



Zusammenfassung der Richtlinienänderungen von Demeter Österreich gültig ab 01.01.2023

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

Inhalt

4.2.2. Grundsätzlich ausgeschlossene Verfahren.....	1
4.3. Zusatzstoffe und Verarbeitungstoffe.....	2
4.4.3. Transport	3
4.5. Lohnverarbeitung und Auftragstätigkeiten.....	3
4.5.1. Lohnverarbeitung.....	3
4.5.2. Auftragstätigkeiten	3
4.5.3. Nicht-Verfügbarkeit von Demeter-Verarbeitern	3
4.5.4. Sanktionierung bei Verarbeitungsbeauftragung	3
5.5. Kennzeichnung von Produkten in Abhängigkeit von den Demeter-Anteilen	3
5.8.8. Kennzeichnung von Produkten auf Bienenhaltung.....	4
5.8.9. Kennzeichnung von Produkten aus Cannabis.....	4
7.1.3. Düngung allgemein.....	4
7.1.6.5. Anbau unter Glas und Folie	4
7.3.6.1. Hofeigener Anteil / Demeter-Anteil für alle Tierarten.....	5
8.12.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Wein & Sekt	5
8.13. Cidre, Fruchtwein und Essig.....	5
8.15.3. Allgemeine Grundlagen – Kosmetik.....	5
8.15.4. Einteilung im Sinne der Kosmetik.....	5
8.15.5. Qualität und Berechnung von Zutaten – Kosmetik.....	5
8.18. Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke.....	5

4.2.2. Grundsätzlich ausgeschlossene Verfahren

Kapitel ergänzt mit folgenden ausgeschlossenen Verfahren:

- Beschichtungen aus Polytetrafluorethylen (PTFE) die während der Verarbeitung einer starken Beanspruchung ausgesetzt sind, Abnutzungserscheinungen zeigen oder die generell Temperaturen über 250 °C ausgesetzt sind, können in der Verarbeitung von Demeter

Lebensmitteln nicht verwendet werden. Die Entscheidung, ob ein Einsatz als bedenklich und damit nicht-konform eingestuft wird, liegt bei der jeweiligen zertifizierenden Organisation.

- Hochdruckpasteurisation (HPP), auch Kalt-Pasteurisation ist nicht zugelassen
- Laser Branding, der Einsatz von Laser zum Zweck der Produktkennzeichnung für Obst und Gemüse, ist nicht zugelassen.

4.3. Zusatzstoffe und Verarbeitungstoffe

Die Produktgruppe Kosmetika wird in diesem Kapitel nicht mehr erwähnt, sondern stattdessen im Verarbeitungskapitel 8.15.3 behandelt. Wir empfehlen Erzeugern von Produkten der Produktgruppe Kosmetika sich das ganze Kapitel 8.15.3 anzusehen.

Neue Produktgruppen: Cider und Fruchtweine (kurz CFW) & Sojaprodukte, Getränke aus Getreide und Nüssen (kurz SGN). Wir empfehlen Erzeugern von Produkten dieser Produktgruppen sich das ganze Kapitel 4.3 anzusehen sowie die dazugehörigen Kapitel betreffend deren Verarbeitung 8.13. & 8.18.

Weitere Änderungen:

- Calciumcarbonat CaCO_3 ist nicht mehr für die Produktgruppe Alkohol zugelassen (betrifft nicht die Produktgruppe Wein – hier immer noch für die Säureregulierung erlaubt). Für die Sauermilchkäseproduktion & als Rieselhilfe von Salz weiterhin erlaubt.
- Calciumcitrat $\text{Ca}_3(\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2$ – neben der Produktgruppe Obst & Gemüse auch für Brühwürstchen, wenn keine warme Verarbeitung des Fleisches möglich ist, erlaubt.
- Kaliumbicarbonat KHCO_3 – neben dem Einsatz in der Säureregulierung für Wein auch für die Trocknung von Weintrauben/Sultaninen erlaubt.
- Magnesiumcarbonat als Rieselhilfe in Salz in allen Produktgruppen zugelassen (vorher nur für die Produktgruppe Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel erlaubt, innerhalb dieser Produktgruppe auch als Trennmittel oder Formentrennmittel erlaubt)
- Kalkmilch/Calcium-hydroxid $\text{Ca}(\text{OH})_2$ – ausschließlich in der Zuckerherstellung erlaubt, für keine anderen Produktgruppen zugelassen, auch nicht für die Produktgruppe Milchprodukte.
- Calciumchlorid CaCl_2 – ausschließlich für die Käseherstellung erlaubt.
- Schwefel SO_2 - Reines SO_2 , als Gas oder in Lösung, Kaliumbisulfit, Kaliummetabisulfit, Mengenbeschränkungen je nach Typ des Weines siehe Kapitel 8.12.4.
- Kohlensäure H_2CO_3 – nur mehr für die Produktgruppe Süßungsmittel, Schokolade, Eiscreme zum Ausfällen überschüssigen Kalkes erlaubt.
- Speisegelatine (mind. Bio) - nicht mehr für Produktgruppe Wein erlaubt.
- Rauch – für Milchprodukte sowie Fleisch und Wurstwaren erlaubt.
- Aromaextrakte – für die Produktgruppe Alkohol nur in Likören einsetzbar (nicht in Schnäpsen/Bränden etc.)
- Bienenwachs, Natürliche Hartparafine, Mikrokristalline Wachse, Plastiküberzüge - Als Überzugsmasse nur für Käse, ungefärbt und ohne Fungizidbehandlungen (auch ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butyl- oder Cyclokautschuk).

- Milchsäure C₃H₆O₃ – Für die Behandlung von Naturdärmen, für die Produktgruppe Obst & Gemüse (z.B. zum Fermentieren & Haltbarmachen) und als Säuerungsmittel für die Herstellung von Mozzarella (mikrobiell hergestellt).
- Enzyme (frei von GMO & Konservierungsmitteln, kann Glycerin aus nachhaltigen Herkünften enthalten) – Für Produktgruppe Alkohol, nur beim Malzen von Getreide und Maischen von Kartoffeln und Mais (nur Pektinasen und Amylasen), erlaubt.
- Hefe (GMO frei) – nur für die Produktgruppen Brot- & Backwaren, Alkohol, Bier und Cider/Cidre, Fruchtweine & Essig. (Für Wein nur traubeneigene, außer für Schaumweine s. Weinrichtlinien)
- Öl – für Produktgruppe Alkohol erlaubt. Nur pflanzliche Öle, um Schaumbildung zu vermeiden.

4.4.3. Transport

Ganzes Kapitel neu - Kernaussage: Der Transport von Demeter-Produkten und Rohstoffen mittels Luftfracht ist grundsätzlich nicht zugelassen. Eine Ausnahmegenehmigung unter bestimmten Umständen ist möglich - s. Richtlinien –, wenn Luftfracht genutzt wird, muss dies am Produkt deklariert werden.

4.5. Lohnverarbeitung und Auftragstätigkeiten

Ganzes Kapitel neu – siehe Richtlinien Erzeugung und Verarbeitung: Neues Lohntätigkeits-/Auftragstätigkeitsvereinbarungsformular (2023 Übergangsjahr - verpflichtend ab 2024)

4.5.1. Lohnverarbeitung

Ganzes Kapitel neu – siehe Richtlinien Erzeugung und Verarbeitung

4.5.2. Auftragstätigkeiten

Ganzes Kapitel neu – siehe Richtlinien Erzeugung und Verarbeitung

4.5.3. Nicht-Verfügbarkeit von Demeter-Verarbeitern

Ganzes Kapitel neu – siehe Richtlinien Erzeugung und Verarbeitung

4.5.4. Sanktionierung bei Verarbeitungsbeauftragung

Ganzes Kapitel neu – siehe Richtlinien Erzeugung und Verarbeitung

5.5. Kennzeichnung von Produkten in Abhängigkeit von den Demeter-Anteilen

Neue Verwendung der Sternchen (*) bei der Zutatenauslobung:

Bei allen Produkten mit weniger als 100 % Demeter zertifizierten Zutaten, muss der jeweilige Zertifizierungsstatus der Zutaten deutlich in der Zutatenliste: Durch „Sternchen“-Kennzeichnung (*Bio, **Demeter oder **Biodynamisch, ***konventionell)

5.8.8. Kennzeichnung von Produkten auf Bienenhaltung

Neue Formulierung:

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

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

* kann optional verwendet werden

5.8.9. Kennzeichnung von Produkten aus Cannabis

Die Auslobung Cannabisprodukten ist seit diesem Jahre erlaubt. Bitte informieren Sie sich in diesem Kapitel über die genauen Anforderungen.

7.1.3. Düngung allgemein

Kapitel neu überarbeitet und präzisiert – spezielle Beschränkung der Handelsdünger, diese dürfen nie mehr Stickstoff einbringen als durch Wirtschaftsdünger eingebracht werden.

7.1.6.4. Beikrautregulierung

Neue Formulierung und Präzisierung für Mulchmaterialien:

Der Boden darf nicht das ganze Jahr über von Bewuchs freigehalten werden.

Mulchen mit organischen Materialien landwirtschaftlichen Ursprungs (hofeigen und von anderen Betrieben wie z.B. Stroh, Holzchips, Blätter, Wolle, Jute und Papier) ist zugelassen.

Nur in Kulturen mit hohem Beikrautdruck oder mit dem Ziel der Reduzierung der Bewässerung bei sehr hohen Verdunstungsraten sind industrielle Mulchmaterialien erlaubt und wie folgt eingeschränkt:

- Mulchmaterial aus Plastik ist nicht zugelassen. Das gilt sowohl für oxo-abbaubare und mineralölbasierte Kunststoffe als auch für Kunststoffe aus nachwachsenden Rohstoffen.
- Mulchmaterial aus biologisch abbaubaren Kunststoffen ist für eine Übergangsfrist bis zur Zertifizierungskampagne 2027 zugelassen.

Wenn andere Materialien eingesetzt werden, müssen sie über mehrere Jahre wiederverwertbar oder Teil eines lokalen Recyclingsystems sein.

7.1.6.5. Anbau unter Glas und Folie

Ganzes Kapitel neu – Differenzierung von Gewächshaus als Betriebsteil und spezialisiertem geschütztem Anbau: Wir empfehlen den betroffenen Betrieben, das ganze Kapitel einzusehen.

7.3.6.1. Hofeigener Anteil / Demeter-Anteil für alle Tierarten

Neue Regelung für Geflügel haltende Betriebe mit weniger als 350 Tieren:

Für Geflügelhalter mit weniger als 350 Tieren, wenn nicht genug Ackerbaufläche zur Verfügung steht, um die erforderlichen Mindestanteile für hofeigene Futteranteile einzuhalten, kann der Mindestanteil reduziert werden. Wie weit der Futteranteil reduziert werden kann und unter welchen zusätzlichen Bedingungen, liegt im Verantwortungsbereich von Demeter Österreich und wird mittels Ausnahme genehmigung beantragt (siehe Anhang 6 / OEANG 6).

8.12.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Wein & Sekt

Präzisiert: Zugelassene SO₂ Gehalte - Wein

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

8.13. Cidre, Fruchtwein und Essig

Neue Kapitel spezifisch für Fruchtweine & Essig – siehe Richtlinien Erzeugung und Verarbeitung.

8.15.3. Allgemeine Grundlagen – Kosmetik

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

8.15.4. Einteilung im Sinne der Kosmetik

Ganzes Kapitel neu – siehe Richtlinien Erzeugung und Verarbeitung

8.15.5. Qualität und Berechnung von Zutaten – Kosmetik

Ganzes Kapitel neu – siehe Richtlinien Erzeugung und Verarbeitung

8.18. Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke

Ganzes Kapitel neu – siehe Richtlinien Erzeugung und Verarbeitung