2 und Kapitel 4.1.2. definiert) mit Rohstoffen aus bio-zertifizierten Herkünften ergänzt werden. Sie dürfen jedoch keiner Verarbeitung unterzogen worden sein oder Zusatzstoffe enthalten, die nicht durch diese Richtlinie abgedeckt sind.

Wenn Futtermittel oder Futtermittelbestandteile mit einem Hinweis auf Demeter oder Biodynamisch an landwirtschaftliche Betriebe oder Kunden im Allgemeinen vermarktet werden, gelten die allgemeinen Regeln für die Produktzulassung und der Kennzeichnungsrichtlinie.

### **Betrifft: Anhang 4 (Dünge- und Bodenverbesserungsmittel)**

s. Richtlinien -> Integration/Verweis auf Betriebsmittelkatalog (in Arbeit)

### Betrifft: Anhang 5 (Pflanzenpflege und -behandlungen)

**Haft- und Pflanzenpflegemittel, Hilfsmittel** für Sonder- und Dauerkulturen **ergänzt** (s. Richtlinien, Integration in Betriebsmittelkatalog – in Arbeit)

### Betrifft: Anhang 6 (Ausnahmegenehmigungen)

#### **Ergänzt**

- 1D: Anbau ohne Licht für Pilze, welche auf Licht reagieren, wenn das Klima gedämmte Aufzuchtäume erfordert (Referenzkapitel 7.1.7.4)
- 5: Bewässerung mit fossilem Grundwasser – Der Genehmigung muss ein Plan zu Grunde liegen, der die Auswirkungen der Entnahme beschreibt
- 13: Ökologische Futtermittel – Zukauf bis zu 50 % bei Schweinen und Geflügel - Nichtverfügbarkeit muss nachgewiesen sein (Referenzkapitel 7.3.6.2. / 7.3.6.9. / 7.3.6.10.)

#### **Entfernt**

- 4: Rodung von hochwertigen Schutzgebieten (Referenzkapitel 7.1.8.1.)
- 5: Keine eigene Tierhaltung (Raufutterfresser) (Referenzkapitel 7.1.8.)
- 13: Beschränkung der Einfuhr organischer Futtermittel bei Schweinen und Geflügel - Nichtverfügbarkeit muss nachgewiesen sein (Referenzkapitel 7.3.6.2. / 7.3.6.9. / 7.3.6.10.)
- 17: Konventionelles Futter für Putenküken – Max. 10% bis zur 10. Woche (Referenzkapitel 7.3.6 / 7.3.6.10.)

### Betrifft: 8.2.5. Verpackung – Obst und Gemüse

#### **Ergänzt**

Biologisch abbaubare Kunststoffe, recycelter Kunststoff und vollständig recycelbare Kunststoffe können für empfindliche Früchte und Gemüse eingesetzt werden (frische Kräuter, Salate, Beeren, Karotten und Kirschtomaten). Diese Regelung gilt übergangsweise bis 01.01.2024.