RICHTLINIEN ERZEUGUNG UND VERARBEITUNG

GÜLTIG AB 01.01.2024

Demeter Österreich
Mommsengasse 25/4, 1040 Wien

Vorwort

Demeter steht weltweit anerkannt für die höchste Qualität im Biolandbau und in der Verarbeitung von Bioprodukten.

Das ist das Ergebnis eines langen Prozesses und intensiver Arbeit von vielen engagierten Menschen, die sich, seit dem Impuls Rudolf Steiners 1924, Tag für Tag für die biodynamische Sache und deren Weiterentwicklung einsetzen.

Demeter steht aber nicht nur deswegen für höchste Qualität, weil es besonders strenge Standards und Richtlinien hat, auch nicht nur wegen der Arbeit mit den biodynamischen Präparaten, sondern vor allem wegen seines gesamtheitlichen Ansatzes der weit in die Zukunft reicht oder besser etwas Zukünftiges erahnen lässt.

Das, was aus der Zukunft hereinkommen will, wird immer wieder auf Länderebene, vor allem aber auch bei den vielen internationalen Treffen, besprochen, erarbeitet und diskutiert.

Es ist nicht das Ende eines Prozesses, sondern eine Momentaufnahme dessen, was wir als weltweite Gemeinschaft in diesem Augenblick als das Zukünftige erkennen können, auf das wir aufbauen und das wir gemeinsam in unsere alltägliche Realität bringen können, als Basis für weitere Entwicklungen in der Menschheitsgeschichte – denn um nichts weniger geht es.

Im Geiste von Demeter zu arbeiten, steht für einen Entwicklungsweg, auf den man sich als Mensch begibt.

Es stellt sich aber nicht nur die Frage nach dem eigenen Entwicklungsweg, sondern genauso steht die Frage nach dem "Was brauchst Du?" im Bewusstsein unseres Handelns.

So wie Martin Buber es so schön beschreibt "ICH werde am DU!"

So können wir gemeinsam die drei großen Grundprinzipien des Lebens, die Freiheit im Geistesleben, die Gleichheit im Rechtsleben und die Geschwisterlichkeit im Wirtschaftsleben, die gelebte Assoziation, immer mehr in unserem täglichen Tun verüben.

Auf dass das Zukünftige jetzt beginnen möge!

Ich wünsche Ihnen viel Freude, Inspiration und Kraft bei der Umsetzung im Alltag.

Andreas Höritzauer – Obmann Demeter Österreich

Der Vorstand von Demeter Österreich

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung **13**
2. Vision, Mission, Prinzipien und Werte **14**
Vision - Wohin wollen wir gehen? 15
Mission - Was machen wir? 15
Prinzipien - Wie arbeiten wir? 16
Werte 18
3. Allgemeine Grundlagen **19**
3.1. Grundlagen der Erzeugung 19
3.2. Grundlagen der Verarbeitung 21
3.3. Grundlagen der ökologischen Verantwortung 22
3.3.1. Abfallentsorgung 22
3.4. Grundlagen der sozialen Verantwortung 23
3.5. Richtlinien - Allgemein 23
3.5.1. Geltungsbereich der Richtlinie 23
3.5.2. Richtlinienkomitee 24
3.5.3. Systematik der Richtlinie 25
3.6. Zertifizierung 25
3.6.1. Grundsätzliches 25
3.6.2. Akkreditierungsrat 25
3.6.3. Qualitätssicherung 26
3.6.4. Lagerung, Warentrennung, Warenfluss und Dokumentation 26
3.6.5. Ausnahmegenehmigungen 27
3.7. Rückstände 27
3.7.1. Abdrift 28
4. Grundsätzliche Regelungen **30**
4.1. Zusammensetzung von Demeter-Produkten 30
4.1.1. Qualität der Rohstoffe – allgemeine Definitionen 30
4.1.2. Herkunft von Rohstoffen 30
4.1.3. Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen 31
4.1.4. Biozertifizierte Halbfertigprodukte 31
4.1.5. Berechnung der Demeter-Anteile 32
4.2. Verarbeitungsverfahren 32
4.2.1. Grundsätzlich zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verarbeitungsverfahren 33

4.2.2. Grundsätzlich ausgeschlossene Verfahren 34
4.3. Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe 35
4.4. Prozesswasser 40
4.4.1. Definition – Prozesswasser 40
4.4.2. Zugelassene Maßnahmen – Prozesswasser 40
4.4.3. Transport 41
4.5. Lohnverarbeitung und Auftragstätigkeiten 41
4.5.1. Lohnverarbeitung 41
4.5.2. Auftragstätigkeit 42
4.5.3. Nicht-Verfügbarkeit von Demeter-Verarbeitern 43
4.5.4. Sanktionierung bei Verarbeitungsbeauftragung 43
5. Kennzeichnungsrichtlinie 45
5.1. Einleitung 45
5.2. Gesetzlicher Rahmen 45
5.3. Markenzeichennutzung 46
5.4. Die Markenzeichen – Demeter und Biodynamisch 47
5.4.1. Das Demeter-Markenzeichen 47
5.4.2. Die Blume 47
5.4.3. Die Zertifizierungsmarke Biodynamisch ® 48
5.4.4. Siegel 48
5.5. Kennzeichnung von Produkten in Abhängigkeit von den Demeter-Anteilen 48
5.6. Standardplatzierung auf Produkten - Markenzeichen 50
5.6.1. Farbvorgaben Demeter-Markenbild 50
5.7. Textzusätze zum Markenzeichen 52
5.8. Kennzeichnung - Produktgruppen 52
5.8.1. Kennzeichnung von Spirituosen 52
5.8.2. Kennzeichnung von Wein 53
5.8.3. Kennzeichnung von Produkten mit alkoholischen Zutaten 53
5.8.4. Kennzeichnung von Kosmetik-Produkten 53
5.8.5. Kennzeichnung von Textilien 54
5.8.6. Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung 55
5.8.7. Kennzeichnung von Produkten aus Bruderhahnaufzucht 56
5.8.8. Kennzeichnung von Produkten aus Bienenhaltung 56
5.8.9. Kennzeichnung von Produkten aus Cannabis 56
5.9. Ergänzende Richtlinien Werbung, Kennzeichnung, Vertrieb 57

6. Schädlingsbekämpfung und Reinigungsmittel 60
6.1. Einleitung 60
6.2. Geltungsbereich 60
6.3. Prophylaktische Maßnahmen 60
6.4. Schädlingsbekämpfung 61
6.4.1. Behandlungsprotokoll 61
6.4.2. Zugelassene Maßnahmen – Lagerräume 61
6.4.3. Zugelassene Maßnahmen – Rohstoffe 61
6.4.4. Weitere Maßnahmen 62
6.5. Reinigungsmittel 62
6.5.1. Reinigungsmittel Allgemein 62
6.5.2. Empfohlene Reinigungsmittel 62
6.5.3. Zugelassene Reinigungsmittel 63
6.5.4. Ausgeschlossene Reinigungsmittel 63
7. Erzeugung 64
7.1. Acker- und Pflanzenbau 64
7.1.1. Geltungsbereich 64
7.1.2. Saat- und Pflanzgut 64
7.1.2.1. Saat- und Pflanzgut – Allgemeine Grundlagen 64
7.1.2.2. Saatgut und Pflanzkartoffeln 65
7.1.2.3. Pflanzgut für Gemüse 65
7.1.2.4. Pflanzgut für Bäume und Dauerkulturen 65
7.1.3. Düngung - Allgemein 66
7.1.3.1. Düngung – Düngemenge, Betriebstypen und Quellen 67
7.1.4. Pflanzenpflege und -schutz 69
7.1.5. Fruchtfolge Pflanzenbau 70
7.1.6. Gartenbau und Feldgemüse 70
7.1.6.1. Erden und Substrate 71
7.1.6.2. Anbautechnik 71
7.1.6.3. Pflanzenpflege und -schutz 72
7.1.6.4. Beikrautregulierung 72
7.1.6.5. Anbau unter Glas und Folie 72
7.1.6.6. Sprossen und Keime 76
7.1.7. Dauerkulturen 76
7.1.7.1. Unterstützungsmaterial 77

7.1.8. Pilze 77
7.1.8.1. Herkunft der Sporen 77
7.1.8.2. Herkunft der Anbausubstrate 77
7.1.8.3. Biodynamische Maßnahmen 77
7.1.8.4. Beleuchtung 78
7.1.8.5. Pflanzengesundheit 78
7.1.8.6. Reinigung und Desinfektion von Anzuchträumen und Anbausubstraten 78
7.1.9. Biodiversität und Umwelt 78
7.1.9.1. Rodung und Zerstörung schützenswerter Gebiete 78
7.1.9.1.1. Bewässerung - Allgemein 79
7.1.9.1.2. Bewässerung – Wasserqualität und Reinigung 79
7.1.9.1.3. Bewässerung – Wassermanagement Plan 80
7.1.9.2. Biodiversitätsflächen 80
7.1.10. Biodynamische Pflanzenzüchtung 81
7.1.10.1. Geltungsbereich und Grundlagen 81
7.1.10.2. Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten 82
7.1.10.3. Anforderungen an die Erhaltungszüchtung 82
7.1.10.4. Besondere Anforderungen an die Dokumentation 83
7.1.10.5. Schritte zur Transparenz in der Sortenentwicklung 83
7.2. Biodynamische Präparate 83
7.3. Tierhaltung 85
7.3.1. Geltungsbereich 86
7.3.2. Verpflichtung zur Tierhaltung 86
7.3.3. Tierbesatz 86
7.3.4. Betriebskooperationen 87
7.3.5. Haltung – Allgemein 87
7.3.5.1. Haltung von Rindern 88
7.3.5.2. Haltung von Schafen, Ziegen und Pferden 89
7.3.5.3. Haltung von Schweinen 90
7.3.5.4. Haltung von Geflügel – grundlegende Regelungen 90
7.3.5.5. Haltung von Geflügel – spezifische Regelungen 91
7.3.6. Fütterung 92
7.3.6.1. Hofeigener Anteil / Demeter-Anteil für alle Tierarten 93
7.3.6.2. Umstellungsfutter 94
7.3.6.3. Fütterung von Milchvieh, Schafen, Ziegen und Pferden 94

7.3.6.4. Fütterung von Mastrindern ... 95
7.3.6.5. Fütterung von Zucht- und Mastkälbern, Fohlen sowie Schaf- und Ziegenlämmern ... 95
7.3.6.6. Nomadische Viehbestände und Weidehaltung auf unbestellten Flächen ... 95
7.3.6.7. Pensionstiere ... 96
7.3.6.8. Gemeinschaftsweiden ... 96
7.3.6.9. Fütterung von Schweinen ... 97
7.3.6.10. Fütterung von Geflügel ... 97
7.3.7. Zucht und Kennzeichnung ... 97
7.3.7.1. Zucht ... 97
7.3.7.2. Tierkennzeichnung und Haltungsbuch ... 98
7.3.8. Tierherkunft, Tierzukauf und Vermarktung ... 98
7.3.8.1. Tierzukauf bei Zucht oder Bestandsvergrößerung ... 98
7.3.8.2. Tierzukauf Mast ... 98
7.3.8.3. Milch, Milchvieh, Kälber und Mastrinder ... 98
7.3.8.4. Schafe und Ziegen ... 99
7.3.8.5. Schweine ... 100
7.3.8.6. Geflügel ... 100
7.3.9. Arzneimittelbehandlung bei Tieren ... 101
7.3.9.1. Allgemeine Vorgaben alle Tierarten ... 101
7.3.9.2. Spezielle Vorgaben – kleine/große Boviden, Cameliden, Equiden, Gatterwild und Sauen ... 102
7.3.9.3. Ergänzende Vorgaben – Geflügel, Mastschweine, Kaninchen und andere Kleinsäuger ... 103
7.3.10. Tiertransport und Schlachtung ... 103
7.4. Umstellung Erzeugung ... 103
7.4.1. Umstellungsplan ... 104
7.4.2. Gesamtbetriebsumstellung ... 104
7.4.3. Umstellung neuer Flächen ... 105
7.4.4. Umstellungszertifizierung ... 106
7.4.4.1. Regelumstellung – *Vorbewirtschaftung konventionell* ... 106
7.4.4.2. Mittelschnelle Umstellung oder Schnellumstellung – *Vorbewirtschaftung Biologisch* ... 107
7.4.5. Vertrag ... 108
7.5. Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse ... 108
7.5.1. Prinzipien Biodynamischer Bienenhaltung ... 108
7.5.2. Bienenhaltung ... 109

7.5.2.1. Standorte der Bienenvölker ... 109
7.5.2.2. Bienenstöcke und Waben – zugelassene und nicht zugelassene Maßnahmen ... 109
7.5.2.3. Völkervermehrung – zugelassene und nicht zugelassene Maßnahmen ... 110
7.5.2.4. Fütterung ... 111
7.5.3. Honiggewinnung und Verpackung ... 112
7.5.3.1. Prinzipien der Honiggewinnung ... 112
7.5.3.2. Honiggewinnung – zugelassene und nicht zugelassene Verfahren ... 112
7.5.3.3. Verpackung ... 112
7.5.3.4. Umstellung ... 113
7.5.3.5. Zertifizierung, Rückstände und Warentrennung ... 113
7.5.4. .Teichwirtschaft ... 114
Anhang 1: Berechnung des Viehbesatzes ... 115
Anhang 2: Für den Zukauf zugelassene Futtermittel ... 117
Anhang 3: Verarbeitung von Futter und Futtermitteln - Ergänzungs- und Zusatzstoffe in der Fütterung ... 119
Anhang 4: Zugelassene und eingeschränkt einsetzbare Dünge- und Bodenverbesserungsmittel ... 121
Anhang 5: Zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung ... 124
Anhang 6: Ausnahmegenehmigungen ... 127
Anhang 7: Mindestschlachtalter bei Geflügel ... 131
Anhang 8: Biodynamische Präparate ... 132
Anhang 9: Zukunftsforum – Förderliche Maßnahmen für das Gedeihen einer biodynamischen Landwirtschaft ... 135
8. Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien ... 137
8.1. Verpackungsrichtlinie ... 137
8.1.1. Geltungsbereich ... 137
8.1.2. Allgemeines ... 137
8.1.3. Ausdrücklich verbotene Verpackungsmaterialien ... 137
8.1.4. Zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien ... 138
8.2. Obst und Gemüse ... 141
8.2.1. Geltungsbereich ... 141
8.2.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden ... 141
8.2.3. Obst ... 141
8.2.4. Gemüse (inkl. Pilze und Kartoffeln) ... 142
8.2.5. Verpackung - Obst und Gemüse ... 143
8.3. Brot und Backwaren ... 144
8.3.1. Geltungsbereich ... 144

8.3.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden..... 144
8.3.3. Allgemeine Grundlagen – Brot und Backwaren..... 144
8.3.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Brot und Backwaren..... 145
8.3.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren..... 145
8.4. Getreide, Getreideprodukte und Teigwaren.....147
8.4.1. Geltungsbereich..... 147
8.4.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden..... 147
8.4.3. Allgemeine Grundlagen – Getreideprodukte und Teigwaren 147
8.4.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Getreideprodukte und Teigwaren 147
8.4.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Getreideprodukte und Teigwaren..... 148
8.5. Kräuter und Gewürze 149
8.5.1. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden..... 149
8.5.2. Allgemeine Grundlagen – Kräuter und Gewürze..... 149
8.5.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Kräuter und Gewürze..... 149
8.5.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Kräuter und Gewürze..... 150
8.6. Fleisch- und Wurstwaren 151
8.6.1. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden..... 151
8.6.2. Allgemeine Grundlagen – Fleisch- und Wurstwaren 151
8.6.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Fleisch- und Wurstwaren 151
8.6.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Fleisch- und Wurstwaren..... 152
8.7. Milch und Milchprodukte.....153
8.7.1. Geltungsbereich..... 153
8.7.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 153
8.7.3. Allgemeine Grundlagen - Milch und Milchprodukte..... 153
8.7.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe - Milch und Milchprodukte 153
8.7.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Milch und Milchprodukte..... 154
8.8. Säuglingsmilchnahrung 156
8.8.1. Geltungsbereich..... 156
8.8.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 156
8.8.3. Allgemeine Grundlagen - Säuglingsmilchnahrung 156
8.8.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Säuglingsmilchnahrung..... 157
8.8.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung..... 157
8.9. Speiseöle und Fette.....158
8.9.1. Geltungsbereich..... 158

8.9.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 158
8.9.3. Allgemeine Grundlagen – Speiseöle und Fette 158
8.9.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Speiseöle und Fette 159
8.9.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Speiseöle und Fette 159
8.10. Zucker, Süßungsmittel und Eiscreme 160
8.10.1. Geltungsbereich 160
8.10.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 160
8.10.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Zucker, Süßungsmittel und Eiscreme 160
8.10.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Zucker, Süßungsmittel und Eiscreme 161
8.11. Bier 162
8.11.1. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 162
8.11.2. Allgemeine Grundlagen – Bier 162
8.11.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Bier 163
8.11.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Bier 163
8.12. Wein und Sekt 165
8.12.1. Geltungsbereich und Grundsätze 165
8.12.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 165
8.12.3. Allgemeine Grundlagen – Wein und Sekt 165
8.12.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Wein und Sekt 167
8.12.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Wein und Sekt 171
8.13. Cidre, Fruchtwein und Essig 172
8.13.1. Geltungsbereich 172
8.13.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 172
8.13.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe –Fruchtwein 172
8.13.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Essig 173
8.13.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Fruchtweine 173
8.13.6. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Essig 173
8.13.7. Verpackung – Essig und Fruchtweine 173
8.14. Alkohol für die Weiterverarbeitung und Spirituosen 175
8.14.1. Geltungsbereich 175
8.14.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 175

8.14.3. Allgemeine Grundlagen – Alkohol und Spirituosen 175
8.14.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Alkohol und Spirituosen 176
8.14.5. Reifung und Verpackung – Spirituosen und Alkohol 177
8.15. Kosmetik und Körperpflege-produkte 178
8.15.1. Geltungsbereich 178
8.15.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 178
8.15.3. Allgemeine Grundlagen – Kosmetik 178
8.15.4. Einteilung im Sinne der Kosmetik 179
8.15.5. Qualität und Berechnung von Zutaten – Kosmetik 180
8.15.6. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Kosmetik 181
8.15.7. Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs 182
Anhang I 183
8.16. Textilien 186
8.16.1. Geltungsbereich 186
8.16.2. Allgemeine Grundlagen - Textilien 186
8.16.3. Rohstoffe - Textilien 186
8.16.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Textilien 187
8.17. Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel 188
8.17.1. Geltungsbereich 188
8.17.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsverfahren 188
8.17.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel 189
8.17.4. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden - Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel 189
8.17.5. Kapseln und Hüllen – Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel 189
8.18. Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke 190
8.18.1. Geltungsbereich 190
8.18.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoff, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 190
8.18.3. Allgemeine Grundlagen Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke 190
8.18.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke 190
8.18.5. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden – Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke 191
8.19. Schokolade, Kakao und Süßwaren 192
8.19.1. Geltungsbereich 192

8.19.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 192
8.19.3. Allgemeine Grundlagen – Schokolade, Kakao und Süßwaren 192
8.19.4. Nacherntebehandlung - Kakaobohnen 192
8.19.5. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Schokolade, Kakao und Süßwaren 193
8.19.6. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden – Schokolade, Kakao und Süßwaren 193
8.19.7. Verpackung – Schokolade, Kakao und Süßwaren 193
8.20. Kaffee 194
8.20.1. Geltungsbereich 194
8.20.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 194
8.20.3. Allgemeine Grundlagen – Kaffee 194
8.20.4. Nacherntebehandlung - Kaffeebohnen 194
8.20.5. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden – Kaffee 195
8.20.6. Verpackung – Kaffee 195
8.21. Ausnahmengenehmigungen – Verarbeitung und Kennzeichnung 196
***8.22. Definitionen und Glossar* 199**

1. Einleitung

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

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

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-Anbaurichtlinien biodynamisch angebaut wurden. Besondere Aufgabe bei der Verarbeitung der biodynamisch angebauten pflanzlichen und tierischen Erzeugnisse ist die bestehende hohe Demeter-Qualität der Rohstoffe zu erhalten, und im Sinne der menschlichen Bedürfnisse weiterzuentwickeln.

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

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

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

2. Vision, Mission, Prinzipien und Werte

Agri-Kultur für die Zukunft - Leitbild

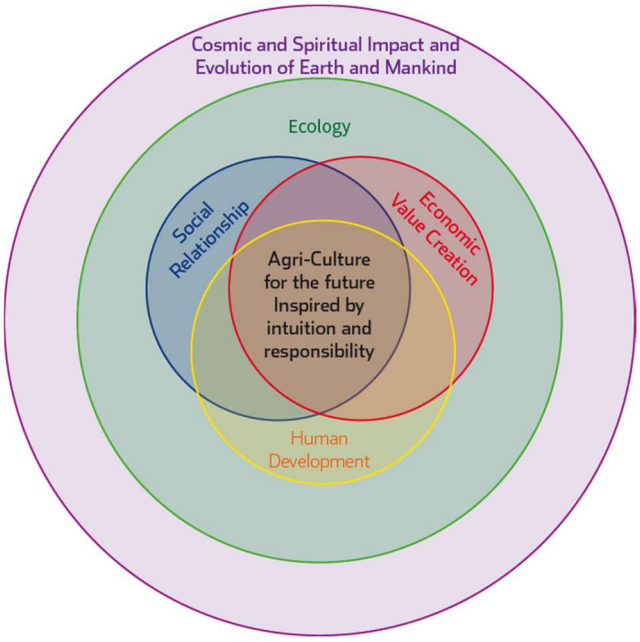
Die Zukunft der biodynamischen Bewegung, inspiriert durch Personen aus Agri-Kultur, Verarbeitung, Handel und Wissenschaft, sowie durch die Konsumenten, zeichnet sich nach innen wie nach außen durch Offenheit aus. Die Bewegung strebt danach, mit anderen Bewegungen zu kooperieren und sich ehrlich und offen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

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

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

Besonders hervorzuheben ist, dass Agri-Kultur als eine entscheidende Grundlage sowohl für die persönliche als auch für die gesellschaftliche Entwicklung gesehen wird, und dass sie an Bedeutung gewinnen wird, weil sie Lösungen für alle brennenden Themen der Gegenwart anbietet, seien sie wirtschaftlicher, kultureller, sozialer oder ökologischer Natur.

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



Vision - Wohin wollen wir gehen?

Wir wollen eine Agri-Kultur, die...

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

Mission - Was machen wir?

Damit unsere Vision Wirklichkeit wird, wollen wir:

Im Bereich der Ökologie

- einen lebendigen Boden und dauerhafte Fruchtbarkeit schaffen.
- die Lebensräume schaffen, in denen Menschen, Tiere und Pflanzen gedeihen und sich bestmöglich entwickeln können.

- die begonnene Evolution von Haustieren und Kulturpflanzen vorantreiben.

Im Bereich der menschlichen Entwicklung

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

Im Bereich der ökonomischen Wertschöpfung

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

Im Bereich der sozialen Beziehungen

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

Im Bereich der kosmischen und spirituellen Dimension

- spirituelle Fähigkeiten entwickeln und nach Erkenntnis streben.

Prinzipien - Wie arbeiten wir?

Im Bereich der Ökologie

- Durch die Haltung von Wiederkäuern (insbesondere von horntragenden Rindern), vielfältige Fruchtfolge, gezielten Anbau und kontrollierte Kompostierung von organischem Dünger und

den Einsatz von biodynamischen Präparaten beleben wir den Boden und erhöhen seine Fruchtbarkeit stetig.

- Überall auf der Welt passen sich Höfe an die regionalen Gegebenheiten an, um einen individuellen Hoforganismus zu bilden, der für sich selbst überlebensfähig ist. Auf diese Weise werden vielfältige ökologische, kulturelle und soziale Lebensräume für die künftige Entwicklung von Pflanzen, Tieren und Menschen geschaffen.
- Durch den Einsatz von biodynamischen und ganzheitlichen Züchtungsmethoden schaffen wir Bedingungen für gesunde, charaktervolle, ausgereifte und wohltuende Lebensmittel. Wir behandeln Tiere als Mitgeschöpfe und ermöglichen ihnen eine wesensgemäße Entwicklung.

Im Bereich der menschlichen Entwicklung

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

Im Bereich der ökonomischen Wertschöpfung

- Wir streben danach, die Ressourcen in der Produktion und im Konsum auf achtsame, nachhaltige und innovative Weise zu nutzen. Ziel ist eine Wirtschaft der geschlossenen Wertschöpfungsketten, welche erneuerbare Rohstoff- und Energiequellen nutzt, die Qualität der Lebensmittel bewahrt und ihre Bildekräfte, ihre Bekömmlichkeit und ihren Wohlgeschmack entfaltet.
- Wir kooperieren mit Organisationen des ökologischen Landbaus, der Zivilgesellschaft und mit Unternehmen aus verschiedenen Industriesparten, die unsere Ziele für eine bessere Zukunft in Ausgewogenheit mit regionalen Wertschöpfungsketten und internationalem Handel teilen, und bieten ihnen angemessene Preise für ihre Waren an. Im Falle eines Wettbewerbes zwischen Mitgliedern vermeiden diese ungebührlichen und ablehnenden Umgänge.
- Bei allen Aktivitäten soll keinem lebenden Organismus unverhältnismäßig Schaden oder Nachteil zugefügt werden. Ein tragfähiges, lebendiges Ökosystem ist unser höchster Wert.

- Wir kommunizieren transparent und versorgen Landwirte und Konsumenten mit verständlicher und transparenter Information über den Markt und die Hintergründe der Produktionsbedingungen.

Im Bereich der sozialen Beziehungen

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

Im Bereich der kosmischen und spirituellen Dimension

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

Werte

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

3. Allgemeine Grundlagen

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

3.1. Grundlagen der Erzeugung

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

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

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

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

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

die Landwirtschaft anders betreiben. Es ist eine Aufgabe von Demeter Österreich und der Beratung, solche Entwicklungen zu verhindern.

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

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

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

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

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

Wird ein landwirtschaftlicher Betrieb aus diesen Bildeprinzipien heraus organisiert und bildet er ein aus sich heraus entwickeltes System von Bodenleben, Pflanzenentwicklung und wesensgemäßer Tierhaltung, so dürfen wir zu Recht von einem Betriebsorganismus sprechen. So gestaltete Betriebe bringen durch entstehende Bodenfruchtbarkeit, gesteigerte Lebenskräfte der Pflanzen und wesensgemäße Haltung der Tiere gesunde Lebensmittel hervor. Gleichzeitig wird durch solche Betriebe eine im Sinne des Naturschutzes zur Entwicklung und Regenerationsfreudigkeit befähigte Kulturlandschaft ausgebildet.

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

Ordnung in dem Lebensgefüge des landwirtschaftlichen Organismus entwickeln. Auf der Grundlage des landwirtschaftlichen Betriebes als Organismus bildet sich eine Betriebsindividualität.

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

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

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

3.2. Grundlagen der Verarbeitung

Ziel

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

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

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

Grundlagen

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

Verarbeitung

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

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

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

Beurteilung der Demeter-Lebensmittel

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

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

Beschreibung des Produkts

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

Ökologie

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

3.3. Grundlagen der ökologischen Verantwortung

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

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

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

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

3.3.1. Abfallentsorgung

Im Sinne des Umweltschutzes und der Resourcenschonung müssen alle Lizenznehmer ein Managementsystem zur Abfallentsorgung vorweisen können. Das System muss mindestens die folgenden Anforderungen und Prinzipien erfüllen:

- Minimierung von Abfällen durch die Reduzierung von Verpackungsmaterialien, langlebige Materialien und Ausrüstung, Reparatur statt Neukauf, usw.

- Recycling von unvermeidbarem Abfall, wo immer möglich. Das setzt voraus, dass Fraktionen (organische Abfälle, Papier, Kunststoffe, Metall, Glas, usw.) entsprechend getrennt werden. Wenn eine Wahlmöglichkeit besteht hinsichtlich der Recyclingfähigkeit, dann sind Materialien mit der höheren Recyclingfähigkeit zu bevorzugen – auch wenn sie kostenintensiver sind.
- Abfälle, die weder vermeidbar noch recyclingfähig sind, müssen so gelagert und entsorgt werden, dass keine Risiken für Oberflächen- und Grundwasser, Boden, Tiere oder Menschen entstehen.

Alle Mitarbeiter müssen ins bestehende Abfall Managementsystem eingewiesen und fortlaufend unterrichtet werden. Ein schriftlicher Management Plan kann gerade bei größeren und komplexen Unternehmen dabei unterstützend wirken. Effektive Implementierung ist dabei aber immer wichtiger als die entsprechende Dokumentation.

3.4. Grundlagen der sozialen Verantwortung

Soziale Verantwortung und faire Arbeitsbedingungen sind fundamentale Prinzipien der Demeter Richtlinie und des biodynamischen Anbaus, der Verarbeitung von und des Handels mit Demeter-Produkten. Um die Wichtigkeit der sozialen Verantwortung zu unterstreichen, sind die entsprechenden Mindestanforderungen in einer separaten Richtlinie formuliert.

Soziale und faire Aspekte im Rahmen der Demeter Zertifizierung finden Sie in den Internationalen Richtlinien für soziale Verantwortung gültig für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken.

3.5. Richtlinien - Allgemein

3.5.1. Geltungsbereich der Richtlinie

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

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

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

Die Richtlinie wird ergänzt und flankiert durch das Qualitätsmanagement Handbuch des BFDI, der Geschäftsordnung der Biodynamischen Föderation Demeter International.

Die Richtlinie bildet die Minimalvoraussetzung für Demeter-Produkte, nationale Richtlinien können weitere Einschränkungen vornehmen oder weitergehend formuliert sein. Nationale Regelungen die hinter die Forderungen der Internationalen Richtlinie zurückfallen, sind nicht möglich.

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

Diese Richtlinie konzentriert sich auf die Biodynamischen Aspekte der Erzeugung und Verarbeitung. Sie hat nicht zum Ziel eine Bio-Zertifizierung zu ersetzen.

Eine begleitende Bio-Zertifizierung wird für die Anerkennung gemäß dieser Richtlinie empfohlen. Da es weltweit verschiedene staatliche Rechtsnormen für die Anerkennung des ökologischen Landbaus und der Verarbeitung gibt, macht diese Richtlinie keine konkreten Vorgaben, welche dieser Zertifizierungen zu wählen ist. Nationale Zertifizierungsorganisationen sind berechtigt, alle Arten von Lizenznehmern auch ohne entsprechende Bio-Zertifizierung gemäß der Demeter-Richtlinie zu zertifizieren, vorausgesetzt die jeweilige rechtliche Situation lässt das entsprechend zu. Wenn eine Organisation auf eine Basis-Zertifizierung gemäß Bio-Richtlinien verzichtet, muss sichergestellt sein, dass:

- Alle Aspekte einer Bio-Zertifizierung, die nicht durch die Demeter -Richtlinie abgedeckt sind, in die Demeter-Kontrolle und -Zertifizierung integriert werden.
- Produkte ohne Bio-Zertifizierung nicht in Länder exportiert werden, in deren Geltungsbereich eine Bio-Zertifizierung als verpflichtend vorausgesetzt wird.

In Österreich ist eine Bio-Zertifizierung für die Anerkennung als Demeter-Betrieb verpflichtend.

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

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

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

3.5.2. Richtlinienkomitee

Das verantwortliche Gremium für die Interpretation und Entwicklung dieser Richtlinie ist die Richtlinienkommission (Standards Committee/SC) der Biodynamischen Föderation Demeter

International. Diese wird alle drei Jahre durch die Mitgliederversammlung der Biodynamischen Föderation Demeter International gewählt.

Weitere Details sind im Qualitätsmanagement Handbuch und in der Geschäftsordnung geregelt.

3.5.3. Systematik der Richtlinie

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

Die Richtlinie funktioniert grundsätzlich als Positivliste, was nicht erwähnt ist, ist ausgeschlossen oder muss bei Demeter Österreich oder den zuständigen Gremien von BFDI angefragt werden.

3.6.Zertifizierung

3.6.1. Grundsätzliches

Ein Zertifizierungsrecht nach dieser Richtlinie setzt für Demeter Österreich eine Anerkennung und Akkreditierung durch die Biodynamische Föderation Demeter International voraus.

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

- Transparenz
- Unparteilichkeit
- Gleichbehandlung
- Unabhängigkeit von finanzieller Einflussnahme

Details sind im Qualitätsmanagement Handbuch von BFDI geregelt.

3.6.2.Akkreditierungsrat

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

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

Details sind im Qualitätsmanagement Handbuch geregelt.

3.6.3. Qualitätssicherung

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

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

3.6.4. Lagerung, Warentrennung, Warenfluss und Dokumentation

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

Es muss sichergestellt werden, dass Demeter-Rohstoffe und -Produkte zu keiner Zeit mit anderer Ware vermischt werden, weder beim Wareneingang, noch während der Verarbeitung oder nachgelagerten Bereichen. Zu diesem Zweck müssen Arbeitsabläufe und Dokumentation so organisiert werden, dass Reinigung von Arbeitsgeräten und Behältern, die Lagerung und die Verarbeitungswege eine Vermischung ausschließen. Generell sollen Demeter-Produkte im Produktionsablauf vor ökologischen oder konventionellen Sortimenten verarbeitet werden.

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

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

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

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

3.6.5. Ausnahmegenehmigungen

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

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

In allen anderen Fällen muss Demeter Österreich einen Antrag auf eine Länder-Ausnahmegenehmigung an die Richtlinienkommission der Biodynamischen Föderation Demeter International stellen.

3.7. Rückstände

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

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

- Zusätzliche Sanktionen bei akzeptablen und inakzeptablen Orientierungswerten sind in den Sanktionskatalogen der jeweiligen Zertifizierungsorganisation geregelt.
- Vorangehende Regelungen gelten nur, wenn andere gesetzliche Bestimmungen keine strengeren Regeln vorschreiben.

3.7.1. Abdrift

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

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

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

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

Das Wichtigste in Kürze

- Die internationale Richtlinie ist allen nationalen Richtlinien übergeordnet. Nationale Richtlinien können strenger oder weitreichender sein, aber niemals hinter den formulierten Minimalanforderungen zurückbleiben.
- Nationale Zertifizierungsverfahren folgen immer den übergeordneten Prinzipien von Unparteilichkeit, Gleichbehandlung, Transparenz und Unabhängigkeit von finanziellen Einflüssen.
- Produktgruppen die durch gesetzliche Vorschriften bezüglich des Ökolandbaus unter Umständen nicht abgedeckt sind wie beispielsweise Kosmetik oder Textilien erfordern in der Regel zusätzliche Zertifizierungen oder mindestens eine Ökozertifizierung der verwendeten Rohstoffe.
- Richtlinienänderungen müssen durch die Mitgliederversammlung der Biodynamischen Föderation Demeter International verabschiedet werden.

- Die Richtlinie wird ergänzt und flankiert durch weitere offizielle Dokumente wie Geschäftsordnungen, Verträge und Satzungen.
- In begründeten Fällen können Ausnahmegenehmigungen gemäß der beschriebenen Verfahren erteilt werden. Ausnahmegenehmigungen im Regelungsbereich zwischen nationaler und internationaler Richtlinie können durch zertifizierende Organisationen erteilt werden. Ausnahmen für die internationale Richtlinie, können nur durch das Richtlinienkomitee erteilt werden und müssen durch die Mitgliederversammlung bestätigt werden.

4.Grundsätzliche Regelungen

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

4.1. Zusammensetzung von Demeter-Produkten

4.1.1. Qualität der Rohstoffe – allgemeine Definitionen

Die Verarbeitungsrichtlinie regelt in erster Linie die Zusammensetzung und Verarbeitung von Demeter-Produkten sowie Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsverfahren. Zugelassene Zusatz- sowie Verarbeitungshilfsstoffe sind unter 4.3. gelistet, eine Auflistung grundsätzlich untersagter Verarbeitungsverfahren findet sich unter 4.2.1.

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

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

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

Kapitel 4.1 beschreibt nicht die Kennzeichnung verschiedener Qualitäten oder Zertifizierungsstatus oder die Minimalanforderungen an Demeter-Rohstoffe in Demeter-Produkten. Diese finden sich in der Allgemeinen Kennzeichnungsrichtlinie (Kapitel 5) oder in der Erzeugungsrichtlinie (Kapitel 7.3.8 Tierherkunft, Tierzukauf und Vermarktung).

Demeter Österreich strebt die Verpflichtung eines Bio-Mengenanteils von 25% (im Jahresdurchschnitt) ab 2030 für Demeter-Verarbeitungsbetriebe an.

4.1.2. Herkunft von Rohstoffen

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

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

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

4.1.3. Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen

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

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

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

4.1.4. Biozertifizierte Halbfertigprodukte

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

4.1.5. Berechnung der Demeter-Anteile

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

Zeitpunkt der Berechnung

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

Berechnung nach Gewicht
Gesamt-Nettogewicht von zusammengesetzten Demeter/Biodynamischen- und Bio-Zutaten zum Zeitpunkt der Herstellung (ausgenommen Salz, Mineralstoffe und Wasser), geteilt durch das Gesamtgewicht aller Zutaten zusammen (ausgenommen Salz, Mineralien und Wasser).

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

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

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

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

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

4.2. Verarbeitungsverfahren

Die vorliegende Richtlinie kann nicht alle aktuell möglichen Verarbeitungsverfahren für die Herstellung von Lebensmitteln berücksichtigen. Auch kann die ständige technische Entwicklung

von Verfahren hier nur schrittweise abgebildet werden. Nachfolgende Auflistungen sind nicht abschließend. Bevor Sie neue Verarbeitungsverfahren etablieren oder neue Produktbereiche erschließen und Sie sich nicht sicher sind, kontaktieren Sie Demeter Österreich.

4.2.1. Grundsätzlich zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verarbeitungsverfahren

- Alle **physikalischen Verfahren**, wie Waschen, Reinigen, Sieben, Filtern (Einschränkungen für Filtermaterial beachten), mechanische Zerkleinerung, Mixen, Pressen, Zentrifugieren, Blanchieren, Dekantieren, Dampfbehandlung usw. sind für alle Demeter-Produkte zugelassen.
- Extraktion mit oder ohne Lösungsmittel. Zugelassene Lösungsmittel sind CO_2, Wasser, Öl und Alkohol, alle Demeter-Rohstoffe wie Honig, Zucker, Essig. Einschränkungen für Aroma Extrakte beachten (4.3.).
- **Zentrifugieren** ist zugelassen, Einschränkungen bei Bier und Molke beachten.
- Zur Reduzierung der mikrobiellen Belastung darf **Bactofugation** eingesetzt werden, das Bactofugat muss verworfen werden.
- Kühllagerung, Lagerung unter kontrollierter Atmosphäre und angepasster Luftfeuchtigkeit, **CO_2 und N_2** als Kühlmittel und für die Lagerung unter kontrollierter Atmosphäre sind zugelassen.
- Das Frosten und die **Tiefkühlung** von Produkten und Zutaten ist zugelassen, Einschränkungen für Brot und Gemüse sind zu beachten.
- **Gefriertrocknung** ist nur für bestimmte Anwendungen und mit einer Ausnahme-genehmigung durch Demeter Österreich. (ANGV 1: Kap. 8.18.)
- **Sprühtrocknung** ist zugelassen.
- Die Herstellung von **Milchpulver** aus Demeter Milch mit zugelassenen Trocknungsverfahren ist möglich, es existieren jedoch Einschränkungen bei der Vermarktung und Kennzeichnung. **Ziegen- und Pferdemilchprodukte** dürfen unter dem Markenzeichen vermarktet werden. **Kuhmilch** kann nur als Zutat in verarbeiteten Produkten eingesetzt werden.
- Erhitzung ist zugelassen und soll den Notwendigkeiten von mikrobieller Stabilität und Produkthaltbarkeit angepasst eingesetzt werden. **Sterilisation** und **Pasteurisation** innerhalb des für die jeweiligen Produktgruppen festgesetzten gesetzlichen Rahmens sind zugelassen, wo immer möglich sollen Methoden der kurzen und hohen Erhitzung (High temperature short time/HTST) zur Haltbarmachung eingesetzt werden.
- Die **Autoklavierung** von Produkten ist zugelassen, Einschränkungen für Milch und Milchprodukte sind zu beachten.
- **Extrusion** ist eingeschränkt zugelassen. Extrusionstechniken werden unterteilt in „formende Extrusion“ – jede Art von schonender, kalter Pressung einer Substanz durch eine Form zum Zweck der Formbildung und „modifizierender Extrusion“ – durch hohen Druck und/oder hohe Temperaturen, wobei nicht nur die physische Form des Produkts verändert wird sondern auch die Struktur des ursprünglichen Materials. Formende Extrusion ist zugelassen, modifizierende Extrusion untersagt. Da eine klare Trennung der Technologien oft nicht

eindeutig vorgenommen werden kann, wird als obere Grenze für **formende Extrusion** eine Grenze von 75 °C und 90 bar Druck festgelegt.

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

4.2.2. Grundsätzlich ausgeschlossene Verfahren

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

- **Flüssigrauchverfahren** sind ausgeschlossen.
- **Modifizierende Extrusion** – durch hohen Druck und/oder hohe Temperaturen, wobei nicht nur die physische Form des Produkts verändert wird sondern auch die Struktur des ursprünglichen Materials, ist untersagt. Diese Richtlinie definiert modifizierende Extrusion ab einer Grenze von 75 °C und 90 bar Druck.
- Über die Wirkung von **Nanotechnologie** auf die Gesundheit von Menschen ist noch wenig Wissen vorhanden. Deshalb werden die Anwendung von Nanotechnologie und die Verwendung von Betriebsmitteln, Zutaten, Stoffen und Hilfsmitteln, die mit Hilfe von Nanotechnologie hergestellt sind, in der Verarbeitung von Demeter-Produkten kritisch betrachtet. Aufgrund des derzeitigen Standes der Analytik hinsichtlich nanoskalärer Strukturen, der unzureichenden gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich der Kennzeichnung, der zahlreichen Eintragswege von Feinstaub über Tiermedikamente bis hin zu industriellen Oberflächen und Verpackungen sowie fehlender Trennungsmerkmale zwischen traditionellen und modernen anthropogen erzeugten Nanomaterialien kann das Vorhandensein von Nanotechnologie in Demeter-Produkten jedoch derzeit nicht grundsätzlich ausgeschlossen werden.
- Der Einsatz von **Sorten aus Zellfusionstechniken (CMS-Sorten)** ist im Anbau und der Verarbeitung nicht zulässig. Wie bei anderen gentechnischen Methoden existiert auch hier das Problem von Verunreinigungen bei der Saatgutgewinnung, dem Anbau, dem Transport und der Verarbeitung. Die fehlende gesetzliche Kennzeichnung und die parallele Verarbeitung mit anderen Bio-Qualitäten erschwert eine sortenreine Trennung zusätzlich. Werden bei Nichtverfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen kbA-Qualitäten eingesetzt, hat der Hersteller eine erhöhte Sorgfaltspflicht, Herkünfte aus Zellfusionstechnologie auszuschließen und durch eine Zusicherung der Freiheit von CMS-Sorten zusätzlich zu dokumentieren.
- **Mikroverkapselung** im Allgemeinen ist untersagt.
- **Begasung** von Lebensmitteln und Rohstoffen zum Zweck der Entwesung oder Reduzierung der mikrobiellen Belastung ist, bis auf den Einsatz von **CO_2 und N_2**, untersagt.
- Die Verwendung von **elektronengebeiztem Saatgut** ist ausgeschlossen, wenn alternative, im Rahmen dieser Richtlinie zugelassene Verfahren zur Verfügung stehen.

4.3. Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Tab.: 1 Liste der Produktgruppen und ihrer Abkürzungen

Abk.	Produktgruppe	Abk.	Produktgruppe
A	Alkohol	**MI**	Milch und Milchprodukte
B	Bier	**OG**	Obst und Gemüse
BB	Brot und Backwaren	**OEL**	Öle und Speisefette
FW	Fleisch und Wurst	**SM**	Zucker, Süßungsmittel und Eiscreme
G	Getreideprodukte, Pasta, Tofu	**SMN**	Säuglingsmilchnahrung
KG	Kräuter und Gewürze	**W**	Wein

CFW	Cider und Fruchtwein	**NGE**	Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel
SKS	Schokolade, Kakao und Süßwaren	**K**	Kaffee
Alle	Grundsätzlich zugelassen für alle Produktgruppen (außer Kosmetik) unter Voraussetzung, dass keine übergeordneten Einschränkungen bspw. aufgrund des allgemeinen Zusatzstoffrechts bestehen.	**SGN**	Sojaprodukte, Getränke aus Getreide und Nüssen

Tab.: 2 Liste der zugelassenen oder eingeschränkt zugelassenen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsmittel	E-No.	Produktgruppe	Einschränkung/Bemerkung
Calciumcarbonat $CaCO_3$	E170	Alle	Als Rieselhilfsmittel für Salz
		W	Säureregulierung
		MI	Nur für Sauermilchkäse
		KG	Als Rieselhilfsmittel für Kräuter und Gewürze
Kohlendioxid CO_2	E290	Alle	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
			CO_2 als eine Zutat zur Herstellung von nichtalkoholischen Getränken
Stickstoff N_2	E941	Alle	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
Argon Ar	E938	Alle	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
Ozon O_3			Beschränkt auf den Einsatz in Kühllagern, keine direkte Verwendung in Demeter-Produkten
Lecithin	E322	SKS	In Bio-Qualität nur für schokoladehaltige Süßwaren, nicht für Schokolade
		NGE	Sonnenblumenlecithin, mindestens Bio-Qualität für Kapseln bzw. Hüllen
		OEL	
		SGN	Für Getränke aus Nüssen
		G	Lecithin für Getreide-Flakes (nicht für Flocken), mind. in Bio-Qualität
Zitronensäure $C_6H_8O_7$	E330	OEL	Zum Entschleimen
		SM	Klärung (Stärkehydrolyse)
		A	
Natriumcitrat $C_6H_5Na_3O_7$	E331	FW	Nur für Brühwürstchen, wenn keine warme Verarbeitung des Fleisches möglich ist.
Calciumcitrat	E333	OG	

$Ca_3(C_6H_5O_7)_2$		FW	Nur für Brühwürstchen, wenn keine warme Verarbeitung des Fleisches möglich ist.
Weinsäure $C_4H_6O_6$	E334	W	Säureregulierung, Verarbeitungshilfsstoff
		OG	
Kaliumbitartrate $KC_4H_5O_6$	E336	W	Tartar Stabilisierung
Agar-Agar	E406	OG, SM, G	Nur für Aufstriche auf der Basis von Frucht- oder Süßmilchprodukten, z.B. Eis
		MI	Nur für Pudding
Johannesbrotkernmehl	E410	Alle	
Guarkernmehl	E412	Alle	
Gummi arabicum	E414	SM, NGE	
Pektin	E440i	BB, MI, OG, NGE	
Weinstein Backpulver $KHCO_3$/ $NaHCO_3$/ $C_4H_6O_6$/ $KC_4H_5O_6$/ $NaC_4H_5O_6$	E500/ E501/ E334/ E335/ E336	BB	(Weinstein oder Natriumbicarbonat, mit Weinsäure, Natrium- oder Kaliumtartrat in jeglicher Kombination); Getreidestärke als einzig zulässiger Trägerstoff
Natriumbicarbonat $NaHCO_3$	E500	SM	
		SGN	
Kaliumbicarbonat $KHCO_3$	E501	W	Säureregulierung
		OG	Bei der Trocknung von Weintrauben / Sultaninen
Kaliumcarbonat K_2CO_3	E501	BB	Nur für Lebkuchen
			Kakaoherstellung
Natriumcarbonat Na_2CO_3	E500	B	Wasserenthärtung zum Brauen
		SM	Zuckerproduktion
Magnesiumcarbonat	E 504	NGE	Als Trennmittel oder Formentrennmittel
		Alle	Als Rieselhilfe in Salz für alle Produktarten
Calciumsulphat $CaSO_4$	E516	B	
		SGN	Getreideproduktion, Tofuherstellung
Magnesiumchlorid	E511	SGN	Tofuherstellung
Natronlauge NaOH	E524	BB	Nur Laugengebäck
		SM	Zuckerproduktion
		G	Zum Einstellen des pH-Wertes bei der Herstellung von Stärke
Kalkmilch/Calcium-hydroxid $Ca(OH)_2$	E526	SM	Zuckerherstellung
Calciumchlorid $CaCl_2$	E509	MI	Nur zur Käseherstellung

Schwefel SO_2	E 220	W	Reines SO_2, als Gas oder in Lösung, Kaliumbisulfit, Kaliummetabisulfit, Mengenbeschränkungen je nach Weinart
Kohlensäure H_2CO_3		SM	Zum Ausfällen überschüssigen Kalkes
Salz		BB	Meersalz, Steinsalz oder raffiniertes Salz ohne Zusatz von Jod oder Fluor. Zugelassenes Rieselhilfsmittel ist Calciumcarbonat und Magnesiumcarbonat, für alle anderen Rieselhilfsmittel ist eine schriftliche Ausnahmegenehmigung der zuständigen Organisation notwendig. (ANGV 4: Kap.8.18)
Speisegelatine (mindestens in Bio-Qualität)		BB	Nur für Backwaren, welche Joghurt-, Quark- oder Sahnezubereitungen enthalten.
		OG	Zur Klärung von Frucht- und Gemüsesäften (aus optischen Gründen)
		Alle Kategorien außer Wein	Als Zutat, aufgeführt auf dem Etikett
'Native' Stärke, modifizierte Stärke, Quellstärke		Alle	Mindestens in Bio-Qualität
Rauch		MI, FW	Von einheimischen, unbehandelten Holzarten, wie Wacholder, Nadelgehölzen und Gewürzen.
Aromaextrakte		Alle	Reine ätherische Öle oder reine Extrakte aus dem namensgebenden Ausgangsmaterial und unter Verwendung zulässiger Extraktionsmittel.
		A	Nur für Liköre
Bienenwachs Karnaubawachs Pflanzenöl		BB	Trennmittel
Pflanzenwachse		NGE	Klebe- und Haftmittel
Lab		MI	Auch chemisch konserviert
Bienenwachs Natürliche Hartparafine Mikrokristalline Wachse Plastiküberzüge		MI	Als Überzugsmasse nur für Käse, ungefärbt und ohne Fungizidbehandlungen (auch ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butyl- oder Cyclokautschuk)
Milchsäure $C_3H_6O_3$		FW	Nur zur Behandlung von Naturdärmen
		OG	

		MI	Als Säuerungsmittel für die Herstellung von Mozzarella, mikrobiell hergestellt
Ethylen **C_2H_4**		OG	Nur zum Reifen von Bananen.
Enzyme: einschließlich Zusatz- und Trägerstoffen müssen folgenden Anforderungen entsprechen: ▪ **GMO-frei** ▪ **frei von Konservierungs-mitteln (eine ANG kann erteilt werden, wenn bei mind. 3 Herstellern nicht verfügbar)** ▪ **Glyzerin kann Enzymen zugesetzt werden, vorzugsweise aus nachhaltigen und pflanzlichen Quellen**		OG	Zum Pressen und Klären von Säften.
		SM	Getreidestärke Invertzuckerherstellung: Xyllose (Glucose) Isomerase
		SGN	Für Getränke aus Getreide zur Entschleimung und Verzuckerung der Stärke
		A	Nur beim Malzen von Getreide und Maischen von Kartoffeln und Mais, nur Pektinasen und Amylasen.
		CFW	Für die Klärung und Schönung von Apfelsaft bei der Herstellung von Cider / Cidre
Hefe		BB, A, B, CFW	GMO frei
Öl		SM	Um Schaumbildung zu vermeiden
		OG	Als Antihaftmittel für getrocknetes Obst und Gemüse
		A	Pflanzliche Öle, um Schaumbildung zu vermeiden
Filtermaterialien		Alle	Keine asbesthaltigen Materialien, chlorfrei
Kieselgur		Alle	Zur Schädlingsbekämpfung. Als Zusatzstoff oder als Verarbeitungs-hilfsmittel in allen Produktgruppen, es können sowohl die nicht aktivierten als auch die aktivierten Formen verwendet werden. Analysen auf Arsenrückstände müssen durchgeführt werden und die Niveaus müssen den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel entsprechen.
Perlite	E599	Alle	
Bentonite		Alle	
Aktivkohle (Kohlefilter)		Alle	
Pflanzenproteine, z.B. Erbsenprotein		OG	Aus optischen Gründen, für die Klärung und Schönung
		CFW	Aus optischen Gründen, für die Klärung und Schönung

Gerbsäure		A SM	Von natürlicher Herkunft
Saccharose-Ester		SM	In Bio-Qualität
Schwefelsäure		SM	Zur pH-Kontrolle bei der Zuckerherstellung
Inulin u. a. Oligosaccharide		SM	In Bioqualität, nur für Eiscreme

4.4. Prozesswasser

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. Wenn eine durchgehende Qualität der Wasserversorgung nicht gewährleistet ist, sind alternative Maßnahmen zu bevorzugen. Wenn alternative Maßnahmen nicht zur Verfügung stehen oder nicht den gewünschten Wirkungsgrad zeigen, ist die zusätzliche Chlorierung bis zu einer Größenordnung von 2 mg/l für klares Wasser und 4 mg/l für trübes Wasser zugelassen. Wenn das Wasser direkt vor dem Gebrauch chloriert wird, muss die Dosis niedriger sein.
- Die Verwendung von Wasserstoffperoxid (H_2O_2) ist zugelassen.
- 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.

4.4.3. Transport

Der Transport von Demeter-Produkten und Rohstoffen mittels Luftfracht ist grundsätzlich nicht zugelassen. Es kann eine Ausnahmegenehmigung beantragt werden unter Einhaltung der folgenden Bedingungen:

- Aussagekräftige schriftliche Begründung warum Luftfracht nicht vermieden werden kann
- CO_2 – Kompensation mindestens in der Höhe des Verbrauchs (ANGV XVII : Kap. 7.19)
- *Deklaration auf Produkt – „Luftfracht“*

Verantwortlich für die Beantragung der Ausnahmegenehmigung sind die Lizenznehmer/die Lizenznehmerinnen, die den Flug organisieren.

4.5. Lohnverarbeitung und Auftragstätigkeiten

Da Demeter-Markenpartner in ihrer Tätigkeit nicht in den Geltungsbereich der Demeter-Richtlinien für Erzeugung und Verarbeitung fallen, sind diese nicht berechtigt eine Lohnverarbeitung oder Auftragstätigkeit zu vergeben.

Lohnverarbeitungen oder Auftragstätigkeiten, welche an Demeter-Verarbeitungsbetriebe, also Betriebe mit einem Markenpflegevertrag und einer Demeter-Kontrolle, vergeben werden, benötigen keine schriftliche Beantragung der Auftragstätigkeit bzw. Lohntätigkeitsvereinbarung.

4.5.1. Lohnverarbeitung

Ein Lohnverarbeiter ist ein Unternehmen oder Betrieb, der eine Aufbereitungs-, Verarbeitungs- oder Lagerungstätigkeit ausübt, die in den Geltungsbereich der Erzeuger- und Verarbeitungsrichtlinien von Demeter Österreich und somit für die Zertifizierung von Demeter und Biodynamisch fällt, jedoch im Auftrag eines Demeter-Landwirts durchgeführt wird. Unter Lohnverarbeitung fallen nur Tätigkeiten bei denen die Ware die Erzeugerstätte verlässt, d.h. Erntetätigkeiten im Lohn wie z.B. Dreschen oder das Abfüllen durch mobile Abfüllanlagen fallen nicht in die Lohnverarbeitung und benötigen somit auch keine Lohntätigkeitsvereinbarung. Generell ausgeschlossen sind Handel, Export und Import, da diese einen Vertragsabschluss mit Demeter Österreich benötigen. Im Sinne der österreichischen Richtlinien zur Lohnverarbeitung handelt es sich beim Auftraggeber immer um einen Demeter-Erzeuger also um eine/n LandwirtIn, ImkerIn oder WinzerIn etc. (mit dem Vertrag Markenpflege Landwirte/Erzeuger). Somit umfasst der Begriff Lohnverarbeitung (vgl. Kapitel 4.5.2. Auftragstätigkeit) nur Tätigkeiten, welche von Demeter-Erzeugern in Auftrag gegeben werden. Dabei bleibt das betroffene Produkt während der Verarbeitung immer in Besitz des Auftraggebers somit des Demeter-

Erzeugers. Bei der Wahl des Lohnverarbeiters müssen Demeter-Erzeuger immer auf Demeter-Betriebe zurückgreifen. Sollte kein Demeter-Betrieb für die jeweilige Lohnverarbeitung verfügbar sein (siehe Kapitel 4.5.3. Nicht-Verfügbarkeit von Demeter-Verarbeiter), darf nach Begründung der Nicht-Verfügbarkeit eines Demeter-Lohnverarbeiters, bei Abschluss einer Lohntätigkeitsvereinbarung ein Bio-Betrieb beauftragt werden. Sollte auch ein Bio-Betrieb nicht verfügbar sein, darf in Ausnahmefällen mit einer legitimen Begründung ein konventioneller Betrieb beauftragt werden (siehe Kapitel 4.5.3. Nicht-Verfügbarkeit von Demeter-Verarbeiter).

Die Lohntätigkeitsvereinbarung muss Folgendes enthalten:

Kontaktdaten der unterzeichnenden Parteien

Zertifizierungsstatus des Lohnverarbeiters: konventionell oder biologisch – sollte es sich um einen Bio-Betrieb handeln, muss das Bio-Zertifikat beigelegt werden;

- *Art und Menge des betroffenen Produkts;*
- *Genaue Angaben zur Tätigkeit, welche vom Lohnverarbeiter durchgeführt wird;*
- *Dauer der Lohntätigkeitsvereinbarung (maximal 3 Jahre)*
- *Begründung für die Beauftragung eines Lohnverarbeiters ohne Demeter-Status (wenn möglich mit Nachweis für zutreffende Bedingung(en) vgl. Kapitel 4.5.3. Nicht-Verfügbarkeit von Demeter-Verarbeiter)*
- *Ausgefülltes Formular Informationen zum Auftragnehmer (Lohnverarbeiter) - notwendig für die Erhebung der Kontrollhäufigkeit für den Lohnverarbeiter*

Die Lohntätigkeitsvereinbarung zwischen beauftragenden Demeter-Erzeuger und dem beauftragten Lohnverarbeiter muss vollständig ausgefüllt und von beiden Parteien unterzeichnet werden. Eine Kopie der unterzeichneten Vereinbarung muss nachweislich an die Kontrollstelle und an Demeter Österreich vor der Durchführung der Lohntätigkeit übermittelt werden und bei beiden unterzeichnenden Parteien aufliegen. Jeder Lohnverarbeiter muss bei einer Bio-Kontrollstelle als solcher vorab registriert sein und darf jederzeit von Demeter Österreich und/oder der Kontrollstelle des Demeter-Auftraggebers kontrolliert werden. Der Demeter-Auftraggeber und der Lohnverarbeiter müssen Aufzeichnungen (inkl. Lieferscheine, Einkaufsrechnungen, Rohstoffspezifikationen, Produktspezifikationen, Reinigungsnachweise, Arbeitsabläufe und Rezepturen etc.) über die verarbeiteten Mengen, den Verarbeitungsprozess und die Warentrennung im Sinne der lückenlosen Rückverfolgbarkeit führen und für die Kontrolle zur Verfügung stellen. Änderungen der durchgeführten Lohnverarbeitung (Produkte, Prozesse, Menge, etc.) sind der Geschäftsstelle und Kontrollstelle ehestmöglich zu melden.

Lohnverarbeiter für Demeter-Lizenznehmer werden nach einem risikobasierten Kontrollsystem kontrolliert, was einer Kontrollhäufigkeit von jährlichen Kontrollen bis zu Kontrollen alle 5 Jahre entspricht. Die Beauftragung eines Verarbeiters, welcher keinen Markenpflegevertrag mit Demeter Österreich abgeschlossen hat, ist mit erhöhten Kontrollkosten verbunden.

4.5.2. Auftragstätigkeit

Im Gegensatz zur Lohnverarbeitung, wird eine Auftragstätigkeit von Demeter-Verarbeitern oder Demeter-Rohwarenhändlern vergeben. Also Demeter-Mitglieder mit dem Vertrag Markenpflege – Verarbeiter und Rohwarenhändler. Auch hier bleibt wiederum das betroffene Produkt während der Verarbeitung immer in Besitz des Auftraggebers, in diesem Fall des Demeter-Verarbeiters oder -

Rohwarenhändlers. Diese dürfen für Auftragstätigkeiten nur an Demeter-Mitglieder vergeben werden. Sollte kein Demeter-Betrieb für die jeweilige Auftragstätigkeit verfügbar sein (siehe Kapitel 4.5.3. Nicht-Verfügbarkeit von Demeter-Verarbeiter), darf nach Begründung der Nicht-Verfügbarkeit eines Demeter-Verarbeiters, die Auftragstätigkeit nach Beantragung bei Demeter Österreich bei einem Bio-Betrieb durchgeführt werden. Die Beantragung umfasst den tatsächlichen Zeitraum, die jeweilige Tätigkeit und Menge der Auftragstätigkeit. Jede weitere Tätigkeit muss erneut beantragt werden. Hierbei fällt die doppelte Standardlizenzgebühr für Verarbeiter (gesamt 3 % Stand 2022) bezogen auf den Nettoumsatz der Auftragstätigkeit an. Stehen nur konventionelle Verarbeiter zu Verfügung, unterliegt die Genehmigung einer gesonderten Regelung von Seiten Demeter Österreich. Der Demeter-Auftraggeber und der Verarbeiter für die Auftragstätigkeit müssen Aufzeichnungen (inkl. Lieferscheine, Einkaufsrechnungen, Rohstoffspezifikationen, Produktspezifikationen, Reinigungsnachweise, Arbeitsabläufe und Rezepturen etc.) über die verarbeiteten Mengen, den Verarbeitungsprozess und die Warentrennung im Sinne der lückenlosen Rückverfolgbarkeit führen und für die Kontrolle zur Verfügung stellen. Verarbeiter, welche für Demeter-Lizenznehmer Auftragstätigkeiten durchführen, werden nach einem risikobasierten Kontrollsystem kontrolliert, was einer Kontrollhäufigkeit von jährlichen Kontrollen bis zu Kontrollen alle 5 Jahre entspricht. Die Beauftragung eines Verarbeiters, welcher keinen Markenpflegevertrag mit Demeter Österreich abgeschlossen hat, ist mit erhöhten Kontrollkosten verbunden.

4.5.3. Nicht-Verfügbarkeit von Demeter-Verarbeitern

Folgende Bedingungen müssen als Begründung für die Wahl eines Nicht-Demeter-Betriebs für die Lohnverarbeitung oder Auftragstätigkeit zutreffen und wenn möglich vom Demeter-Auftraggeber nachgewiesen werden.

- *Vertretbare Entfernung (räumliche Verfügbarkeit)*
- *Ressourcensparende Verarbeitung und Nutzung erneuerbarer Energien*
- *Passende Chargen-/Mengengrößen*
- *Entsprechende Qualität des Verarbeitungsprozesses/-produktes*
- *Regionale Kreisläufe*
- *Wirtschaftliche Vertretbarkeit*
- *Einhaltung der Bio/Demeter Richtlinien in Bezug auf Schädlingsbekämpfung, Reinigung und Anlagenwartung (z.B. Schmiermittel).*
- *Zeitliche Verfügbarkeit (z.B. Kürbiskerntrocknung – kann nicht Wochen warten, muss rasch von Statten gehen)*

4.5.4. Sanktionierung bei Verarbeitungsbeauftragung

Der Demeter-Auftraggeber ist verantwortlich für die Einhaltung der Richtlinien. Eine direkte Sanktionierung des beauftragten Verarbeiters durch Demeter Österreich bei Nichteinhaltung der Demeter-Richtlinien oder bei Verstößen gegen die Vereinbarung der Lohnverarbeitung oder Auftragstätigkeit ist nicht möglich. Verstöße des beauftragten Verarbeiters führen zur Sanktionierung durch den Auftraggeber. Die Verantwortung für die Konformität der Demeter-Produkte mit den Demeter-Richtlinien liegt zu jeder Zeit beim Auftraggeber, Regelungen zum finanziellen Ausgleich

zwischen beauftragten Auftragnehmer und Demeter-Auftraggeber sind nicht Bestandteil dieses Vertrages.

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 Verarbeitungsstufe 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.

5. Kennzeichnungsrichtlinie

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

5.1. Einleitung

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

Die Demeter-Marken können grundsätzlich nur von Betrieben und Unternehmen genutzt werden, die im Besitz eines gültigen Markennutzungsvertrags mit Demeter Österreich sind oder an die die Markennutzung in an Mitglieds-vereinbarungen gekoppelter Form übertragen wurde.

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

5.2. Gesetzlicher Rahmen

Die jeweils geltenden nationalen und übergeordneten Regularien und rechtliche Regelungen bezüglicher der Erzeugung und Verarbeitung von landwirtschaftlichen Rohstoffen und Lebensmitteln sind verbindlich. Darüber hinaus alle geltenden gesetzlichen Regelungen bezüglich der Erzeugung und Verarbeitung von ökologischen landwirtschaftlichen Rohstoffen und Lebensmitteln und der dazugehörigen Kennzeichnung, die von der jeweiligen zertifizierenden Organisation als ökologische Basiszertifizierung gewählt wurde. Jedes Unternehmen übernimmt die Verantwortung sämtlicher Handlungen im Geltungsbereich der oben beschriebenen Rechtsnormen. Diese rechtlichen Einschränkungen werden durch diese Richtlinie weder aufgehoben, eingeschränkt oder interpretiert. Sollte jedwede nationale oder internationale gesetzliche Regelung zur Verarbeitung, Erzeugung, des Wettbewerbsrechts, des Vertriebs, der Lagerung oder der Kennzeichnung den Regelungen dieser Richtlinie

widersprechen, lässt sich daraus kein Recht auf Nutzung der in der Kennzeichnungsrichtlinie genannten Markenzeichen ableiten.

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

5.3. Markenzeichennutzung

Wie in Kapitel 5.1. ausgeführt, können Produkte und Rohstoffe nur mit den Markenzeichen ausgelobt und gekennzeichnet werden, wenn diese Richtlinie eingehalten wird, durch Unternehmen, die im Besitz einer gültigen Demeter-Zertifizierung sind und das entsprechende vertragliche Verhältnis zu einer Organisation haben, die berechtigt ist Zertifizierung und Markennutzung zu übertragen.

- Markenzeichennutzung schließt jegliche Nutzung des Demeter-Markenzeichens, des geschützten Begriffs „Biodynamic®“, der Bezeichnung „Biodynamisch“ oder des Wortes bzw. Begriffes „Demeter“ in Verbindung mit Produktauszeichnung, Marketingmaterial oder allgemeinen Informationen wie Preislisten oder Warendokumentation ein.
- Jedes Demeter-Produkt benötigt eine eindeutige Absenderkennung eines Vertragspartners mit einer gültigen Markennutzungsvereinbarung und/oder Zertifizierungsvereinbarung mit Bezug auf die Markennutzung. Das lizenznehmende Unternehmen muss eindeutig im Rahmen der Etikettierung und Warenauslobung zu identifizieren sein.
- Bezüge zur biodynamischen Qualität oder biodynamischen Landwirtschaft auf Produkten oder im Rahmen von Marketingmaterialien sind nur in Verbindung mit einer gültigen Demeter-Zertifizierung und einer allgemeinen Demeter-Auslobung (Markenzeichen oder Zutatenkennzeichnung) möglich.
- Die Verwendung des Begriffs „Demeter“ 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. Landwirtschaftliche Betriebe können den Begriff „Demeter“ in Kombination mit dem Hof-Namen (z.B. Demeter-Hof Schmid) ohne schriftliche Vereinbarung führen solange eine gültige Zertifizierung besteht. Verarbeitende Einheiten in Kombination mit landwirtschaftlichen Unternehmen – Hofbäckereien oder Weinkeller – werden als Verarbeitungsunternehmen eingestuft, daher ist die oben erwähnte Verpflichtung einer schriftlichen Vereinbarung auch hier anzuwenden.

Folgende Textzusätze können im Rahmen der Kennzeichnung auf Produktverpackungen genutzt werden, um einen zusätzlichen Kontext herzustellen:

  - Demeter ist die Marke für Lebensmittel aus zertifizierter biodynamischer Landwirtschaft
  - Demeter ist die Marke für Lebensmittel aus biodynamischer Erzeugung

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

5.4. Die Markenzeichen – Demeter und Biodynamisch

5.4.1. Das Demeter-Markenzeichen

Die Mehrheit der weltweit hergestellten Produkte wir mit dem Demeter Markenzeichen vertrieben. In den meisten zertifizierenden Organisationen ist nur dieses Markenzeichen im Einsatz. Größenverhältnisse und Farben des Markenzeichens dürfen nicht verändert werden. Weitere Hinweise zur Verwendung auf Produkten und Werbematerial finden sich im Gestaltungshandbuch von BFDI und in Kapitel 5.6. ff.

Tab.: 3 Das Demeter-Markenzeichen

Markenzeichen
demeter

5.4.2. Die Blume

Demeter Österreich nutzt als Ergänzung zum Demeter Markenzeichen, die sogenannte Blume. Die Blume kann nur für die Produktkategorie Wein verwendet werden. Weitere Informationen bezüglich der Kennzeichnung von Wein finden sich im Kapitel 5.8.2.. Das Blumen-Logo darf in seinen Größenverhältnissen und der Farbgebung nicht verändert werden.

Tab.: 4 Das Blumen-Logo

Markenzeichen
DEMETER

5.4.3. Die Zertifizierungsmarke Biodynamisch ®

Eine Kombination von Biodynamisch mit dem Symbol „registrierte Marke“ – Biodynamisch® kann nur in Ländern genutzt werden, in denen eine entsprechende rechtliche Registrierung vorliegt. In den Vereinigten Staaten muss das Symbol „registrierte Marke ®“ immer mitgeführt werden.

In Österreich kann eine Kombination von Biodynamisch mit dem Symbol „registrierte Marke“ – Biodynamisch® nicht genutzt werden.

In den USA darf der Begriff Demeter® nur verwendet werden, wenn irgendwo auf dem Etikett auch Biodynamic® oder Demeter Certified Biodynamic® steht.

5.4.4. Siegel

In der Regel ist diese Kennzeichnung nur unter bestimmten Vorbedingungen oder zusätzlichen Kriterien möglich.

In Österreich ist die Verwendung des Demeter-Siegels generell nicht erlaubt, sondern nur bestimmten Markenpartnern vorbehalten. Für weitere Details kontaktieren Sie bitte Demeter Österreich.

Tab.: 4 Beispiele für das Zertifizierungssiegel

Beispiele für Zertifizierungssiegel		
zertifiziert biodynamisch durch Demeter	biodynamisch	garantiert demeter biodynamisch

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

Alle nachfolgenden Regelungen sind in erster Linie mit Blick auf das Demeter-Markenzeichen formuliert, müssen aber sinngemäß auch auf alle anderen Formen der Markenzeichennutzung der Marken in Kapitel 5.4. angewendet werden

- **Monoprodukte** können nur mit den Markenzeichen ausgelobt werden, wenn sie zu **100 %** aus Demeter-Rohstoffen bestehen, die 90 % und 66 % -Regel können nicht angewendet werden. Monoprodukte bestehen aus nur einem Rohstoff, wie abgepacktes Mehl oder Hülsenfrüchte. Produkte die aus einem Rohstoff, aber in verschiedenen Varianten bestehen, wie z.B. Kaffeemischungen oder Cuvées sind keine Monoprodukte im Sinne dieser Richtlinie.

- ***Monoprodukte** mit dem Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ und uneingeschränktem Biostatus 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.
- **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. 8.19). 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 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)
- Meeresfische und Meeresfrüchte 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. Für Produkte mit einem niedrigeren Demeter-Anteil gelten die allgemeinen Regeln der Zutatenkennzeichnung.
- Wenn ein Produkt eine **Mischung der gleichen Zutat** mit unterschiedlichen Zertifizierungsstati enthält (Demeter und ökologisch), kann jeweils nur der niedrigste Zertifizierungsstatus ausgewiesen werden.

Weitergehende Informationen bezüglich der Vorgaben und Informationen zur Umstellungszertifizierung und Kennzeichnung von landwirtschaftlichen Rohstoffen in verschiedenen Umstellungsphasen finden Sie unter 7.4.4. Umstellungszertifizierung und 7.3.8. Tierzukauf und Vermarktung der Erzeuger-Richtlinie.

Tab.: 5 Übersicht Kennzeichnung Demeter-Anteile

Demeter-Anteil	Kennzeichnung	Zutatenverzeichnis
100 %	demeter	Für Monoprodukte nicht verpflichtend, da keine Zutatenliste

90-100 %		Demeter-Anteile und abweichende Qualitäten / Zertifizerungsstati müssen gekennzeichnet werden
66-90 %		Demeter-Anteile und abweichende Qualitäten / Zertifizierungsstati müssen gekennzeichnet werden (* -Kennzeichnung
10-66 %		Keine Markenzeichennutzung, nur Zutaten-Kennzeichnung (* -Kennzeichnung)

5.6. Standardplatzierung auf Produkten - Markenzeichen

Das Demeter-Markenbild wird zur Kennzeichnung von Produkten im Co-Branding (gemeinsame Verwendung der Demeter-Marke zur Marke des Inverkehrbringers) verwendet. Folgendes muss beachtet werden:

- Die **bevorzugte Platzierung** des Demeter-Markenbildes ist in der Mitte der oberen Kante.
- Die Platzierung des Demeter-Markenbildes im **oberen Drittel** der Vorderseite der Verpackung (erster Anblick) ist obligatorisch.
- Das Demeter-Markenbild kann ebenso an der **Manschette** für in Flaschen abgefüllte Produkte verwendet werden, sodass das Demeter-Markenzeichen gegenüber den anderen Informationen auf der Manschette hervortritt.
- Auf jeden Fall muss das Demeter-Markenbild gut **sichtbar** sein.
- **Name** und **Adresse** des Lizenznehmers müssen auf dem Etikett oder der Verpackung stehen.
- Bei unklaren Situationen zur Verwendung des Demeter-Markenbildes entscheidet Demeter Österreich über die Platzierung.
- Die **Größe** beträgt mindestens 20 mm, max. 50 mm. In begründeten Fällen kann Demeter Österreich Demeter-Markenbilder, außerhalb dieser Vorgaben erlauben.
- Um das Markenzeichen muss ein Schutzabstand zu anderen Logos, grafischen und textuellen Inhalten eingehalten werden. Minimalabstände, Proportionen und Regelungen für sehr kleine Verpackungen sind im Design Handbuch beschrieben. Die Überschneidung des Markenzeichens mit anderen grafischen Elementen muss in jedem Fall verhindert werden.

5.6.1. Farbvorgaben Demeter-Markenbild

Nachfolgende Vorgaben sind ein allgemeiner Überblick zur Nutzung des Demeter Markenzeichens auf Produktverpackungen und Marketingmaterialien. Detaillierte Vorgaben und Empfehlungen für eine angemessene Nutzung des Markenzeichens, sowie Beispielformulierungen und Werbeaussagen zum Markenauftritt finden sich im offiziellen

Design-Handbuch der Biodynamischen Föderation Demeter International oder in nationalen Versionen dieses Handbuchs.

Die aktuelle Version des Gestaltungshandbuchs und offizielle Grafikvorlagen finden sie unter

https://www.demeter.net/certification/labelling-demeter/

- Veränderungen an Form und Proportionen des Markenbildes sind nicht zulässig
- 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 im Design Handbuch.
- Wenn das Markenzeichen auf runden Etiketten genutzt wird, wird der obere Rand des Markenzeichens nicht an die Rundung angepasst, sondern in eckiger Form verwendet. Der Abstand zwischen dem oberen Ende des Markenzeichens und dem Rand des runden Etiketts entspricht der Höhe des Buchstabens „d“ des Markenzeichens. Größenverhältnisse und Proportionen sind entsprechend anzupassen.

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

Tab.: 6 Farbvorgaben zur regulären Verwendung des Markenzeichens

Markenzeichen	Farbe	Beschreibung	
demeter	Schriftzug	Weiß (oder ausgespart bei hellem Untergrund)	
	Hintergrundfeld: orange	**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
	Akzentuierungslinie: grün	**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

Monochrom-Druck

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

Bitte kontaktieren Sie Demeter Österreich, wenn Sie den einfarbigen Einsatz des Markenzeichens planen.

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

Farbiges Markenzeichen – Monochrom Druck

Wenn aus gewichtigen Gründen das Demeter-Markenzeichen nicht wie unter 5.5. und 5.6.1. beschrieben in den Original Farben auf der vorderen Verpackung genutzt werden kann, kann es in gold, silber, weiß und schwarz (inkl. Graustufen) verwendet werden. Die Entscheidung welche Gründe als gewichtig einzustufen sind, liegt bei Demeter Österreich. Bei einem einfarbigen Einsatz muss das Markenzeichen zusätzlich in den Original-Farben auf dem Rücketikett verwendet werden. Die Positionierung kann hierbei frei gewählt werden, die Mindestgröße von 2 cm muss eingehalten werden.

5.7. Textzusätze zum Markenzeichen

Textzusätze jeglicher Form als Ergänzung zum Markenzeichen sind nicht vorgesehen.

Tab.: 7 Beispiele für das Zertifizierungssiegel

Beispiel für Marketing	Beispiel für Umstllungs-Logo

5.8. Kennzeichnung - Produktgruppen

5.8.1. Kennzeichnung von Spirituosen

Die Kennzeichnung von Spirituosen mit dem Demeter-Markenzeichen erfolgt analog zur Kennzeichnung von Demeter-Wein (nächstes Kapitel).

5.8.2. Kennzeichnung von Wein

- *Sofern Wein aus Demeter / Biodynamischen Trauben hergestellt ist **und** konform ist mit den Weinrichtlinien von Demeter Österreich, kann er mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden.*
- *Findet Traubenernte mit der Maschine auf einem Demeter-Betrieb statt, ist die Auslobung mit der Demeter-Wortbildmarke, der Demeter-Blume oder einem sonstigen Hinweis auf die Marke Demeter für die gesamte Traubenernte sowie alle daraus entstehenden Erzeugnisse des gesamten Jahrgangs nicht zugelassen.*
- *Solange es sich um Weine aus Trauben mit dem Status „biologisch" oder „in Umstellung" auf Grund von Umstellung (neuer Flächen) handelt, bei welchen während der gesamten Umstellungszeit die Demeter-Richtlinien für Erzeugung und Verarbeitung eingehalten wurden, benötigen diese Weine keine eigene Produktlinie. Weine aus Trauben mit dem Status „biologisch" benötigen eine eigene Produktlinie, wenn die Demeter-Richtlinie (bspw. durch die Nicht-Einhaltung der Demeter-Richtlinien z.B. durch Zugabe von Reinzuchthefe bei Gärstop) nicht eingehalten wurden. Werden Trauben mit dem Status „biologisch" oder „in Umstellung" zugekauft, dürfen diese zu Wein verarbeitet werden. Dieser benötigt jedoch auch eine eigene Produktlinie, um eindeutig und klar vom Demeter-Produkt differenzierbar zu sein.*
- Das Markenzeichen kann auf der Vorderseite, auf der Manschette oder auf der Rückseite unter freier Platzierung der Markenzeichen verwendet werden. Zusätzlich zu den Standardfarben kann die Demeter-Marke auf Weinetiketten auch in schwarz/weiß, gold oder silber, unabhängig von den anderen Farben, die für das Etikett verwendet werden, erscheinen.

5.8.3. Kennzeichnung von Produkten mit alkoholischen Zutaten

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

5.8.4. Kennzeichnung von Kosmetik-Produkten

- Produkte die mindestens 90 % Demeter-Zutaten enthalten und Produkte mit Ausnahmegenehmigung (66-90 % Demeter-Anteil) können gemäß den allgemeinen Vorgaben dieser Kennzeichnungsrichtlinie ausgelobt werden, wenn sie Vorgaben der Verarbeitungsrichtlinie für Demeter Kosmetik unter Kapitel 8.15.5 einhalten.
- Bei Produkten mit einem Demeter-Anteil unter 66 %, die die Verarbeitungsrichtlinien für Demeter-Kosmetik einhalten, kann eine Zutatenauslobung mit Hinweis auf den biodynamischen Ursprung der Rohwaren im Sinne der allgemeinen Zutatenkennzeichnung erfolgen.

- Bei Produkten mit einem Demeter-Anteil unter 66 %, die die Verarbeitungsrichtlinien für Demeter-Kosmetik nicht einhalten, kann eine Zutatenauslobung mit Hinweis auf den biodynamischen Ursprung der Rohwaren ebenso wie ein kurzer Hinweis über die biodynamische Landwirtschaft erfolgen. Kennzeichnung und Marketingmaterial dürfen in diesem Fall nicht den Eindruck erwecken, das Produkt als Ganzes würde aus Demeter-Rohstoffen bestehen oder die Verarbeitungsrichtlinien einhalten oder wäre nach Demeter-Richtlinien zertifiziert. Der Hinweis auf Demeter und/oder Biodynamisch kann nur auf der Rück- oder Seitenetikettierung verwendet werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
    - Das Produkt erfüllt einen „Bio-Standard“ oder „natural“ Standard, der durch die Biodynamische Föderation Demeter International anerkannt und dementsprechend gekennzeichnet ist, oder
    - Das Produkt erfüllt diese Richtlinien mit der Ausnahme von einer oder mehreren Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Herkunft, die gemäß einem „natural” Standard erlaubt sind und
    - Schriftart und Schriftgröße für Demeter/ Biodynamisch sind die gleichen wie beim übrigen Text der Zutatenliste (keine Verwendung des Demeter Markenzeichens)

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

Verweise auf Demeter/ Biodynamische Landwirtschaft und Rohstoffe im Zusammenhang mit Produkten, die weniger als 66 % Demeter/ Biodynamische Zutaten in der Gesamtformulierung enthalten, dürfen nur wie oben angegeben erfolgen. Im Internet und bei weiteren spezifischen Verkaufsinformationen zu Produkten muss ebenso klar ersichtlich sein, dass die genannten Produkte nicht Demeter/Biodynamisch sind.

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

5.8.5. Kennzeichnung von Textilien

- Die Kennzeichnung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. Demeter-Fasern, die den Demeter-Verarbeitungsrichtlinien entsprechen, kann gemäß der allgemeinen Kennzeichnungsvorgaben erfolgen.
- Bei der Kennzeichnung von Faserprodukten aus Demeter-Rohstoffen kann die Verwendung der Worte Demeter/Biodynamisch als Hinweis auf die Qualität der Rohmaterialien, ebenso wie eine kurze Information über Biodynamische Landwirtschaft erfolgen. Rohstoffkennzeichnung ist nur erlaubt, wenn bei der Vermarktung und Kennzeichnung den Konsumenten nicht der Eindruck vermittelt wird, dass es sich um ein vollständiges Produkt in Demeter/Biodynamischer Qualität handelt oder dass es nach Kapitel 8.16. der Demeter-Verarbeitungsrichtlinie hergestellt wurde.

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

- Das Produkt erfüllt einen „Bio-Standard“ oder den „natural“ Standard, der durch die Biodynamische Föderation Demeter International anerkannt*, z.B. GOTS und dementsprechend gekennzeichnet ist, oder
- Das Produkt erfüllt die Richtlinien für die Anerkennung von Textilien aus Demeter-Fasern mit der Ausnahme von einer oder mehreren Zutaten/Methoden, die gemäß einem „natural“ Standards, oben genannt, erlaubt sind und
- Schriftart und Schriftgröße für Demeter / Biodynamisch sind die gleichen, wie beim übrigen Text der Zutatenliste (keine Verwendung des Demeter-Markenzeichens)
- die zertifizierten biodynamischen Rohstoffe im Produkt werden entweder auf der Verpackung oder auf der beiliegenden Produktbeschreibung und im Internet mittels Link zum Produkt angegeben.

Verweise auf Demeter / Biodynamische Landwirtschaft und Rohstoffe im Zusammenhang mit Produkten dürfen nur wie oben angegeben erfolgen. Im Internet und bei weiteren spezifischen Verkaufsinformationen zu Produkten muss ebenso klar ersichtlich sein, dass die genannten Produkte nicht Demeter / Biodynamisch sind.

* Anerkennung setzt folgende Mindestanforderungen voraus:

- Der Mindestanteil ökologisch zertifizierter Zutaten/Bestandteil landwirtschaftlicher Herkunft beträgt 50 %
- Keine Zutat/Bestandteil in gemischter Qualität (Demeter mit ökologisch zertifiziert/konventionell)
- Kein Einsatz von GVO
- Keine Nanopartikel

Der Lizenznehmer muss eine entsprechende Anerkennung des Drittstandards beantragen und nachweisen, dass der Standard die Mindestanforderungen erfüllt und eine gültige Zertifizierung nach diesem Standard vorlegen.

Eine Verwendung der Demeter-Marken im Rahmen der Kennzeichnung ist nicht möglich.

5.8.6. Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung

- Produkte aus biodynamischer Züchtung können mit den Demeter-Marken im Allgemeinen und dem Markenbild im Speziellen im Sinne dieser Richtlinie gekennzeichnet werden.
- Produkte aus biodynamischer Züchtung können zusätzlich mit dem textuellen Hinweis „biologisch gezüchtete Sorte“ oder ähnlichen Bezeichnungen wie „aus biodynamischer Züchtung“ oder „aus einer biologisch-dynamisch gezüchteten Sorte“ im Fließtext ausgelobt werden.
- Produkte aus biodynamischer Züchtung können zusätzlich mit einem Kombinations-Logo des Vereins „Bioverita“ in Verbindung mit einem Hinweis auf die biodynamische Züchtung ausgelobt werden.
- Für Produkte mit dem textuellen Hinweis oder dem Kombinations-Logo gelten folgende Vorgaben bezüglich der Mindestanteile:

- Saatgut muss zu 100 % aus biodynamischer Züchtung stammen.
- Bei Monoprodukten wie Gemüse, die als lose, unverarbeitete Ware im Handel erscheinen, müssen 100 % der Rohstoffe aus biodynamischer Züchtung stammen.
- Bei Monoprodukten müssen mindestens 66 % der Rohstoffe im Jahresmittel aus biodynamischer Züchtung stammen.
- Bei Nicht-Monoprodukten müssen mindestens 50 % der Zutaten im Jahresmittel aus biodynamischer Züchtung stammen.

- Oben genannte Bestimmungen gelten auch für Produkte aus Saatgut auf Demeter-Betrieben, das zwischenzeitlich auf einem Öko-Betrieb zur Saatgutvermehrung oder -gewinnung angebaut wurde.

Tab.: 9 Darstellungen Logo „Bioverita“ mit Zusatz biodynamisch

bioverita Saatgut aus biodynamischer Züchtung	bioverita Gemüse aus biodynamischer Züchtung	bioverita Getreide aus biodynamischer Züchtung

5.8.7. Kennzeichnung von Produkten aus Bruderhahnaufzucht

Die Demeter-Legehennenhaltung und Produkte daraus dürfen nur mit einem Hinweis auf die Aufzucht der korrespondierenden Brüder versehen werden, wenn die Bruderhähne nach Demeter-Richtlinien aufgezogen wurden.

5.8.8. Kennzeichnung von Produkten aus Bienenhaltung

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 Kennzeichnung von Produkten aus Cannabis mit dem Demeter Markenzeichen unterliegt Einschränkungen:

- Produkte mit betäubender oder berauschender Wirkung dürfen nicht mit dem Markenzeichen gekennzeichnet werden.
- Produkte für den medizinischen Einsatz mit einem THC-Gehalt der über 0,5 % liegt, können nicht mit dem Markenzeichen gekennzeichnet werden.
- Produkte mit einem CBD-Gehalt innerhalb der jeweiligen gesetzlichen Rahmenbedingungen und einem THC – Gehalt unter 0,5 % können mit dem Markenzeichen gekennzeichnet werden.

Das gilt sowohl für die Kennzeichnung von Rohstoffen in Form getrockneter Blüten als auch verarbeitete Produkte wie Kosmetik und Öle, unter der Voraussetzung, dass die jeweilige Produktrichtlinie eingehalten wird.

Begleitende Rechtsnormen wie die Zertifizierbarkeit nach Bio-Recht, Arzneimittelverordnungen oder Betäubungsmittelgesetzgebung mit Bezug auf Cannabis-Produkte unterscheiden sich weltweit teilweise stark und schränken unter Umständen die Verwendung des Markenzeichens weiter ein. Die Verantwortung für die Berücksichtigung der rechtlichen Lage im Rahmen des Zertifizierungsprozesses liegt bei der jeweiligen nationalen zertifizierenden Organisation.

5.9. Ergänzende Richtlinien Werbung, Kennzeichnung, Vertrieb

a) Für geplante Produktetiketten, Werbeschriften, Zeitungsanzeigen und alle sonstigen Werbemittel und Werbeträger mit Aussage über Demeter-Produkte bzw. die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise muss der Markennutzungsberechtigte zuerst die Stellungnahme und Genehmigung und Freigabe von Demeter Österreich einholen. Dies muss aus Kostengründen bereits im Entwurfsstadium geschehen.

b) Der Hof/Betrieb darf die Auslobung „Demeter“ in Prospekten und Medien sowie auf sonstigen Werbeträgern dann in Anspruch nehmen, wenn der Hof und seine Produkte laut Urkunde Demeter anerkannt sind.

c) Die Auslobung als anerkannter Demeter-Betrieb durch Hoftafel und Hofprospekt ist auch erlaubt, wenn überwiegend landwirtschaftliche Urprodukte an einen Be- und Verarbeitungsbetrieb verkauft werden, welcher nicht Demeter zertifiziert ist.

d) Im Hinblick auf Glaubwürdigkeit, Transparenz und Konsumentensicherheit ist in Medienbeiträgen darauf hinzuweisen, dass nur oder auch Demeter-Produkte im Sortiment geführt werden. Abweichungen davon müssen im Zusammenhang mit dem Markenpflegevertrag gesondert laufend aktuell beschrieben werden.

e) „Altbestände“ an lange lagerfähigen Waren und dazugehörige Etiketten sind vor der Erstanerkennung zu erheben und im Zusammenhang mit dem Markenpflegevertrag anzumerken und die weitere Verwendung ist dann erlaubt, wenn ein Hinweis an den Gebinden angebracht wird, der die „Historische Qualität“ beschreibt; das heißt Demeter darf keinesfalls erwähnt werden.

f) Produkte die aufgrund ihrer Herkunft, Beschaffenheit oder Verarbeitung nicht mit „Demeter“ gekennzeichnet werden wollen bzw. können, dürfen vom Markennutzungsberechtigten nur vermarktet werden, wenn sie deutlich anders und unverwechselbar gekennzeichnet sind und keinerlei Hinweis auf die Wortbildmarke „Demeter“ und den Hofnamen in Verbindung mit Demeter am gesamten Gebinde aufweisen.

Nicht erlaubt: z.B. Eier aus ökologischer Haltung vom Demeterhof Mustermaxl
Erlaubt: z.B. Eier aus ökologischer Haltung vom Hof Mustermaxl
Diese Produkte sind im Zusammenhang mit dem Markenpflegevertrag jeweils aktuell anzuführen.

g) Auf den einschlägigen Warenbegleitpapieren/Transportdokumenten ist ausdrücklich darauf hinzuweisen, wenn es sich um Demeter-Ware handelt, dass es sich um Demeter-Ware handelt.

h) Die Ausführung oder Verwendung von (auch die Verwendung von bereits in Gebrauch stehenden) Etiketten, Werbemittel und Werbeträgern, kann durch Demeter Österreich untersagt werden, wenn diese nicht vorab genehmigt wurden und den Richtlinien entsprechen. Aus dieser Untersagung kann der Markennutzungsberechtigte keine Schadensersatzansprüche gegenüber Demeter Österreich geltend machen.

i) Besteht kein Vertragsverhältnis zwischen einem österreichischen Hof oder Unternehmen und Demeter Österreich, so ist es zu unterlassen, die Demeter-Wortbildmarke und damit in Verbindung stehende Wortverbindungen sowie auch andere und ähnliche Wortverbindungen zur Kennzeichnung seiner Produkte zu verwenden. Ebenso ist die Auslobung des Hofes oder Unternehmens als solches zu unterlassen.

j) Die Kennzeichnung von Futtermischungen mit einem Demeter-Anteil als „Geeignet für Demeter-Betriebe“ lt. der Richtlinie des Demeter e. V. ist zugelassen. Diese wird im Sinne der Erhebung des Umsatzes durch den Verkauf von Demeter-Produkten der Auslobung mit der Demeter-Wortbildmarke gleichgesetzt. Futtermittel mit dieser Kennzeichnung dürfen bei der Fütterung nicht dem Demeter-Anteil angerechnet werden (vgl. Kapitel 7.3.6. Fütterung).

Im Übrigen sind die Vertriebsgrundsätze des jeweiligen Landes, in dem die Produkte verkauft werden, einzuhalten, da diese ein wesentlicher Bestandteil im Sinne des Qualitätsstrebens der Wortbildmarke Demeter sind.

Das Wichtigste in Kürze

- Nutzung des Demeter-Markenzeichens setzt einen gültigen Markennutzungsvertrag und/oder Zertifizierungsvertrag mit Bezug auf die Markenzeichennutzung mit Demeter Österreich und eine vollständige Zertifizierung voraus.
- Markenzeichennutzung schließt jegliche Form der Nutzung im Geltungsbereich der Kennzeichnungsrichtlinie mit ein, Demeter-Markenzeichen, Biodynamic®, Wort und Bezeichnung „Biodynamisch“ und „Demeter“ in Zusammenhang mit Produktauszeichnung, Marketingmaterial oder allgemeinen Informationen wie Preislisten oder Warendokumentation.
- Jedes Produkt benötigt eine eindeutige Absenderkennung eines Lizenznehmers.
- Größe, Proportion, Farbe und Platzierung des Demeter-Markenzeichens folgt bestimmten

- Regeln, diese können bei einigen Produktgruppen von generellen Vorgaben abweichen.
- Verbraucherinformationen auf Demeter-Produkten sind so umfassend wie möglich. Die Kennzeichnung folgt dem Grundsatz der Volldeklaration, nicht nur, aber in jedem Fall bezüglich der Qualitäten und Demeter-Anteile im Produkt.

6.Schädlingsbekämpfung und Reinigungsmittel

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

6.1. Einleitung

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

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

6.2.Geltungsbereich

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

6.3.Prophylaktische Maßnahmen

Sowohl in der Schädlingsbekämpfung als auch bei der Anwendung von Reinigungsmitteln müssen prophylaktische Maßnahmen und eine gute Betriebshygiene immer Vorrang haben um das Aufkommen von Schädlingen und pathogenen Mikroorganismen zur verhindern, als über den nachrangigen Einsatz von Unterdrückungsmaßnahmen den entstandenen Druck zu reduzieren. Beide Bereiche sollten in betriebsinternen Managementsystemen behandelt und permanent weiterentwickelt werden. Bauliche Voraussetzungen, Hygiene der eingetragenen

Produktionsmittel und persönliche Hygiene der Beschäftigten bedürfen einer ständigen Optimierung und Schulung.

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

6.4.Schädlingsbekämpfung

6.4.1.Behandlungsprotokoll

Viele Verarbeiter vergeben die Schädlingskontrolle an professionelle Schädlingsbekämpfungsfirmen. Diese Firmen führen ein Tagebuch über ihre Aktivitäten und Ergebnisse. Dieses Tagebuch muss während der Inspektion verfügbar sein. Die Lizenznehmer müssen eine schriftliche Vereinbarung mit der Schädlingsbekämpfungsfirma haben, welche bestätigt, dass die Firma diese Richtlinien kennt und einhält.

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

6.4.2. Zugelassene Maßnahmen – Lagerräume

Folgende Maßnahmen dürfen in Lagerräumen ohne Produktkontakt eingesetzt werden:

- Fallen (Lebendfallen, Köderfallen, Fallen mit Anti-Gerinnungsmitteln, Giftköder für Nagetiere, UV-Fallen, Fallen mit Alkohol, klebrige Papiere, inerte Atmosphären)
- Rodentizide mit Antikoagulanzien zur Anwendung in Ställen und anderen Gebäuden (nur in Köderboxen bzw. so, dass Prädatoren nicht gefährdet werden)
- Natürliche Öle mit einer abstoßenden Wirkung (Zitrusöle, Leinsamen, tierische Öle)
- Ultraschallerzeuger
- Parasiten oder Räuberische Insekten (z.B. Lariophagus)
- Kieselgur
- Pyrethrum (ohne PBO – Piperonylbutoxid). Die zuständige Organisation kann eine Ausnahmegenehmigung erteilen, wenn PBO in Materialien verwendet wird, deren Nutzung gesetzlich vorgeschrieben ist. (ANGV 7: Kap.8.18)
- Bacillus thuringiensis

6.4.3. Zugelassene Maßnahmen – Rohstoffe

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

- Waschen mit Wasser oder Dampf

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

6.4.4. Weitere Maßnahmen

Sollten oben beschriebene Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung nicht ausreichen und der Einsatz weiterer chemischer oder biotechnischer Mittel wie giftige Pflanzenextrakte, Neurotoxine oder Hormonverbindungen erforderlich sein, kann dies ausschließlich in leeren Räumen und unter nachfolgenden Auflagen erfolgen. Die Maßnahmen sind im Vorfeld bei Demeter Österreich zu beantragen (ANGV 8: Kap.8.18), die Begründung enthält mindestens:

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

6.5. Reinigungsmittel

6.5.1. Reinigungsmittel Allgemein

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

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

6.5.2. Empfohlene Reinigungsmittel

- Kali- und Natriumseife
- Kalkmilch

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

6.5.3. Zugelassene Reinigungsmittel

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

6.5.4. Ausgeschlossene Reinigungsmittel

Nicht verwendet werden dürfen Mittel mit folgenden Stoffgruppen:

- QAVs (Quartäre Ammoniumverbindungen)
- Aktivchlor (durch Demeter Österreich kann eine Ausnahmegenehmigung für die Fleischverarbeitung erteilt werden). (ANGV 9: Kap.8.18)
- Komplexbildner EDTA (Ethylendiamintetraessigsäure) und deren Salze
- Formaldehyd

7. Erzeugung

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

7.1. Acker- und Pflanzenbau

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

7.1.1. Geltungsbereich

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

7.1.2. Saat- und Pflanzgut

Der innere Wert und die äußere Beschaffenheit des Saatgutes beeinflussen zum einen die Widerstandskraft der Bestände während des Wachstums, zum anderen deren standortbedingte Ertragsfähigkeit sowie die Lebensmittelqualität der Erzeugnisse. Zur Erzielung der im biodynamischen Anbau angestrebten Qualität ist auf besondere Sorgfaltspflicht zu achten.

Offen befruchtende Arten aus biodynamischem Anbau sollen, soweit verfügbar, verwendet werden. Sofern Pflanzgut der erforderlichen Sorte aus anerkannt biodynamischer Erzeugung verfügbar ist, ist dieses bevorzugt zu verwenden. Ist Pflanzgut nur aus ökologischer Erzeugung verfügbar, muss dieses verwendet werden.

7.1.2.1. Saat- und Pflanzgut – Allgemeine Grundlagen

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

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

- Oligonukleotid gerichtete Mutagenese (ODM)

- Zinc Finger-Nuklease Technologie Typ I bis III (ZFN-I, ZFN-II, ZFN-III)
- CRISPR / Cas
- Meganukleasen
- Cisgenesis
- Pfropfen auf einem transgenen Wurzelstock
- Agro-Infiltration
- RNA abhängige DANN-Methylierung (RdDM)
- Reverse Zucht
- Synthetische Genomik

Die Verwendung von elektronengebeiztem Saatgut ist ausgeschlossen, wenn alternative, im Rahmen dieser Richtlinie zugelassene Verfahren zur Verfügung stehen.

7.1.2.2.Saatgut und Pflanzkartoffeln

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

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

Falls Saatgut oder Saatkartoffeln aus biodynamischem oder ökologischem Anbau nicht verfügbar sind, darf mit Ausnahmegenehmigung von Demeter Österreich ungebeiztes konventionelles Material verwendet werden. (ANG 1: siehe Anhang 6)

Der Einsatz von Getreidehybridsaatgut, mit Ausnahme von Mais (Zea mays) ist für die Produktion von Futter und Nahrungsmitteln ausgeschlossen. Saatgut, das mit Hilfe von Protoplasma- und Zytoplasma-Fusionsverfahren (cms-Hybride) erzeugt wurde, ist verboten.

7.1.2.3.Pflanzgut für Gemüse

Falls kein biodynamisches oder biologisches Pflanzgut verfügbar ist, kann Demeter Österreich eine Ausnahmegenehmigung für den Einsatz von konventionellem Pflanzgut (welches ohne den Einsatz von gentechnisch verändernden Maßnahmen erzeugt wurde) erteilen.

Diese Ausnahmegenehmigung kann nicht für den Anbau vorgesehener Gemüsesämlinge und Jungpflanzen erteilt werden, welche schnell in Reife gehen und verkauft werden (z.B. Salat etc.) (ANG 1: siehe Anhang 6).

7.1.2.4. Pflanzgut für Bäume und Dauerkulturen

Wenn Vermehrungsmaterial für Bäume und Dauerkulturen nachweislich nicht in biodynamischer oder biologischer Qualität verfügbar ist, darf konventionelles Vermehrungsmaterial eingeführt werden. Nacherntebehandlung mit chemisch-synthetischen Pestiziden (z.B.

Desinfektionsmitteln) ist nicht erlaubt. (ANG 1: siehe Anhang 9: Zukunftsforum – Förderliche Maßnahmen für das Gedeihen einer biodynamischen Landwirtschaft)

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

7.1.3. Düngung - Allgemein

Die Belebung des Bodens sowie die Erhaltung und Förderung der Bodenfruchtbarkeit sind Grundanliegen der Biodynamischen Wirtschaftsweise. Den größten Einfluss auf die Verlebendigung des Bodens hat, neben der Bodenbearbeitung und Fruchtfolge, der gepflegte und mit den Kompostpräparaten versehene Mist der jeweiligen Nutztierarten, insbesondere von der Kuh.

Eines der Hauptziele der biodynamischen Landwirtschaft ist die Verlebendigung des Bodens. Das beinhaltet auch die Erhaltung und Verbesserung der natürlichen Bodenfruchtbarkeit durch sachgemäßen Anbau, Integration der Tierhaltung und geeignete Düngemaßnahmen. Das vornehmliche Ziel der Düngung ist der kontinuierliche Humusaufbau und dadurch die entsprechende Bodenfruchtbarkeit zu befördern, welche ein gleichmäßiges Pflanzenwachstum nährt und nicht die Pflanze direkt zu düngen. Aus diesem Grund sind die hofeigenen Dünger, im speziellen Stallmist und Kompost, von außerordentlicher Bedeutung für die biodynamische Wirtschaftsweise.

Grundsätzlich müssen alle Düngerarten so gelagert werden, dass Nährstoffverluste minimiert werden und gleichzeitig eine Anreicherung z.B. durch Niederschläge in der direkten Umgebung der Lagerstätten verhindert wird.

Die Düngerbasis für alle Betriebstypen sind Kompost und Stallmist, präpariert mit den Kompostpräparaten. Auf extensiven Weidebetrieben kann die jeweilige zertifizierende Organisation einem Düngeregime ohne Kompost zustimmen, wenn die Kompostpräparate alle Flächen durch alternative Maßnahmen erreichen (z.B. Kuhfladen Präparat). Details finden sich unter Kapitel 7.2..

Die nachfolgenden Kapitel zur Düngung unterscheiden die Mindestanforderungen jeweils nach verschiedenen Betriebstypen:

- Gärtnereien / Gartenbaubetriebe
- Dauerkulturbetriebe
- Ackerbau- und Feldgemüsebetriebe
- Und verschiedenen Düngerkategorien:
- Hofeigener Wirtschaftsdünger (Stallmist, Kompost, Pflanzenjauche, etc. – vgl. Anhang 4/ 1.)
- Importierter Wirtschaftsdünger (wie hofeigener Wirtschaftsdünger, aber von anderen Betrieben / biodynamisch, ökologisch oder konventionell bewirtschaftet – vgl. Anhang 4 / 2.)
- Recycelter Dünger (Kommunaler Grünschnitt-Kompost, pflanzliches und tierisches Biogas-Substrat – vgl. Anhang 4/ 1. und 2.)

- Handelsdünger (nicht mineralische Stickstoffquellen, die nicht unter die ersten drei Kategorien fallen und betriebsfremd sind – vgl. Anhang 4/ 2. und 3.)

Die Vorgaben zur Düngung beschreiben die internationalen Mindestanforderungen, zertifizierenden Organisationen wird nahe gelegt zusätzliche nationale Regelungen einzuführen, die regionale Situationen und Besonderheiten sowie traditionelle lokale Anbaumethoden und Anbausysteme berücksichtigen.

Darüber hinaus müssen Standort und klimatische Bedingungen bei der Intensität der Düngung Berücksichtigung finden.

7.1.3.1. Düngung – Düngemenge, Betriebstypen und Quellen

Neben einer an den Standort und den Betriebstyp angepassten Nährstoffversorgung ist das Gleichgewicht zwischen Nährstoffbedarf und -angebot der entscheidende Faktor.

Stickstoffeintrag durch Gründüngung wird in einer Stickstoffbilanzierung nicht berücksichtigt.

Demeter Österreich ist berechtigt, für Gartenbaubetriebe eine Stickstoffbilanzierung zu fordern, um einen erhöhten Stickstoffbedarf (bis zu 170 kg N/ha/Jahr) zu begründen.

Die genannte Stickstoffmenge ist als Orientierungswert gedacht, nachfolgend genannte Werte sind im Rahmen der Kontrolle und Zertifizierung mit einer Fehlertoleranz von 5 % anzuwenden.

Um die Stickstoff- und Phosphorbilanzierung insbesondere für kleine Betriebe nicht unnötig kompliziert zu machen, wird für den Phosphoreintrag (im Gegensatz zum Stickstoffeintrag) nur der Phosphor-Anteil bei den eingesetzten Handelsdünger berücksichtigt. *Ausgenommen ist hierbei die am eigenen Hof anfallende Schweinegülle, welche - einzeln eingesetzt oder in Kombination mit weiteren Düngern - nachweislich die 43 kg P/ha/Jahr nicht überschreiten darf.*

Ackerbau (inkl. Feldgemüse)

Die Gesamtmenge an ausgebrachtem Stickstoff und Phosphor aus allen Düngerkategorien darf die Menge nicht überschreiten, die von der Anzahl der Tiere produziert werden würde, die der Betrieb aufgrund seiner Größe ernähren könnte. Das entspricht einem Stickstoffeintrag von maximal 112 kg N/ha/Jahr (und als Orientierung 43 kg P/ha/Jahr) bezogen auf die Gesamtfläche des Betriebes. Reicht der eigene Wirtschaftsdünger nicht aus (hofeigen oder aus Futter-Mist-Kooperation), um den Stickstoffbedarf zu decken, können andere Düngemittel importiert werden, wobei folgendes zu beachten ist:

- Einschränkungen für importierten Stallmist aus nicht-zertifizierten Quellen und die Beachtung des generellen Regimes
- Einschränkungen bei recyceltem Dünger
- Handelsdünger sind beschränkt auf weniger als 40 kg N/ha/Jahr (bezogen auf die Gesamtfläche des Betriebes) und die Menge an Stickstoff aus Handelsdünger muss insgesamt niedriger sein als die Menge an Stickstoff aus Wirtschaftsdünger, importiertem Wirtschaftsdünger, Gründüngung und recyceltem Dünger.

Gärtnereien und Gartenbaubetriebe (mit einer Anbaufläche kleiner 40 ha)

Die Gesamtmenge an ausgebrachtem Stickstoff aus allen Düngerkategorien darf 170 kg N/ha/Jahr bezogen auf die Gesamtfläche des Betriebes nicht überschreiten. Reicht der eigene

Wirtschaftsdünger nicht aus, um den Stickstoffbedarf zu decken, können andere Düngemittel importiert werden, wobei folgendes zu beachten ist:

- Einschränkungen für importierten Stallmist aus nicht-zertifizierten Quellen und die Beachtung des generellen Regimes
- Einschränkungen bei recyceltem Dünger
- Handelsdünger sind beschränkt auf weniger als 80 kg N/ha/Jahr (bezogen auf die Gemüsefruchtfolge des Betriebes) und die Menge an Stickstoff aus Handelsdünger muss insgesamt niedriger sein als die Menge an Stickstoff aus Wirtschaftsdünger, importiertem Wirtschaftsdünger, Gründüngung und recyceltem Dünger.

Dauerkulturen

Die Gesamtmenge an ausgebrachtem Stickstoff aus allen Düngerkategorien darf

- 96 kg N/ha/Jahr für Dauerkulturen in gemäßigtem Klima,
- 50 kg N/ha/Jahr im Weinbau (berechnet als Durchschnitt über drei Jahre),
- 170 kg N/ha/Jahr für Dauerkulturen in den Tropen und Subtropen;

bezogen auf die Gesamtfläche des Betriebes nicht überschreiten. Reicht der eigene Wirtschaftsdünger nicht aus, um den Stickstoffbedarf zu decken, können andere Düngemittel importiert werden, wobei folgendes zu beachten ist:

- Einschränkungen für importierten Stallmist aus nicht-zertifizierten Quellen und die Beachtung des generellen Regimes
- Einschränkungen bei recyceltem Dünger
- Handelsdünger sind beschränkt auf weniger als 40 kg/ha/Jahr (bezogen auf die Gesamtfläche des Betriebes) und die Menge an Stickstoff aus Handelsdünger muss insgesamt niedriger sein als die Menge an Stickstoff aus Wirtschaftsdünger, importiertem Wirtschaftsdünger, Gründüngung und recyceltem Dünger.

Die in Österreich nicht-/eingeschränkt/zugelassenen Düngemittel sind in Anhang 4 aufgeführt sowie in der Betriebsmittelkomponentenliste von Demeter Österreich angegeben.

Tab.: 10 Maximale Mengen an Dünger und Düngemitteln nach verschiedenen Betriebstypen

Betriebstyp	Max. Stickstoff-eintrag	Max. Menge Stickstoff & Phosphor* durch organische Handelsdünger	Anmerkung
Ackerbau / inkl. Feldgemüse / Tierhaltungsbetriebe / Weidehaltung	112 kg N/ha/Jahr	40 kg N/ha/Jahr und 20 kg P/ha/Jahr als durchschnittlicher Eintrag über den gesamten Betrieb	Bitte beachten Sie Einschränkungen für importierten Stallmist aus nicht-zertifizierten Quellen und die Beachtung des generellen Regimes

Gartenbau / Gärtnereien	112 kg N/ha/Jahr im Regelfall	80 kg N/ha/Jahr und 40 kg P/ha/Jahr als durchschnittlicher Eintrag über die Gemüse-Fruchtfolge	sowie Einschränkungen bei recyceltem Dünger. Die Menge an Stickstoff aus Handelsdünger muss insgesamt niedriger sein als die Menge an Stickstoff aus Wirtschaftsdünger, Gründüngung und recyceltem Dünger.
Glashaus (spezialisierte Betriebe)	Keine Obergrenze	80 kg N/ha/Jahr und 40 kg P/ha/Jahr als durchschnittlicher Eintrag über die Gemüse-Fruchtfolge	Bitte beachten Sie auch Kapitel 7.1.6.5. Produktion unter Glas und Plastik für weitere Vorgaben
Dauerkulturen	96 kg N/ha/Jahr	40 kg N/ha/Jahr und 20 kg P/ha/Jahr als durchschnittlicher Eintrag über die Anbaufläche	Bitte beachten Sie Einschränkungen für importierten Stallmist aus nicht-zertifizierten Quellen und die Beachtung des generellen Regimes sowie Einschränkungen bei recyceltem Dünger. Die Menge an Stickstoff aus Handelsdünger muss insgesamt niedriger sein als die Menge an Stickstoff aus Wirtschaftsdünger, importiertem Wirtschaftsdünger, Gründüngung und recyceltem Dünger. Für den Weinbau werden alle Vorgaben als Durchschnitt über drei Jahre gerechnet
Weinbau	150 kg N/ha über 3 Jahre		

* Die Menge an eingebrachten Phosphor kann erhöht werden, wenn Defizite mittels Bodenanalyse nachgewiesen werden

7.1.4. Pflanzenpflege und -schutz

Durch die vielseitigen, den Gesamtbetrieb betreffenden biodynamischen Maßnahmen, einschließlich der Landschaftspflege und -gestaltung, wird eine weitgehende Widerstandsfähigkeit der Kulturen gegen pilzliche, bakterielle und tierische Schädigung angestrebt. Reichen diese Maßnahmen nicht aus, können gemäß Anhang 5 bzw. der Betriebsmittelkomponentenliste von Demeter Österreich zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Anwendung kommen.

Chemisch-synthetische Mittel zur Bekämpfung von Schädlingen, zur Vorbeugung und Bekämpfung von Pilz-, Virus- oder anderen Krankheiten und Unkräutern sowie zur Wachstumsregelung von Kulturpflanzen, sind nicht zulässig.

Jegliche Anwendung nicht durch diese Richtlinie zugelassener Mittel führt im Zweifelsfall zur Aberkennung des Betriebes, zumindest aber der behandelten Flächen und Kulturen. Weitere Details siehe 4.8. Rückstände sowie im nationalen Sanktionsregime.

7.1.5. Fruchtfolge Pflanzenbau

Die Fruchtfolge für alle Betriebstypen (auf die einzelnen Felder bezogen), muss abwechslungsreich und standortangepasst gestaltet werden.

- Nach Möglichkeit Gründüngung integrieren
- *Einmalig* abwechselnder Anbau von ein- und zweijährigen Pflanzen
- Die Fruchtfolge muss mindestens 20 % Boden aufbauende Pflanzen enthalten, vorzugsweise Leguminosen

Ungefähr 1/3 der Fruchtfolge in Gärtnereien muss aus Gründüngung und/oder Futterpflanzenproduktion bestehen. Diese Regelung gilt nicht für Gärtnereien kleiner zwei Hektar (Fläche der Gemüseproduktion). Aufgrund des Mangels einer einheitlichen Definition von Gründüngung innerhalb dieser Richtlinien, liegt die Einordnung der jeweiligen angebauten Abhängigkeit von den klimatischen Bedingungen und regionalen Anbaupraxis.

Vorgabe zur Fruchtfolge im spezialisierten Anbau unter Glas und Plastik finden sich in Kapitel 7.1.6.5. Anbau unter Glas und Plastik.

7.1.6.Gartenbau und Feldgemüse

Erwerbsgartenbau und Feldgemüsebau sind ebenso Organe des landwirtschaftlichen Betriebes wie der Ackerbau. Überwiegend auf diese Betriebszweige aufbauende Betriebe bedürfen aber besonderer Betriebskonzepte.

Im intensiven Gartenbau machen die häufig wechselnden Kulturen auf dem gleichen Stück Erde einen besonders schonenden Bodenaufbau erforderlich. Für eine darauf ausgerichtete Düngerwirtschaft ist eine eigene Tierhaltung sehr zu empfehlen. Ist diese nicht einzurichten, wird eine Futter-Mist-Kooperation mit einem anderen biodynamisch bewirtschafteten Betrieb mit Viehhaltung empfohlen. Der Düngerpflege unter Zuhilfenahme der Kompostpräparate ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

Zur Ergänzung der Fruchtfolge wird die Aufnahme von gewöhnlich nicht angebauten Vertretern von Pflanzenfamilien wie Phacelia und Buchweizen für den Zwischenfruchtanbau empfohlen. Ebenso sollen Leguminosen und andere Futterpflanzen unter den Gesichtspunkten von Bodenaufbau und Nützlingspflege einen festen Platz in der Fruchtfolge einnehmen.

Neben den in den vorangegangenen Kapiteln beschriebenen Maßnahmen gelten für den Gartenbau, intensiven Feldgemüsebau folgende weitere Bestimmungen:

Die intensive Bodenbearbeitung und das hohe Maß an Lebendigkeit biodynamisch bewirtschafteter Böden haben hohe Stoffumsätze im Boden zur Folge. Dem Humusaufbau gilt daher besondere Beachtung.

7.1.6.1. Erden und Substrate

Es gelten die Vorgaben aus Kapitel 7.1.3. Düngung. Weitere Anforderungen sind:

- Gärtnerische Erden und Substrate sollten bevorzugt als betriebseigene Mischung hergestellt werden. Dabei soll immer präparierter Pflanzen- oder Mistkompost die Grundlage bilden. Sein Anteil muss mind. 25 % betragen.
- Wenn Fertigerden und -substraten zugekauft und eingesetzt werden, müssen sie folgende Anforderungen erfüllen:
    - Zulassung für den ökologischen Landbau
    - Erden und Substrate müssen von Unternehmen bezogen werden, die mindestens 25 % präparierten Kompost enthalten, alternativ müssen 25 % präparierter Kompost durch den landwirtschaftlichen Betrieb nachträglich zugemischt werden.
- Pflanzliches Kompostmaterial und fertige Komposte aus Rinden- und Pflanzenabfällen (Laub, Schnittholz) aus dem Kommunalbereich können eingesetzt werden, sofern deren Unbedenklichkeit durch eine Schadstoffanalyse nachgewiesen ist.
- Torf ist nur als Bestandteil von Anzuchtsubstraten und Topferden zugelassen. Der Torfanteil ist so gering wie möglich zu halten und darf 70 % nicht überschreiten. Die Verwendung synthetischer Bodenverbesserungsmittel ist nicht gestattet. Düngemittel müssen diesen Richtlinien entsprechen (siehe Anhang 4).
- Erden und Substrate dürfen gedämpft werden. Zur Lenkung der mikrobiellen Wiederbesiedelung im Anschluss unmittelbar nach der Sterilisation Fladen und Hornmist-Präparat auszubringen (ANG 1C: Anhang 7).

7.1.6.2. Anbautechnik

Erdelose Kulturtechniken (Nährfilmtechnik, Hydrokultur), Kultur auf Steinwolle, sowie Containerkulturen dürfen nicht angewendet werden. Erddünnschichtverfahren (mit Ausnahme von Kresse und Keimpflanzen im Verkaufsgebinde) sind nicht zugelassen. *Bei Kresse und Keimpflanzen sind Trägersubstrate wie Matten und Vliese aus biologischem Ausgangsmaterial zu verwenden. Diese dienen nur dem Feuchthalten der Pflanze und geben keine Nährstoffe ab.*

Chicoréewurzeln sollten in Erde getrieben werden. Bei der Wassertreiberei von Chicorée darf dem Wasser nichts zugesetzt werden, das diesen Richtlinien widerspricht. Wassertreiberei von Chicorée muss als solche deklariert werden.

7.1.6.3. Pflanzenpflege und -schutz

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

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

Die zugelassenen Pflanzenschutzmittel sind im Betriebsmittelkatalog von Demeter Österreich zu finden.

7.1.6.4. Beikrautregulierung

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

Der Boden darf nicht das ganze Jahr über von Bewuchs freigehalten werden. Mulchen mit organischen Materialien (wie z.B. Stroh, Holzchips, Blätter, Wolle, Jute und Papier) ist zugelassen.

Industriell gefertigtes Mulchmaterial kann nur in Kulturen mit hohem Beikrautdruck oder mit dem Ziel der Reduzierung der Bewässerung bei sehr hohen Verdunstungsraten eingesetzt werden. Vor dem Einsatz muss das Horn-Mist-Präparat ausgebracht werden. Industrielle Mulchmaterialien sind 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. *Hierbei ausgenommen ist Mulchmaterial aus biologisch abbaubaren Kunststoffen hergestellt aus nachwachsenden Rohstoffen, das für eine Übergangsfrist bis zur Zertifizierungskampagne 2027 zugelassen ist.*

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

Im Folgenden Kapitel wird in erster Linie der Begriff „Gewächshaus“ benutzt, das schließt in gleicher Weise den Anbau unter Plastik, Glas oder Folie ein.

Die folgende Richtlinie unterscheidet zwischen Gewächshäusern als Teil eines gartenbaulichen Betriebs oder spezialisiertem geschützten Anbau. Eine Unterscheidung wird anhand des Düngeniveaus vorgenommen. Für Gewächshäuser als Betriebsteil eines gartenbaulichen Betriebs, gelten die entsprechenden Höchstmengen für Gartenbaubetriebe (vgl. Kapitel 6.1.3. Düngung – Allgemein). In diesem Fall wird die Höchstmenge an eingesetztem Stickstoff über den gesamten Betrieb gerechnet.

Spezialisierter geschützter Anbau hat keine definierte Höchstmenge im Hinblick auf die zugeführte Stickstoffmenge, muss aber eine Reihe anderer Anforderungen erfüllen, um die fehlende Integration in den Gesamtbetriebsorganismus auszugleichen.

Tab.: 11 Vorgaben für die Produktion unter Glas und Plastik

Kategorie	Gewächshäuser als Betriebsteil	Spezialisierter geschützter Anbau
Tierhaltung		
	Werden als Betriebsteil eines Gartenbaubetriebs) eingestuft, aus diesem Grund gelten die allgemeinen Vorgaben unter Kapitel 7.3.2. und 7.3.3..	Es gelten die allgemeinen Vorgaben für Gartenbaubetriebe gemäß Kapitel 7.3.2. und 7.3.3.
Düngung (auf der Anbaufläche, für Fertigerden vgl. Kapitel 7.1.6.1.)		
Stickstoffmengen	Es gilt die allgemeine Höchstgrenze für Gartenbaubetriebe (170 kg N/ha/Jahr), höherer Bedarf im Gewächshaus kann mit reduziertem Einsatz auf anderen Betriebsflächen kompensiert werden.	Überschreiten der Höchstmenge für Gartenbaubetriebe basierend auf Stickstoffbilanz möglich.
Menge Handelsdünger	vgl. Gartenbaubetriebe – 80 kg N/ha/Jahr mit den entsprechenden Beschränkungen beschrieben unter 7.1.3.1.	
Menge hofeigener und importierter Wirtschaftsdünger	vgl. Gartenbaubetriebe	Mindestens zwei Drittel der verbleibenden Düngermenge (nach Abzug des hofeigenen Wirtschaftsdüngers) muss über Kompost oder Stallmist gedeckt werden. Der Anteil von Kompost und Stallmist kann durch die jeweilige zertifizierende Organisation reduziert werden, wenn die Gefahr einer systematischen Anreicherung mit Makronährstoffen nachgewiesen wird.

Stickstoffbilanzierung (um Notwendigkeit zu begründen)	Nicht erforderlich	Erforderlich – basierend auf den erwarteten Ertrag, Gesamteintrag Stickstoff entspricht dem Gesamtbedarf Stickstoff mit einer Messtoleranz von 5 %.
Fruchtfolge		
Gründüngung	Die Gewächshausfläche muss in die allgemeine Kalkulation mit einbezogen werden (1/3 der Fruchtfolge – 7.1.5.), aber die Gründüngung muss nicht zwangsläufig auf der Gewächshausfläche erfolgen.	Der Betrieb muss einem Fruchtfolge-konzept folgen, das mindestens drei Aspekte berücksichtigt (Gründüngung gilt als Kultur): ▪ Gründüngung während oder nach dem Marktfruchtanbau (ca. 1/3 der Fruchtfolge) ▪ Ein Wechsel der Marktfrüchte im Jahresverlauf ▪ Mehrere unterschiedliche Kulturen, die während der Vegetationsperiode parallel angebaut werden. *ODER* ▪ Alternativ, unterschiedliche Varianten der gleichen Kultur im Parallelanbau, in diesem Fall muss mindestens eine Variante samenfest oder aus Biodynamischer Züchtung sein.
Fruchtfolge	vgl. Gartenbau allgemein	
Präparateeinsatz		
Horn-Mist	Die generellen Vorgaben müssen angewendet werden (7.2. Präparate)	Bei Aussaat und Pflanzung von jeder Kultur
Horn-Kiesel	Die generellen Vorgaben müssen angewendet werden (7.2. Präparate)	Einmal vor der Umpflanzung, einmal während der Wachstumsphase, einmal während der Reifephase
Kompostpräparate	Die generellen Vorgaben kommen zu Anwendung (7.2.)	
Technische Voraussetzungen		
Heizung	Das Beheizen von Gewächshäusern mittels fossiler Brennstoffe ist ab der Zertifizierungskampagne 2028 nicht mehr zugelassen*.	

Frostschutz	Für kurzfristigen Frostschutz (bis zu 5°C) können fossile Brennstoffe als Energiequellen eingesetzt werden	
Anreicherung mit CO_2	Nicht zugelassen	Systematische ganzjährige Anreicherung ist nicht zugelassen, für gezielte Anreicherung um das CO2-Angebot während kritischer Anbauperioden (z.B. Herbst) zu optimieren, kann die jeweilige zertifizierende Organisation eine Ausnahmegenehmigung erteilen. (ANG 1 E : Anhang 7)
Künstliche Beleuchtung	Nur zugelassen für Setzlinge, Kräuter, Mutterpflanzen und Zierpflanzen	
Mulch-Materialien	▪ Organische Mulch-Materialien sind zugelassen ▪ Abbaubare und Oxo-abbaubare Materialien sind nicht zugelassen ▪ Mulch-Materialien aus Kunststoff sind nur zugelassen, wenn sie mindestens 5 Jahre lang wiederverwendet werden können	
Sterilisation	Sterilisation der Gewächshausflächen ist nicht zugelassen (siehe auch Ausnahmen für Erden und Substrate / 7.1.6.1. / ANG 1 C; Anhang 7)	
Solarisation / Bio-Fumigation	Bio-Solarisation bezeichnet eine Mischung aus Solarisation (gezielte Hitzeentwicklung durch Abdeckung angefeuchteter Erde unter einer transparenten Folie im Gewächshaus) und Bio-Fumigation (Einarbeiten von frischem grünem Material bestimmter Zwischenfrüchte in den Gewächshausboden) mit dem Ziel den Nematoden-Druck zu minimieren und der Vor-Ort-Kompostierung von Ernterückständen. Die Methode kann auf Basis einer Ausnahmegenehmigung durch die zertifizierende Organisation zugelassen werden, unter den folgenden Bedingungen: ▪ Unmittelbare Anwendung von Hornmist- und Fladenpräparat nach der Bio-Solarisation ▪ Nur in Kombination mit einem Fruchtfolgekonzept ▪ Kann frühestens nach einem Zeitraum von drei Jahren wieder beantragt werden (ANG 1 B; vgl. Anhang 7)	
Wassermanagement	Wiederverwendung von Regenwasser von der überdachten Fläche ist verpflichtend, Gewächshäuser kleiner 50 m2 und Plastiktunnel sind von dieser Regelung ausgenommen	

Biodiversität		
Biodiversität	Die Gewächshausfläche muss in das Gesamtkonzept zur Biodiversität integriert werden (7.1.9.3. Biodiversitätsflächen)	Der Betrieb muss die Anforderungen aus Kapitel 6.1.9.3. Biodiversitätsflächen erfüllen, aber mit 20 % Anteil** statt der dort formulierten 10 %. Die Biodiversitätsflächen und -maßnahmen müssen sich auch auf den überdachten Bereich beziehen. Eine reine Kompensation über Flächen außerhalb des Gewächshauses ist nicht möglich. Besondere Aufmerksamkeit gilt der Gründüngung während der Vegetationsperiode, Blühstreifen und samenfeste Sorten.

* Diese Regelung gilt für aktuell zertifizierte Betriebe ab der Zertifizierungskampagne 2028. Für Betriebe in Umstellung ab der nationalen Implementierung dieser Richtlinie.

** Für diese Regelung können nationale zertifizierende Organisationen bestehenden Betrieben eine Übergangsfrist von 5 Jahren bis zur Zertifizierungskampagne 2027 gewähren, um die notwendigen Konzepte zu implementieren. Für Betriebe in Umstellung, gilt diese Regelung bereits ab der Zertifizierungskampagne 2022.

7.1.6.6.Sprossen und Keime

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

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

7.1.7. Dauerkulturen

Alle verfügbaren Maßnahmen der Mischkultur, Begrünung, Zwischenkulturen und Bodenpflege sind zu nutzen. Diese Maßnahmen können durch eine intensive Pflege der mehrjährigen Kulturen unterstützt werden.

Die Standortfestigkeit der Dauerkulturen erfordert eine größere Pflege des direkten Umfeldes. Hier eine Harmonie herzustellen kann helfen, Einzelmaßnahmen einzusparen.

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

(ANG 2: Anhang 6)

Mechanische Ausdünnung mit einem Fadengerät ist nicht erlaubt. Nach Frostereignis oder Umveredeln ist mit Ausnahmegenehmigung eine Ausdünnung möglich.

Wurzelschnitt ist generell nicht erlaubt. Mit einer Ausnahmegenehmigung ist ein Wurzelschnitt nach dem Umveredeln und/oder in den ersten drei Jahren der Umstellung möglich, allerdings mit der Voraussetzung eines Betriebsentwicklungskonzepts/-gesprächs. Es sind Geräte zu verwenden die einen möglichst sauberen Schnitt erzeugen durch Schneiden (Scheiben/Messergeräte) – nicht durch Reißen (Schwert/rotierende Werkzeuge) - erzeugen.

7.1.7.1.Unterstützungsmaterial

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

7.1.8. Pilze

7.1.8.1. Herkunft der Sporen

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

7.1.8.2. Herkunft der Anbausubstrate

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

7.1.8.3. Biodynamische Maßnahmen

Substrate sind vor der Beimpfung mit den Kompostpräparaten zu präparieren. Nach Beendigung der Sterilphase sowie vor der Beimpfung, sind Gaben von Kompostpräparaten auszubringen. Wurde das Substrat einer Sterilisation unterzogen, so sind die Kompostpräparate unmittelbar nach diesem Zeitpunkt und vor der anschließenden Beimpfung anzuwenden. Hornmist (500)

muss mindestens einmal pro Erntewelle ausgebracht werden. Das muss nach der Beimpfung des Substrates erfolgen. Hornkiesel (501) muss mindestens einmal pro Wachstumszyklus ausgebracht werden.

7.1.8.4. Beleuchtung

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

(ANG 1D: Anhang 6)

7.1.8.5. Pflanzengesundheit

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

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

7.1.8.6. Reinigung und Desinfektion von Anzuchträumen und Anbausubstraten

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

7.1.9. Biodiversität und Umwelt

7.1.9.1. Rodung und Zerstörung schützenswerter Gebiete

Das Abholzen *oder Zerstören schützenswerter Strukturen bzw. Flächen* für eine landwirtschaftliche Nutzung ist verboten. Auch andere wertvolle Schutzgebiete müssen geschützt werden. *Die behördlichen Vorgaben sind einzuhalten.*

Als schützenswert werden eingestuft (ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

- Primärwälder

- Mangrovenwälder
- Marschen und Sümpfe
- Steppen und Savannen
- Gebirgsvegetation
- *Ufervegetation und Auen*
- *Obstbaumreihen und Streuobstwiesen*
- *Busch- und Gehölzgruppen,*
- *Rohr- und Schilfbestände,*
- *Böschungen und Terrassen,*
- *Trockensteinmauern, Steinriegel und Steinhage*

Desgleichen:

- Gebiete mit einer hohen Konzentration biologischer Diversität
- Habitate von gefährdeten oder seltenen Arten

Sollten Gebiete aufgrund von Wald- oder Buschbränden oder anderen katastrophalen Ereignissen zerstört und gerodet werden, bleibt der ursprüngliche Status der Flächen vor der Zerstörung bestehen.

Umstellung von Flächen ist nur möglich, wenn eindeutige Beweise vorliegen, dass diese Flächen nicht durch die Rodung und Zerstörung schützenswerter Gebieten nach dem Jahr 2020 entstanden sind, weitere Details in Kapitel 7.4.2. Gesamtbetriebsumstellung und 7.4.3. Umstellung neuer Flächen.

7.1.9.1.1. Bewässerung - Allgemein

Die Bewässerung muss so geplant werden, dass die Wassermenge und/ oder die Anwendungshäufigkeit nicht zu einer Verschlechterung des Bodens führen (z.B. Versalzung, Erosion). Die Grund- oder Oberflächenwasserentnahme muss die erforderliche behördliche Genehmigung haben. Die Verwendung von fossilem Grundwasser sich nicht erneuernden Wasservorkommen ist nur zulässig, wenn eine Ausnahmegenehmigung durch Demeter Österreich vorliegt. Eine Ausnahmegenehmigung kann nur erteilt werden, wenn eine Analyse der Auswirkungen der Nutzung vorliegt, sowie ein Wasser-Management-Plan gemäß Kapitel 7.1.9.2.3. (ANG 5: siehe Anhang 7)

7.1.9.1.2. Bewässerung – Wasserqualität und Reinigung

Das Wasser darf nicht mit Pestizidrückständen, krankheitserregenden Bakterien oder Parasiten belastet sein oder das Endprodukt in jeglicher Weise belasten. Wird Oberflächenwasser für die Bewässerung genutzt, muss die Wasserqualität durch regelmäßige Analysen überwacht werden.

Wenn Oberflächenwasser in direkter Nähe zu konventioneller Landwirtschaft oder industrieller Produktion entnommen wird, gilt erhöhte Sorgfaltspflicht.

- Bei der Wasserreinigung oder -aufbereitung sind Filtersysteme immer zu bevorzugen
- In Regionen, in denen Wasser grundsätzlich chloriert wird, ist die Nutzung dieses Wassers zur Bewässerung zugelassen
- UV-Behandlung oder Ozonbehandlung zur Aufbereitung von Wasser sind zugelassen.
- Andere Maßnahmen zur Wasseraufbereitung wie zusätzliche Chlorierung müssen durch eine Ausnahmegenehmigung durch die zuständige zertifizierende Organisation genehmigt werden.

  (ANG 5 A : Anhang 7)

7.1.9.1.3.Bewässerung – Wassermanagement Plan

Betriebe, die Wasser zur Bewässerung ganz oder teilweise aus Grund- und/oder Oberflächenwasserbeständen entnehmen, müssen den jährlichen Wasserverbrauch in aussagekräftiger Art und Weise dokumentieren.

Für den Fall, dass

- der durchschnittliche jährliche Wasserverbrauch steigt,
- der aktuelle Wasserverbrauch deutlich höher ist als die Richtwerte für die jeweiligen Feldfrüchte,
- Sparmaßnahmen wie Tröpfchenbewässerung, Balken- oder Minisprinkler Systeme nicht vollständig ausgeschöpft sind,
- die Möglichkeiten der Regenwassernutzung nicht ausgeschöpft sind,
- der Betrieb in einer Gegend mit hohem oder extremen Wasser-Stress-Level liegt, ist Demeter Österreich berechtigt einen detaillierten Wassermanagement Plan zu fordern. BFDI stellt entsprechende Vorlagen für Management Pläne zur Verfügung.

7.1.9.2. Biodiversitätsflächen

Der Betrieb muss sich für die Erhaltung der biologischen Vielfalt des Betriebs einsetzen. Wenn das Biodiversitätsreservat auf dem Betrieb und in unmittelbar angrenzenden Gebieten 10 % (besondere Mindestanforderungen für Erzeugung unter Glas und Folie – 7.1.5.5. *– 20 % mit einer Übergangsfrist von 5 Jahren*) der gesamten Betriebsfläche nicht erreicht, muss ein Biodiversitätsplan, der dokumentiert, wie dies mit einem klaren Zeitrahmen erreicht wird, von Demeter Österreich genehmigt werden. Dieser Plan kann auch andere kulturelle Elemente umfassen, wie z.B. die Erhaltung seltener oder gefährdeter Rassen von Pflanzen und Tieren, die Förderung des Vogel- und Insektenlebens durch die Bereitstellung von Lebensräumen, die Nutzung biodynamischer Pflanzen- und Tierzucht usw.

Als Biodiversitätsflächen werden angerechnet:

- Leicht beweidete Flächen, welche einigen Pflanzen die Blüten- und Samenbildung ermöglicht *(Mäh-/Weiden mit max. zwei Nutzungen). Sowie Almen, Bergmähder, Hutweiden, Streuwiesen & Grünlandbrachen.*

- Bewaldete Flächen (*Wald, Energieholzflächen,* Agroforstwirtschaft), ungenutzte Bewaldung und heimische Bäume, (Einzelbäume passend zum Ort/100m² pro Baum) und Alleen
- Vorgewende
- Land, welches mit einjährigen/ mehrjährigen Pflanzen bestellt ist, welchen es möglich ist, Blüten auszubilden. Diese Pflanzen dürfen nicht die kommerziell genutzte Hauptfrucht der jeweiligen Einheit sein, ausgenommen Gründüngung und Weideflächen. Pflanzen müssen durch Insekten bestäubt werden.
- Brachland als Teil der Rotation oder anderweitig oder ungenutztes Grünland (kein Mähen innerhalb eines Jahres)
- Zaungrenzen (Breite von ungestörtem Land kann berechnet werden)
- Hecken, *Feld- und Ufergehölze*
- Wasserläufe, Teiche, Feuchtgebiete, Auwälder, *unkultivierte Moorflächen*
- Ruderalflächen (z.B. Bergrutsch), Steinmauern und -haufen, Trockenmauern
- Unversiegelte Naturpfade und Wanderwege
- Weitere Beiträge zur Biodiversität, einschließlich Bewirtschaftung seltener oder vom Aussterben bedrohter Pflanzen- und Tierarten

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

7.1.10. Biodynamische Pflanzenzüchtung

7.1.10.1. Geltungsbereich und Grundlagen

Die Richtlinien für die anerkannte biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung wurden im Wesentlichen von der Assoziation biologisch-dynamischer Pflanzenzüchter (ABDP) erarbeitet. Sie sind Bestandteil des Vertrages zwischen dem Nutzer der Bezeichnung „aus biologisch-dynamischer Züchtung“ und der jeweils für die Vertragsvergabe verantwortlichen Organisation. Sie gelten für Züchtungsbetriebe, welche biologisch-dynamische Züchtungs-arbeit leisten, sowie für deren Produkte, die Sorten aus anerkannt biologisch-dynamischer Pflanzenzüchtung. Die Kennzeichnung biodynamisch gezüchteten Sorten ist in der Kenn-zeichnungsrichtlinie geregelt.

Ziel der Richtlinie ist es, Sorten „aus biologisch-dynamischer Züchtung“ mit prüfbaren Kriterien zu beschreiben und damit von anderen Sorten abzugrenzen, die diese Bezeichnung nicht tragen. Bei der Kennzeichnung von Erzeugnissen mit dem Demeter-Logo ist nur ersichtlich, dass das Erzeugnis auf einem Demeter anerkannten Betrieb gewachsen ist, nicht jedoch, aus welcher Art Saatgut es hervor gegangen ist. Durch den Hinweis auf die Züchtung soll auf die besondere Herkunft des Saatgutes aufmerksam gemacht werden können.

7.1.10.2. Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten

- Die Züchtung soll auf Demeter zertifizierten Feldern oder in entsprechenden Zuchtgärten stattfinden. Wo dies nicht möglich ist, kann wie nachfolgend beschrieben gezüchtet werden:
    - Wenn auf anerkannt ökologischen Feldern gezüchtet wird, sind die biologisch-dynamischen Präparate wie folgt anzuwenden: Mindestens einmal im Jahr Hornmist und Hornkiesel kulturartgerecht angewendet und präparierten Kompost oder ersatzweise Fladenpräparat auf allen Flächen ausgebracht. Dies ist mit dem ökologischen Betrieb schriftlich zu vereinbaren (z. B. mittels eines Anbau-gestattungsvertrages).
    - Der Züchtungsbetrieb sowie die Dokumentation der Züchtungsarbeit müssen über die gesamte Zeit für eine Demeter-Kontrolle zugänglich gemacht werden.
- Die Züchtung neuer Sorten beginnt mit zufälliger oder beabsichtigter Fremdbestäubung bzw. Mutation im Sinne einer erblichen Veränderung und darauf folgender Selektion. Ein Minimum von vier Jahren unter biologisch-dynamischen Selektionsbedingungen wie unter Absatz 1 und 2 beschrieben ist unverzichtbar. Dies gilt für die Auslobung als „aus biologisch-dynamischer Erhaltungszüchtung“ genauso wie für die Auslobung als „aus biologisch-dynamischer Züchtung“.
- Als Zuchtmethoden werden grundsätzlich ausgeschlossen:
    - Alle von den IFOAM-Richtlinien ausgeschlossenen Methoden
    - Hybridzüchtung, unabhängig vom Herstellungsweg
    - Doppelhaploide bzw. Polyploidisierung
    - Sorten aus Proto- bzw. Cytoplastenfusion
- Die Verwendung von Hybridsorten und Doppelhaploiden als Eltern für die Neuzüchtung einer biologisch-dynamisch gezüchteten Sorte ist zulässig.
- Für eine biologisch-dynamische Neuzucht ist die Anerkennung als Sorte durch eine anerkannte Behörde (beispielsweise das zuständige Sortenamt) unverzichtbar, wenn das Saatgut im Sinne des regional gültigen Saatgutverkehrsgesetzes an andere abgegeben werden soll.
- Sofern im Rahmen geschlossener Produktionssysteme die amtliche Sortenregistrierung verzichtbar ist, kann bei Demeter Österreich die Anerkennung einer Sorte als „aus biologisch-dynamischer Züchtung“ stammend beantragt werden, wenn eine vorgelegte Sortenbeschreibung die Erfüllung der saatgut-rechtlichen Anforderungen an die Unterscheidbarkeit erwarten lässt.

7.1.10.3. Anforderungen an die Erhaltungszüchtung

Die Erhaltungszüchtung findet grundsätzlich auf anerkannt biologisch-dynamischen Betrieben statt oder auf Bio-Betrieben mit den unter 7.1.10.2 beschriebenen Zusatzanforderungen.

7.1.10.4. Besondere Anforderungen an die Dokumentation

- Bereits der erste Eingang von Saatgut in den Betrieb muss dokumentiert werden. (Lieferschein/Eingangsbeleg/Lieferant/Menge/Behandlungszustand/Gentechrisiko).
- In einem Flächenplan muss die Anbaufläche dokumentiert werden, aus der selektiert wurde. Die Elterngeneration der selektierten Pflanzen muss anhand eines Beleges in den Unterlagen rück verfolgbar sein.
- Die Abgabe von Saatgut muss nach Sorte/Partie/Menge/Behandlung/Empfänger anhand einer Lieferscheinkopie (EU-Bio-Kontrollstelle) dokumentiert werden, wie es bereits für die Öko-Kontrolle erforderlich ist.
- Diese Belege dienen der Nachvollziehbarkeit des Verlaufs der Generationenfolge bzw. der aufeinander folgenden Anbauvegetationen, welche durchlaufen wurden.

7.1.10.5. Schritte zur Transparenz in der Sortenentwicklung

Die Werdegangsbeschreibung ist Grundlage für die Zertifizierung der Sorten und muss öffentlich zugänglich gemacht werden und enthält folgende Angaben:

- Art, Kulturform, Sortenbezeichnung, Name des Züchters, Datum, Intention der Züchtung
- Woher stammt das Ausgangsmaterial? Bezeichnung, Lieferant, Jahr des ersten Anbaus, Angaben über ein Kreuzungsprodukt
- Unter welchen Bedingungen wurde und wird angebaut und selektiert? Standort, Wirtschaftsweise
- Nach welcher Methode wird selektiert? Massenauslese (positiv oder negativ), wie viele Individuen aus wie viel werden gewählt? Wird im Falle von Einzelpflanzenauslese getrennt nach Einzelpflanzennachkommenschaften angebaut bzw. geprüft oder aus den aufbereiteten Samen ein durchmischter Ramsch ausgesät (Pedigree-/Stammbaum- oder Bulk-/Ramsch-Methode)? Wurde das Verfahren im Verlauf der Generationenfolge geändert oder gab es in bestimmten Selektionsabschnitten ganz bestimmte Ausscheidungskriterien? Wurden bestimmte Untersuchungsverfahren angewandt und zur Entscheidung herangezogen? Unter welchen Bedingungen wurden zusätzliche Prüfungen durchgeführt? Gab es besondere Kriterien, die für die Praxiseinführung erfüllt werden mussten?
- Wann wurde die Sorte vom zuständigen Sortenamt eingetragen/zugelassen?
- Wie erfolgt die Saatgutvermehrung zur Saatgutabgabe?
- Wie kann die Sorte heute beschrieben werden? Typische Sortencharakteristika, Hinweise zum Anbau, Erfahrungen aus der Praxis, Ergebnisse aus Qualitätsuntersuchungen.

7.2. Biodynamische Präparate

Alle Maßnahmen in einem biodynamisch bewirtschafteten Betrieb müssen aus ganzheitlichen Gesichtspunkten heraus beurteilt werden. In einem lebendigen Ganzen ist nicht allein die Ausgeglichenheit des Stoffgeschehens von herausragender Bedeutung, sondern - Rudolf Steiner weist im Landwirtschaftlichen Kurs ausdrücklich darauf hin - auch der Ausgleich des „Raubbaus an Kräften".

Der sorgfältigen und sachgemäßen Herstellung, Lagerung und Anwendung der Präparate kommt in dieser Hinsicht große Bedeutung zu.

Die aus geisteswissenschaftlicher Erkenntnis komponierten Stoffe aus mineralischer, pflanzlicher und tierischer Herkunft werden durch die Wirkung der kosmisch-irdischen Kräfte während des Jahreslaufes zu Kräfte tragenden Präparaten umgewandelt, die bei der jeweiligen Anwendung auf Boden, Pflanzen und Dünger Wesentliches zur Belebung der Erde, zur Qualitäts- und Ertragsentwicklung der Pflanzen sowie der Gesundheit, Lebens- und Leistungskraft der Tiere innerhalb eines biodynamisch bewirtschafteten Betriebes beitragen.

Die Präparate sollen nach Möglichkeit auf dem eigenen Betrieb oder in Zusammenarbeit mit anderen Betrieben hergestellt werden. Die Pflanzen und tierischen Hüllen für ihre Herstellung sollten vom eigenen oder, soweit möglich, von einem anderen biodynamisch bewirtschafteten Betrieb stammen. Die bisherigen durch Beobachtungen und Versuche gesicherten Erfahrungen und Erkenntnisse müssen bei der Herstellung und Anwendung Beachtung finden.

Sie werden in den Arbeitsgruppen, durch die Beratung sowie in der Literatur weitergegeben.

Der Besuch des Grundlehrgangs ist für die Erstanerkennung verpflichtend. Die Mitarbeit bei Präparatetreffen (Arbeitsgruppe) ist verpflichtend (mind. einmal pro Jahr).

Die volle Wirkung kann man nur erwarten, wenn alle Präparate (die Dünger- und die Feldspritzpräparate) in jedem Jahr bei der Dünger- und Pflanzenpflege jeweils zeit- und sachgerecht Verwendung finden (und eine Stunde lang gerührt werden).

Weitere Hinweise zu den biodynamischen Präparaten finden Sie in Anhang 8.

- Eine funktionierende Einrichtung zum Präparaterühren oder ein Vertrag mit einem Präparaterühr- und -ausbringungsservice, muss auf dem Betrieb vorhanden sein und im Rahmen der jährlichen Inspektion kontrolliert werden.
- Eine Grundvoraussetzung für die Zertifizierung eines Betriebes mit dem Status „in Umstellung auf Demeter“ nach 12 Monaten Bewirtschaftung nach dieser Richtlinie, ist mindestens eine Ausbringung der Hornmist und Hornkiesel-Präparate. Zusätzlich muss auf allen Flächen präparierter Dünger (oder Fladenpräparat in Verbindung mit den Kompostpräparaten) ausgebracht worden sein. Das gilt auch für die Umstellung von neuen Flächen.
- Die Feldspritzpräparate sind kulturartengerecht anzuwenden:
    - Hornmist oder präpaprierter Hornmist (500P) ist zur Bestellung, bei Vegetationsbeginn oder nach dem Schnitt der anzuerkennenden Kultur, mindestens aber einmal im Jahr mit mind. 50 g/ha, auszubringen;
    - Hornkiesel ist dem Entwicklungsstand der Pflanzen entsprechend, vorzugsweise während der intensiven Wachstumsphase und zwingend zwischen Wachstumsphase und Ernte mit mind. 2,5 g/ha anzuwenden.
- Präparate sind mit entsprechender Sorgfalt nach guter fachlicher Praxis zu lagern.
- Die Feldspritzpräparate müssen mit sauberen Gerätschaften ausgebracht werden.
- Alle organischen Wirtschaftsdünger müssen mit den Kompostpräparaten präpariert werden. Auf Wirtschaftsflächen, die in einem Jahr keinen präparierten Dünger erhalten, wird

empfohlen, ersatzweise ein Sammelpräparat (Fladenpräparat, präpariertes 500, etc.) auszubringen.

- Intensiv bewirtschafteten Flächen (Acker, Gemüse, Wein und Obst) einschließlich in Gebirgsregionen sowie alle Futterflächen müssen jedes Jahr alle Spritzpräparate erhalten. Diese Anforderung gilt nicht für unbewirtschaftete oder andere dauerhaft brachliegende Flächen.
- Demeter Österreich kann für eine reduzierte Ausbringung des Hornkiesel Präparats auf ungemähtem Weideland und Futterflächen für die Wiederkäuer eine Ausnahmegenehmigung erteilen, unter den folgenden Auflagen:
    - Auf Weideflächen muss mindestens alle drei Jahre ausgebracht werden
    - Auf zwei Drittel der Futterfläche jedes Jahr
- In Gebirgsregionen kann bei Steillagen eine Ausnahme erteilt werden (wenn diese nicht intensiv bewirtschaftet oder gemäht werden) ebenso für Gebiete, die nicht befahrbar sind. Diese Ausnahmegenehmigung kann von Demeter Österreich erteilt werden, wenn der Lizenznehmer einen Plan zur Präparateausbringung vorlegt, auf dem die geplante Präparateausbringung ersichtlich ist (Flächen, welche nicht oder nur unvollständig behandelt werden und wie häufig, verfügbare Rühr- und Ausbringungsgeräte auf dem Betrieb, beabsichtigte Verbesserungen der Anwendungen in Zukunft, etc.) Die Ausnahme ist zeitlich begrenzt, kann jedoch erneuert werden. (ANG 4A: Anhang 6)

7.3. Tierhaltung

Diese Richtlinien für die Tierhaltung stellen meist nur Mindestanforderungen dar.

Das Tier als beseeltes Wesen ist als Haustier besonders auf unsere Obhut angewiesen. Leitlinie des täglichen Handelns sollte sein, ihm die nötige Fürsorge angedeihen zu lassen und ihm gleichzeitig spezifische wesensgemäße Entfaltungsmöglichkeiten zu schaffen. Physische und psychische Ungleichgewichte wollen rechtzeitig erkannt und vorsorgend ausgeglichen werden. Stetige, wache Betreuung des Tieres ist dafür Voraussetzung.

Eine Tierhaltung mit der entsprechenden Futterproduktion ist ein wichtiger Teil des Landwirtschaftsbetriebes. Im Hinblick auf die Entwicklung des Betriebes kann der Betriebsorganismus nicht auf Tierhaltung verzichten. Das gilt insbesondere für die Wiederkäuerhaltung. Die Futterpflanzen und der wohlausgewogene Dünger, der durch das Rind entsteht, tragen durch die Belebung des Bodens wesentlich zum dauerhaften Gedeihen eines Hofes bei. Im harmonischen Zusammenwirken der Naturreiche mit dem Menschen kann sich ein belebter, durchseelter Landwirtschaftsorganismus entwickeln.

„Denn Sie müssen ja wissen, dass zum Beispiel die kosmischen Wirkungen, die in einer Pflanze zur Geltung kommen, die vom Innern der Erde herauskommen, hinaufgeleitet werden. Ist also eine Pflanze besonders reich an kosmischen Wirkungen und frisst diese ein Tier, das nun seinerseits gleichzeitig Mist liefert aus seiner Organisation heraus auf Grundlage eines solchen Futters, so liefert dieses Tier den besonders geeigneten Mist für diesen Boden, wo die Pflanze wächst."

Rudolf Steiner

Gute Gesundheit und Fruchtbarkeit mit hohen Lebensleistungen werden erfahrungsgemäß von den Tieren erbracht, die auf einem Hof geboren werden und aufwachsen, auf dem deren Ansprüche an

artgemäße Haltungs- und Fütterungsbedingungen bei liebevoller Betreuung durch den Menschen erfüllt werden.

Deshalb müssen alle Anstrengungen unternommen werden, unter den jeweiligen Verhältnissen optimale Lebensbedingungen für die Tiere einzurichten bzw. Tiere nur aus solchen Verhältnissen auf den Betrieb zu nehmen.

7.3.1. Geltungsbereich

Die Richtlinie für Viehhaltung bezieht sich auf alle Tierbestände, die auf Demeter-Betrieben zur kommerziellen Nutzung gehalten werden. Tiere für den Eigengebrauch können von diesen Vorgaben unter Verzicht auf Vermarktung mit dem Demeter-Markenzeichen ausgenommen werden, ohne die Gesamtbetriebsumstellung zu gefährden.

7.3.2. Verpflichtung zur Tierhaltung

Eine Demeter-Zertifizierung von landwirtschaftlichen Betrieben ohne Integration von Tierhaltung ist nicht möglich. Der Integration von Wiederkäuern durch eigene Tierhaltung oder eine Futter-Mist-Kooperation sollte der Vorzug gegeben werden.

In Gärtnereien und Dauerkulturbetrieben kann auf eigene Viehhaltung verzichtet werden, wenn Mist, Kompost- und Gründüngungswirtschaft sowie Präparateanwendung besonders intensiv betrieben werden (siehe auch Kapitel 7.2.). *Als Dauerkulturbetrieb gelten hierbei Betriebe, auf deren Flächen – neben Dauerkulturen – max. 4 ha extensiv genutztes Dauergrünland (max. 2 Nutzungen pro Jahr) umfassen. Hierbei ausgenommen sind Biodiversitätsflächen (z.B. Grünbrachen, Naturschutzflächen etc.). Bei zusätzlichen Ackerflächen ist Viehhaltung bzw. eine Futter-Mist-Kooperation verpflichtend.*

7.3.3. Tierbesatz

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

Demeter Österreich legt einen Mindestbesatz von 0,2 GV/ha fest, unabhängig der Betriebsgröße. Der maximale Tierbesatz darf 2.0 GV/ha nicht überschreiten, was einer maximalen Düngereinheit von 1,4 DE/ha entspricht.

Umrechnungstabelle für die Berechnung der verschiedenen Viehklassen finden sich im Anhang 1.

Kompensationsmaßnahmen für fehlenden minimalen Tierbesatz werden in Kapitel 7.3.4. beschrieben, nationale Kompensationsmaßnahmen und -konzepte müssen durch das Richtlinienkomitee von BFDI genehmigt werden.

7.3.4. Betriebskooperationen

Um die Mindestvorgaben zur Tierhaltung gemäß Kapitel 7.3.3. einzuhalten, ist eine Betriebskooperation zwischen biodynamischen Betrieben möglich. Insbesondere betrifft dies die Haltung von Tieren und Austausch von Futter und tierischem Dünger.

Wenn sich kein biodynamisch bewirtschafteter Betrieb in der Nähe befindet, sind auch Futter-Mist-Kooperationen zwischen Demeter- und Bio-Betriebe möglich In jedem Fall ist ein Vertrag über die Betriebskooperationen abzuschließen. Dieser ist Demeter Österreich vorzulegen.

Für eine Futter-Mist-Kooperation mit einem Bio-Betrieb, müssen die folgenden Bedingungen erfüllt sein:

- Der Kooperationspartnerbetrieb muss die Tiere zu 100 % mit Bio-Futter füttern.
- Der Kooperationspartnerbetrieb muss vollständig auf Bioproduktion umgestellt haben.
- Der Stalldünger muss auf dem Betrieb, wo er anfällt (idealerweise im Stall), oder mindestens sechs Wochen vor der Ausbringung präpariert werden.
- Der Tierbesatz für die Gesamtfläche beider Betriebe darf 2,0 GV/ha nicht überschreiten.

7.3.5. Haltung – Allgemein

„Dass man also die Tiere nicht einfach in dumpfen Ställen abschließt, … sondern, dass man sie über die Weide führt und überhaupt ihnen Gelegenheit gibt, auch sinnlich-wahrnehmungsmäßig in Beziehung zu treten zur Umwelt."

Rudolf Steiner (GA 327, „Landwirtschaftlicher Kurs", 8. Vortrag)

Die Haltung der Tiere soll nach wesensgemäßen und nutztiergerechten Grundsätzen eingerichtet werden. Eine liebevolle Betreuung durch den Menschen fördert das Wohlbefinden, die Gesundheit und das Leistungsvermögen der Tiere.

- Die Aufstallungsform und die sonstigen Haltungsbedingungen müssen so beschaffen sein, dass die Tiere ihre Verhaltensgewohnheiten und arteigenen Bewegungsabläufe vollziehen können; z. B. müssen sie ungehindert aufstehen, abliegen und trocken sowie angemessen warm liegen können. Aufstallungen, in denen sich die Tiere weitgehend frei bewegen können, sind deshalb zu bevorzugen.
- Das Haltungssystem muss den Tieren freien Kontakt mit ihrer natürlichen Umwelt (Sonne, Regen, Erdboden, u. a.) gewähren. Dies muss insbesondere durch Weidegang, zumindest aber Auslauf erfolgen. Für ausreichend natürliches Licht, gutes Stallklima und Windschutz muss Sorge getragen werden. *Ab wann Jungtieren Zugang zur Weide oder dem Auslauf ermöglicht werden muss, wird durch die geltende EU-Bioverordnung festgesetzt.*
- Die dauernde Anbindehaltung ist grundsätzlich nicht zulässig, außer für einzelne Tiere für einen begrenzten Zeitraum aufgrund tierärztlichen Anratens. Isolation oder Anbindung einzelner Tiere bedarf der Zustimmung von Demeter Österreich. Zulässige Gründe sind die Gefährdung der Arbeitssicherheit der zuständigen Mitarbeitern oder die Gefährdung des Tierwohls.

- Anbindehaltung bei kleinen Mast- oder Milchviehbetrieben ist möglich, wenn die räumlichen Begrenzungen aufgrund des Stallbaus ein typisches Herdenverhalten verhindern. In diesem Fall muss Weidegang während der Weidesaison und 2mal pro Woche Zugang zum Auslauf (wenn Weidegang nicht möglich ist) gewährt werden. Bis zu welchen Bestandsgrößen Betriebe als kleine Betriebe gelten, wird durch die Kleinerzeugerregelung festgelegt.

7.3.5.1.Haltung von Rindern

Die Hörner haben bei den Wiederkäuern eine Bedeutung für den Aufbau der Lebenskräfte. Sie bilden einen Kräfte haltenden Gegenpol zu den intensiven Verdauungs- und Stoffwechselvorgängen. Sie sind Teil der Ganzheit des Kuhwesens. Im Vergleich zu anderen Tierarten hat der Mist der Rinder eine besonders fördernde Wirkung auf die Bodenfruchtbarkeit. Zudem haben die Hörner als tierische Hülle für die Herstellung der biodynamischen Präparate eine wesentliche Bedeutung.

Rindern ist im Sommerhalbjahr Weidegang zu gewähren, das gilt für alle Betriebstypen und Arten von Rindern (Mutterkuhhaltung, Milchviehhaltung, Bullen, Jungtiere und Nachzucht, Kälber). Wo dies nicht möglich ist, muss mindestens ein ganzjährig zugänglicher Auslauf im Freien zur Verfügung stehen. Eine Abkalbebox sollte bei Stallumbauten eingerichtet werden.

Für Betriebe, die aufgrund ihrer speziellen Situation in Besiedlungsgebieten, der Distanz zu den außerhalb der Besiedlung liegenden Weiden oder aus anderen praktischen Gründen Weidegang oder Zugang ins Freie nicht möglich ist, kann durch Demeter Österreich eine Ausnahmengenehmigung für fehlenden Weidegang oder Auslauf gewährt werden. (ANG 9: siehe Anhang 6)

Aufstallungsform und Stalleinrichtung müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- Liegeplätze von Rindern sind mit geeigneter Einstreu zu versehen.
- Teilspaltenböden mit mehr als 50 % Spaltenbodenanteil sind nicht gestattet und dürfen nicht als Ruheplätze gerechnet werden.
- Kuhtrainer sind nicht erlaubt.
- Ein entsprechendes Angebot an Bewegungsfläche und eine geeignete Herdenführung müssen allen Tieren der Herde genügend Raum zum Ausüben des Sozialverhaltens und der Futteraufnahme gewährleisten.
- Die Zahl der vorhandenen Fress- und Liegeplätze muss mindestens der Anzahl Tiere im Stall entsprechen. In Stallungen mit freiem Zugang zu Futter (auch Grundfutter) sind weniger Fressplätze zugelassen.
- Kälbern ist, sobald als möglich, Kontakt zu ihren Artgenossen zu ermöglichen. Sie sind spätestens ab der 2. Lebenswoche in Gruppen zu halten, sofern eine ausreichende Anzahl etwa gleich alter Tiere vorhanden ist. Die Kälberhaltung in Einzelboxen ist nur während der ersten Lebenswoche zulässig.
- Das Enthornen von Tieren und enthornte Tiere sind auf dem Hof nicht gestattet. In besonders begründeten Fällen kann von Demeter Österreich eine Ausnahme gewährt werden, die jedoch jährlich überprüft werden muss. (ANG 11: siehe Anhang 6)

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

- Aberdeen Angus
- Galloway
- Murray Grey
- Sidetrønder nordlandskfe STN
- Vestlandsk raudkolle Østlandsk Rødkolle
- Jarlsbergfe
- Dølafe
- *Western Finncattle*

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

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

Wenn ein landwirtschaftlicher Betrieb mit genetisch hornloser Herde auf Demeter umstellt, muss unmittelbar nach Beginn der Umstellungsphase mit der Verdrängungskreuzung der hornlosen Genetik begonnen werden.

Während des Prozesses der Verdrängungskreuzung werden hornlose Rinder auf dem Betrieb geduldet, wenn bei der Inspektion ein Zuchtfortschritt hin zu gehörnten Rindern nachgewiesen werden kann. Bei Fleischrindern können die oben genannten Rassen zur Verdrängungskreuzung eingesetzt werden.

- Es ist erlaubt, Kälber zu kastrieren, wenn das für die Gesundheit, das Wohlergehen oder die Hygiene der Kälber notwendig ist. Solche Eingriffe müssen im passenden Alter und von kompetenten Personen durchgeführt werden, sodass die Schmerzen der Tiere auf ein Minimum begrenzt werden.

7.3.5.2. Haltung von Schafen, Ziegen und Pferden

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

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

7.3.5.3.Haltung von Schweinen

Die Liegeflächen für Schweine sind mit Stroh (oder anderer organischer Einstreu) zu versehen. Teilspaltenböden mit mehr als 50 % Spaltenbodenanteil und Anbindehaltung sind nicht zugelassen. Ein Auslauf ins Freie mit Wühlmöglichkeiten ist einzurichten.

- Sauen dürfen zum Abferkeln nur über einen möglichst kurzen Zeitraum (maximal 14 Tage) fixiert werden; dabei ist Anbindung ausgeschlossen. Für Sauen ist ein Auslauf im Freien einzurichten, wo die lokalen Gegebenheiten dies erlauben. Leere und niedertragende Sauen sowie Jungsauen sind in Gruppen zu halten.
- Flatdecks oder Ferkelkäfige sind nicht erlaubt.
- Zähnekneifen sowie vorbeugendes Zähneschleifen ist untersagt; ebenso Schwänze- und Ohrenkupieren.
- Nasenringe oder Krampen, welche die Schweine vom Wühlen abhalten, sind verboten.
- Es ist erlaubt, Ferkel zu kastrieren, wenn das für die Gesundheit, das Wohlergehen oder aus Gründen der Fleischqualität notwendig ist. Solche Eingriffe müssen im passenden Alter, von kompetenten Personen, unter Narkose und dem Einsatz von Schmerzmitteln durchgeführt werden. Der Eingriff ist in einer Weise durchzuführen, die jegliches Leiden der Tiere verhindert.
- Immunokastration ist nicht zulässig, das gilt auch für den Zukauf immunokastrierter Tiere

7.3.5.4.Haltung von Geflügel – grundlegende Regelungen

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

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

- Für Geflügel, das normalerweise aufbaumt, sind erhöhte Sitzmöglichkeiten, in für die Tierart geeigneter Form, anzubieten.
- Es sind genügend Sandbademöglichkeiten und Möglichkeiten zum Sonnenbaden anzubieten. Wassergeflügel ist ein angemessener Zugang zu Wasser zu ermöglichen. Enten benötigen Wasserflächen zum Schwimmen, Gänse brauchen zumindest Wasser, indem sie ihren Kopf und Hals eintauchen können.
- Zur Verbesserung der Sozialstruktur innerhalb der Herden, müssen zwei Hähne pro 100 Legehennen gehalten werden.
- Allen Geflügelarten muss ein Grünauslauf zur Verfügung stehen, *ab wann diese Regelung auch für Jungtiere gilt, wird durch die EU-Bioverordnung festgelegt.*
- Jegliche Manipulation an Tiere wie z.B. Schnabelkürzen, Schnabeltouchieren oder Kastration sind ausgeschlossen. Die Haltung von Kapaunen ist ebenfalls ausgeschlossen.

- Durch Tageslicht und zusätzliche Beleuchtung sind max. 16 Stunden Tageslänge zulässig. Im Scharraum und im Bereich der Futteraufnahme muss ausreichend Tageslicht vorhanden sein. Für die Zusatzbeleuchtung sind nur Leuchtmittel ohne Stroboskopeffekt zulässig. Diese Anforderungen gelten für alle Haltungen, unabhängig von der Anzahl der gehaltenen Tiere.
- In einem Stallgebäude dürfen max. 3.000 Legehennen (bevorzugt in Gruppen bis 1.000 Hennen) oder Lege- sowie Mastelterntiere oder 9.600 Junghennen und Brudertiere oder Elterntier-Junghennen (aufgeteilt in Gruppen, nicht größer als insgesamt jeweils 4.800 Vögel), oder 10 x 200 Legewachteln, max. 1.000 Puten oder 3.000 Hähnchen oder Perlhühner oder 1.000 Gänse oder 1.000 Enten oder 10 x 500 Mastwachteln gehalten werden. Alle neuen Gebäude müssen diesen Standard erfüllen. (ANG 12: siehe Anhang 6)
- Abhängig von der Klimazone ist es sinnvoll, Mehrklimazonenställe mit unterschiedlichen Klimazonen anzubieten (innen Warmstall mit angrenzendem *überdachtem Außenbereich* und daran anschließendem Geflügellaufhof, der zum Weideauslauf gerechnet werden kann, siehe auch nächstes Kapitel). Der Geflügellaufhof ist bedeckt mit scharrfähigem, feuchtigkeitsabsorbierendem Material, das die Weide in Stallnähe vor dem Eintrag sehr hoher Düngermengen schützt.
- Für Gänse- und Entenweiden ist ein Unterstand ausreichend.

Das Mindestschlachtalter für alle Geflügelarten ist im Anhang 8 festgelegt.

7.3.5.5.Haltung von Geflügel – spezifische Regelungen

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

- Das Brüten und Schlüpfen ist in den Inspektionsprozess einzubeziehen. In-Ovo-Geschlechtsbestimmung als Methode der Trennung von männlichen und weiblichen Küken ist nicht zugelassen.
- Wenn ein *überdachter Außenbereich* und/oder Geflügellaufhof (Veranda) angeboten werden, kann die Besatzdichte entsprechend der EU-Bioverordnung angepasst werden.
- Besatzdichte, Anzahl und Größe der Ausflugklappen, Fütterungs- und Tränkeeinrichtung, erhöhte Sitzstangen und eingestreute Nester oder solche mit weicher Einlage sind der Größe der Tiere jeweils anzupassen. Während der Aktivitätsphase dürfen die Tiere nicht am Zugang zu den verschiedenen Klimazonen des Stalls behindert werden. *Überdachter Außenbereich* und Stall müssen mit Beleuchtung ausgestattet sein.
- Die minimale Größe der Durchgangsöffnungen ist im österreichischen Tierschutzgesetz geregelt. Die Höhe der Durchgänge ist so zu bemessen, dass die Tiere aufrecht durchgehen können.
- Erhöhte Sitzflächen müssen Kotgruben haben. Diese müssen so konstruiert sein, dass die Tiere auf niedrigeren Ebenen nicht durch herabfallenden Kot beeinträchtigt werden und ein effizientes regelmäßiges Ausmisten ermöglicht wird. Es dürfen nicht mehr als zwei Etagen übereinander eingerichtet werden. Mindestens ein Drittel der Bewegungsfläche muss eingestreut sein.
- Der Weideauslauf muss den natürlichen Bedürfnissen der Tierart entsprechen. Für Hühner muss mindestens 40 % der Fläche gleichmäßig mit mehrjährigen Kulturen bewachsen sein

sowie schützende Elemente aufweisen, z.B. Büsche und Bäume. Einjährige Kulturen oder künstliche Schutzelemente können genutzt werden, bis die dauerhafte Bewachsung 40 % der Fläche bedeckt. Mobile Ställe sind hierbei ausgenommen.

- Die minimale Fläche pro Vogel ist *8 m²* für Legehennen und Elterntiere, bei Masthühnern mindestens 4 m² pro Tier (2,5 m² bei Mobilställen), 10 m² für Puten, 4,5 m² für Enten (2,5 m² bei Mobilställen). Gänse brauchen mindestens 15 m² pro Gans (10 m² bei Mobilställen) und es gibt hierfür keine maximale Distanz für Weidezäune. Weidezäune dürfen bei Legehennen, Masthühnchen und Puten maximal 150 m vom Stall entfernt sein, maximal 80 m bei Enten.
- *Die Aufzucht von Brüderhähnen ist in Österreich verpflichtend.*
- Junghennen und ihren Brüdern ist Auslauf zu gewähren (1m² pro Tier).

7.3.6. Fütterung

"..., dass man eben nicht im allgemeinen sagen sollte: «Füttert in diesem Falle das, füttert in jenem Falle jenes», sondern dass man eine Vorstellung davon hervorrufen sollte, was bestimmte Fütterungsmethoden für einen Wert haben für das ganze Wesen der tierischen Organisation."

Rudolf Steiner (GA 327, „Landwirtschaftlicher Kurs", 8. Vortrag)

Die Fütterung muss der Art, dem Alter und der Leistung sowie dem physiologischen Bedarf der Tiere gerecht werden, dabei ist für eine ausreichende Versorgung mit Mineralstoffen Sorge zu tragen. Die notwendigen Mineralstoffe und Spurenelemente sollen - soweit möglich - aus natürlicher Herkunft (Kräuter, Laubheu, usw.) stammen.

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

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

Konventionelles Futter darf nicht eingesetzt werden. In Notfällen kann Demeter Österreich eine Ausnahmegenehmigung erteilen:

- Nur bei unvorhersehbaren Ereignissen wie extreme klimatische Bedingungen, Naturkatastrophen, Bränden, etc.
- Abweichungen von den Fütterungsvorgaben, genehmigt durch Demeter Österreich, müssen dem Prinzip der Verfügbarkeit und dem generellen Regime folgen, in einem ersten Schritt Reduzierung des hofeigenen Anteils, dann Reduzierung der Demeter-Anteile, dann Reduzierung der Bio-Anteile bis hin zu 100 % konventionellen Anteil.
- *Futtermittel mit der Kennzeichnung „Geeignet für Demeter-Betriebe" dürfen in Österreich nicht dem Demeter-Anteil angerechnet werden, sondern nur dem erlaubten Bio-Anteil.*
- Konventionelle Anteile sind auf die in Anhang 2 d) erwähnten Futtermittel begrenzt

(ANG 24, Anhang 6)

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

7.3.6.1. Hofeigener Anteil / Demeter-Anteil für alle Tierarten

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

- Wenn Futtermittel in den Betrieb eingeführt werden, ist bei der Auswahl der für die Demeter-Produktion geeigneten Futtermittelqualitäten besondere Sorgfalt walten zu lassen, es gilt das allgemeine Regime (siehe Anhang 2).
- *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 Ausnahmegenehmigung beantragt (siehe Anhang 6 / ANG 24).*
- Mindestens 70 % der durchschnittlichen Jahresration TM (Trockenmasse) muss Demeter-zertifiziert sein, 1/3 kann andere Qualitäten beinhalten, wenn Demeter nicht verfügbar.

Tab.: 12 Hofeigener Anteil und Demeter-Anteil in der durchschnittlichen Jahresration für alle Tierarten bezogen auf die Trockenmasse

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

* Kann Futter „in Umstellung auf Demeter“ enthalten, wenn das Futter biozertifiziert ist.

** Kann Futter „in Umstellung auf Bio“ sein

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

**** Außer in Notsituationen mit Ausnahmegenehmigung durch die zuständige Zertifizierungsorganisation (ANG 24: siehe Anhang 6)

*****bei nachgewiesener Nichtverfügbarkeit, Ausnahmegenehmigung erforderlich (ANG 13, Anhang 6)

7.3.6.2. Umstellungsfutter

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

7.3.6.3. Fütterung von Milchvieh, Schafen, Ziegen und Pferden

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

- Im Winter sollen die Tiere einen möglichst hohen Anteil Heu erhalten (Kühe mindestens 3 kg/Tier/Tag, Kleinwiederkäuer entsprechend weniger). Wenn klimatische Bedingungen die Ernte einer guten Heuqualität nicht ermöglichen, können Ausnahmegenehmigungen durch Demeter Österreich erteilt werden, um Gras- und Kleesilage, welche nach dem Blühen gemäht wurde, zu zufüttern. (ANG 14 A, Anhang 6)
- Für Höfe, wo Getreideanbau aus klimatischen Gründen nicht möglich ist, und für vegetationsarme und extreme Lagen, kann Demeter Österreich aufgrund von entsprechenden Unterlagen Ausnahmegenehmigung für Futterzukauf geben. (ANG 14 A, siehe Anhang 6)
- Die Grundfutterration darf nicht das ganze Jahr über aus Silage bestehen.
- Futtermittel tierischer Herkunft sind ausgeschlossen, mit Ausnahme von Milch und Milchprodukten.

7.3.6.4. Fütterung von Mastrindern

Die Futterration muss wiederkäuergerecht zusammengesetzt sein und zu jeder Jahreszeit mindestens 75 % Raufutter (Heu, Silage oder Futterstroh) enthalten. Silagen können den Hauptanteil des Grundfutters bilden. Die Sommerfütterung muss Grünfutter enthalten.

In der Winterfütterung muss den Tieren so viel Heu wie möglich gefüttert werden (drei kg pro Tier und Tag). Sollte klimatische Bedingungen keine Ernte von ausreichenden Mengen Heu der entsprechenden Qualität ermöglichen, können durch Demeter Österreich Ausnahmegenehmigungen erteilt werden, welche die Fütterung stattdessen durch nach der Blüte geerntete Silage oder Stroh zu ergänzen. (ANG 14A: siehe Anhang 6)

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

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

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

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

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

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

7.3.6.6. Nomadische Viehbestände und Weidehaltung auf unbestellten Flächen

Fleisch von Wanderherden darf nur dann als Demeter verkauft werden, wenn 2/3 des Futters aus Eigenproduktion und die Hälfte des Futters von biodynamisch bewirtschafteten Flächen stammt. Der Rest kann von extensiv bewirtschafteten Flächen, welche nicht mit synthetischen Dünge- oder Pflanzenschutzmitteln behandelt wurden oder Naturschutzflächen stammen oder von Betriebsflächen, bei denen die Präparate wegen Steilheit oder anderer Unzulänglichkeit nicht versprüht werden können. (ANG 4A: siehe Anhang 6)

Es muss ein Tagebuch über die Beweidung geführt werden.

7.3.6.7. Pensionstiere

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

- Eine schriftliche Vereinbarung zwischen dem Besitzer der Tiere und dem aufnehmenden Betrieb liegt vor. In begründeten Fällen kann Demeter Österreich diese Vorgaben abweichend regeln. Zum Beispiel bei kooperativen oder Gruppenzertifizierungen, wenn der administrative Aufwand zu hoch ist.
- Alle Tiere sind eindeutig durch Ohrmarken oder vergleichbare Kennzeichnung zu identifizieren.
- Alle Tiere werden bezüglich der Haltungsbedingungen, tiermedizinischer Behandlung und Fütterung gemäß dieser Richtlinie gehalten.
- Wenn Pensionstiere die oben genannten Anforderungen erfüllen, können sie in die Futter-Mist-Bilanz des Betriebes integriert werden.

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

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

In beiden beschriebenen Fällen muss eine Ausnahmegenehmigung durch Demeter Österreich vorliegen. (ANG 15: siehe Anhang 6). Der Antrag auf eine Ausnahmegenehmigung muss eine eindeutige Beschreibung der Umstände beinhalten, unter denen die Tiere gehalten werden, im Besonderen in Bezug auf ergriffene Maßnahmen zur eindeutigen Trennung.

7.3.6.8. Gemeinschaftsweiden

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

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

Ausnahmebewilligungen sind bei Demeter Österreich einzuholen. (ANG 16: siehe Anhang 6)

7.3.6.9. Fütterung von Schweinen

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

- Die Summe des Futterzukaufs ist auf 50 % (TM) beschränkt.
- Demeter Österreich kann einen Zukauf von maximal 50 % ökologisch erzeugtem Futtermittel für Schweine erlauben, wenn kein Demeter-Futtermittel verfügbar ist. Diese Nichtverfügbarkeit muss nachgewiesen sein. (ANG 13, Anhang 6)

7.3.6.10. Fütterung von Geflügel

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

- Jegliches Geflügel muss Grit erhalten.
- Den Tieren ist offenes Wasser anzubieten; mindestens in Becherränken.
- Gänse und Puten brauchen während der Vegetationsphase grüne Weideflächen. Demeter Weidegänse erhalten mindestens 35 % ihres Futters (TM) als Grünfutter von der Weide.
- Enten müssen im Wasser grundeln können, um Futter aufzunehmen.
- Demeter Österreich kann den Zukauf von maximal 50 % zertifiziertem Bio-Futter für Geflügel erlauben, wenn kein Demeter-Futter verfügbar ist. Die Nichtverfügbarkeit muss belegt werden. (ANG 13, Anhang 6)
- *Demeter Österreich kann bei Hühnerhaltung mit weniger als 350 Tieren durch eine Ausnahmegenehmigung einer Reduzierung des hofeigenen Anteils der Fütterung zustimmen, wenn die verfügbaren Ackerflächen nicht ausreichen, um den Mindestanteil von 50% zu erreichen. Siehe auch Kapitel 7.3.6.1..*

7.3.7. Zucht und Kennzeichnung

Die Tiere sollen auf einem anerkannt biodynamisch bewirtschafteten Betrieb geboren und aufgezogen sein, möglichst aus einer bodenständigen Herde. Bei Geflügel ist Naturbrut anzustreben.

7.3.7.1. Zucht

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

Aus Genmanipulation hervorgegangene Tiere sind nicht zugelassen.

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

7.3.7.2. Tierkennzeichnung und Haltungsbuch

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

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

Es ist ein Stallbuch zu führen (siehe auch: 7.3.11. Arzneimittelbehandlung bei Tieren), dass ein eindeutiges Zurückverfolgen der Tiere und tierischer Produkte von der Verkaufsstelle bis zur Geburt erlaubt. Dokumentationen gleichen Inhaltes, z. B. Züchtungsunterlagen, können das Stallbuch ersetzen.

7.3.8. Tierherkunft, Tierzukauf und Vermarktung

7.3.8.1. Tierzukauf bei Zucht oder Bestandsvergrößerung

Auch für den Zukauf von Tieren zur Zucht oder Bestandsvergrößerung gilt das allgemeine Regime. Demeter Österreichkann bei Nichtverfügbarkeit eine Ausnahmegenehmigung für den Zukauf von Tieren aus konventionellen Beständen erteilen (bis max. 40 % der Herde). (ANG 18: siehe Anhang 6).

Zugekaufte konventionelle Wiederkäuer benötigen eine schriftliche Bestätigung, dass sie nicht mit Tiermehl oder Tierknochenmehl gefüttert wurden (wenn diese Fütterung nicht durch übergeordnete Gesetzgebung ausgeschlossen ist).

Die Vermarktung der Produkte betreffend, gelten die Vorgaben 7.3.8.3. und folgende.

7.3.8.2. Tierzukauf Mast

Auch beim Zukauf von Tieren zum Zweck der Mast gilt das allgemeine Regime (siehe Anhang 2).

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

7.3.8.3. Milch, Milchvieh, Kälber und Mastrinder

Milchprodukte folgen grundsätzlich dem Zertifizierungsstatus des Futters. Die Demeter-Zertifizierung der Milch ist möglich, sobald das Futter von Demeter zertifizierten Flächen kommt (siehe 7.3.8.).

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

Konventionelle Tiere dürfen nur mit einer Ausnahmegenehmigung von Demeter Österreich und der Kontrollstelle zugekauft werden. (ANG 18: siehe Anhang 6)

Tab.: 13 Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Milchvieh/Kälber/Mastrinder

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

7.3.8.4. Schafe und Ziegen

Bei Zukauf gilt die in Kapitel 7.3.8.1. beschriebene Rangfolge.

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

Tab.: 14 Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Schafe und Ziegen

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

Fleisch	ökologisch	6 Monate	Demeter
Fleisch	konventionell	*keine Vermarktung unter Demeter möglich*	
Wolle	ökologisch oder konventionell	12 Monate	Demeter

7.3.8.5. Schweine

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

- Der Zukauf von Ferkeln folgt dem allgemeinen Regime (siehe Anhang 2), der Zukauf konventioneller Ferkel bedarf einer Ausnahmegenehmigung von Demeter Österreich und der Kontrollstelle. (ANG 19: siehe Anhang 6). *Ferkel, welche gemästet werden, dürfen nur von Demeter oder von zertifizierten Bio-Betrieben stammen.*
- *Als Ferkel zugekaufte Schweine konventioneller Herkunft dürfen nicht unter Demeter vermarktet werden.*
- Es sollen nur Ferkel aus eingestreuten Haltungssystemen und ohne kupierte Schwänze zugekauft werden. Der Zukauf immunokastrierter Ferkel ist nicht möglich.

Tab.: 15 Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Schweine

Verkaufsprodukt	Status des Tieres beim Kauf	Fütterung und Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsprodukts
Fleisch	ökologisch	mind. Hälfte der Lebenszeit	Demeter
Fleisch	konventionell	*keine Vermarktung unter Demeter möglich*	
Fleisch	konventionell (Zuchttier)	*keine Vermarktung unter Demeter möglich*	

7.3.8.6. Geflügel

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

- Masthähnchen und sonstiges Mastgeflügel sind als Eintagsküken einzustallen, d.h. sie müssen den Brutbetrieb spätestens am 3. Tag verlassen haben.
- *Geflügel wird vorrangig von zertifizierten Demeter-Betrieben zugekauft. Nur bei Nichtverfügbarkeit können Tiere von zertifizierten Bio-Betrieben zugekauft werden.*
- Beim Zukauf gelten für die Kennzeichnung der Verkaufsprodukte unten tabellarisch aufgeführte Bedingungen. Das Mindestschlachtalter muss ebenfalls berücksichtigt werden (vgl. Anhang 7). Langsam wachsende Rassen sind zu bevorzugen.

Tab.: 16 Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Geflügel

Verkaufsprodukt	Zert.status des Tieres beim Kauf	Alter beim Zukauf	Fütterung / Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsprodukts
Eier	Junghenne ökologisch	max. 18 Wochen	*mind. Demeter-Status*	Demeter
Eier	Eintagsküken konventionell	max. 3 Tage	*mind. Demeter-Status*	Demeter
Fleisch Mastgeflügel (inkl. Althennen/ Bruderhähne)	ökologisch	*max. 3 Tage*	Hälfte der Lebensdauer	Demeter
Fleisch Mastgeflügel (inkl. Althennen/ Bruderhähne)	Eintagsküken konventionell	*keine Vermarktung unter Demeter möglich*		
Anderes Mastgeflügel	Eintagsküken konventionell	*keine Vermarktung unter Demeter möglich*		

7.3.9. Arzneimittelbehandlung bei Tieren

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

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

7.3.9.1. Allgemeine Vorgaben alle Tierarten

Routinemäßige und/oder prophylaktische Behandlungen mit Mitteln, die nicht den Naturheilverfahren zuzuordnen sind (z. B. Chemotherapeutika, Antibiotika, Antiparasitika) sind nicht zugelassen, sofern nicht gesetzlich oder behördlich vorgeschrieben. Ausgenommen hiervon sind zugelassene Entwurmungsmittel (siehe oben), in Fällen, wo Parasiten im Betriebsgebiet als endemisch nachgewiesen wurden.

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

Behandlung nachvollziehbar ist. Die Aufzeichnungen sind aufzubewahren und auf Verlangen vorzulegen.

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

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

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

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

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

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

Unter 7.3.9.1. erwähnte Maßnahmen gelten auch für Geflügel, Mastschweine, Kaninchen und andere Kleinsäuger, außer sie sind speziell auf eine Tierart eingeschränkt.

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

7.3.10. Tiertransport und Schlachtung

Besondere Aufmerksamkeit verlangt das Schlachten von Tieren. Man muss sich bewusst machen, dass zu Beginn der Fleischverarbeitung der Tod eines beseelten Wesens steht. Ethische und moralische Einsicht gebieten es, das jeweilige Tier vom Transport bis zur Schlachtung so zu behandeln, dass Angst, Stress, Durst und Schmerzen des Tieres soweit wie irgend möglich vermieden werden. Transportwege sollen so kurz wie möglich sein. Deshalb sollten die Tiere in der Region geschlachtet werden, wo sie aufgewachsen sind.

- Das Antreiben mit Stromstößen ist untersagt, wie auch der Einsatz von Beruhigungsmitteln oder anderen chemischen und synthetischen Substanzen vor, während und nach dem Transport.
- Wartezeiten am Schlachthof sind zu minimieren, wenn warten erforderlich ist, muss ausreichend Platz, angemessenes Futter und Wasser zur Verfügung stehen.
- *Überregionale Tiertransporte (gemeint sind Transportwege von mehr als 200 km) sollen nur zum Transport von Zuchttieren oder in sonstigen begründeten Ausnahmefällen durchgeführt werden (siehe Anhang6: OEANG 6).*
- Die Tiere müssen schnell und effektiv betäubt werden. Kehlenschnitt ohne Betäubung aus religiösen Gründen ist zugelassen.

7.4.Umstellung Erzeugung

Die Umstellung ist ein Umwandlungsprozess, der mehrere Entwicklungsschritte des Betriebes hin zu einer neuen Zustandsstufe umfasst. Dieser wird mit Hilfe eines Umstellungsplans dokumentiert. Weiters ist der Besuch des Biodynamischen Grundkurses ist erforderlich sowie mindestens ein Beratungsgespräch.

Aufbauend auf dem Interesse an der Biodynamischen Wirtschaftsweise, ihren Hintergründen und Grundlagen, sind unverzichtbare landwirtschaftliche Kenntnisse und Fertigkeiten wichtige Voraussetzung für ein erfolgreiches Wirtschaften. Die Mitgliedschaft in einer regionalen Arbeitsgemeinschaft für Biodynamische Wirtschaftsweise wird empfohlen, um eine Einbindung in den fachlichen Austausch, gemeinsame inhaltliche Arbeit und gegenseitige Hilfe zu gewährleisten. Des weiterem werden Hofentwicklungsgespräch mit dem Jahr 2025 verpflichtend. Diese lösen die verpflichtende Vertrauensperson ab und sollen einmal jährlich pro Betrieb stattfinden, mindestens jedoch zweimal innerhalb von 3 Jahren pro Betrieb. Weitere Informationen sind auf der Demeter-Homepage unter https://www.demeter.at/hofentwicklungsgespraeche/ einsehbar.

7.4.1. Umstellungsplan

Um einen Betrieb in einen biodynamischen Betrieb umzuwandeln, bedarf es eines individuellen Leitbildes, in welche Richtung der Betrieb entwickelt werden soll. Gemäß diesem Leitbild ist gemeinsam mit der Beratung ein Umstellungsplan zu erstellen.

Mindestanforderungen und Empfehlungen für zertifizierende Organisationen zum Thema Umstellungspläne und die Zusammenarbeit mit der Beratung in der Umstellungsphase finden sich im Qualitätsmanagement Handbuch von BFDI.

7.4.2. Gesamtbetriebsumstellung

Der Betrieb ist als Ganzes in einem Schritt auf die Biodynamische Wirtschaftsweise umzustellen. Diese Bedingung gilt für den gesamten Betriebsorganismus inklusive der Tierhaltung, selbst wenn Tierhaltung nach dieser Richtlinie nicht verpflichtend, aber dennoch vorhanden ist (Dauerkulturen und gartenbauliche Betriebe).

Die Umstellung von Betrieben ist nur möglich, wenn stichhaltige Beweise vorliegen, dass die Umstellungsflächen nicht durch die Rodung *schützenswerte Flächen und Strukturen* nach dem Jahr 2020 entstanden sind.

Wenn Umstellungsbetriebe diese Anforderung im Rahmen der Umstellung nicht erfüllen können, muss der Umstellungsplan angemessene Kompensationsmaßnahmen beinhalten. Das heißt konkret, Aufforstung von mindestens der 1,5fachen Fläche der von Rodung betroffenen Flächen. Die Aufforstungsfläche muss sich auf dem Betriebsgelände oder direkt daran anschließenden Gebieten befinden, vgl. auch Kapitel 7.1.9.1.

Im Rahmen größerer Strukturen wie Kooperationen oder Betriebszusammenschlüssen ist es möglich, Teilbetriebe als landwirtschaftlichen Organismus zu definieren. Es liegt in der Verantwortung von Demeter Österreich, eine klare Abgrenzung unter Berücksichtigung regionaler Besonderheiten, zu definieren. Eine Abgrenzung orientiert sich bspw. an:

- Unterscheidung nach rechtlichen Einheiten;
- Klassifizierung gemäß den jeweiligen Geltungsbereichen der Bio-Zertifikate;
- Physisch-logische Trennung einschließlich der Lagerbereiche und Packstationen.

In jedem Fall muss die Abgrenzung transparenten, kontrollierbaren und nachvollziehbaren Regeln folgen. Die Abgrenzung darf nicht dem Zweck dienen, Regelungen dieser Richtlinie durch den Ausschluss von Betriebsbereichen zu umgehen.

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

Im Falle von Lehnvieh oder einer Mitbewirtschaftung von Flächen eines Betriebes ohne Demeter-Zertifizierung sind auch hier alle entsprechenden Demeter-Richtlinien einzuhalten. Die jeweilige Vereinbarung (bereitgestellt durch die jeweilige Kontrollstelle in Form einer Nutzungsvereinbarung, Lehnviehvereinbarung o.ä.) ist Demeter Österreich schnellstmöglich zu übermitteln.

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

- Verlängerte Umstellungsphase bis zu fünf Jahren nach Beginn der Umstellung sind nur für Dauerkulturen und Zierpflanzenproduktion.
- Dauerkulturen und Zierpflanzenbestände, die sich noch nicht in der Umstellung befinden, müssen mindestens die Anforderungen einer Bio-Zertifizierung erfüllen.
- Wenn ein umfangreiches Trennungsprotokoll vorliegt, kann Demeter Österreich Parallelproduktion von gleichen Kulturen bei Dauerkulturen und Zierpflanzen innerhalb dieser fünf Jahre genehmigen.
- Tierhaltung kann bis zu fünf Jahre nach Beginn der Umstellung unter den Bedingungen einer Bio-Zertifizierung gehalten werden, wenn wesentliche bauliche Maßnahmen vorgenommen werden müssen, um die Anforderungen dieser Richtlinie zu erfüllen.
- Bitte beachten Sie zusätzliche Bedingungen für die Rückzüchtung genetisch hornloser Herden in der Umstellungsphase (Kapitel 7.3.5.1.)
- Der gesamte Betrieb muss spätestens fünf Jahre nach Beginn der Umstellung in seiner Gesamtheit Demeter zertifiziert sein.

Verlängerte Umstellungszeiten, Parallelernte bei Dauerkulturen während der Umstellung bedarf einer Ausnahmegenehmigung durch Demeter Österreich. Ausnahmegenehmigungen bedürfen einer schriftlichen Begründung. (ANG 21: siehe Anhang 6)

7.4.3. Umstellung neuer Flächen

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

Die Umstellung von Betrieben ist nur möglich, wenn stichhaltige Beweise vorliegen, dass die Umstellungsflächen nicht durch die Rodung *und Zerstörung von schützenswerten Flächen und Strukturen* nach dem Jahr 2020 entstanden sind, vgl. auch Kapitel 7.1.9.1.

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

Bei Parallelernte von Weintrauben dürfen konventionelle Trauben (im 1. Jahr der Umstellung durch Flächenzukauf/-pacht) entweder verkauft oder zu Traubensaft verarbeitet werden. Die Weiterverarbeitung zu konventionellem Wein ist nicht zugelassen. Trauben mit dem Status „Bio“ oder „In Umstellung“ dürfen zu Wein verarbeitet werden (siehe hierbei Kapitel 5.8.2. Kennzeichnung von Wein).

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

Der Anbau der gleichen (Art von) einjährigen Pflanzen führt zur Herabstufung auf den niedrigeren Zertifizierungsstatus der gesamten Ernte.

7.4.4. Umstellungszertifizierung

7.4.4.1. Regelumstellung – *Vorbewirtschaftung konventionell*

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

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

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

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

Tab.: 17 Regelumstellung - Vorbewirtschaftung konventionell

			Vollanerkennung
		12 Monate	
	12 Monate	Ernte = **Demeter** (Kulturen 24 Monate nach Beginn gesät) oder Ernte = **“In Umstellung auf Demeter”***** (Dauerkulturen*)	Ernte = **Demeter** (Dauerkulturen*)
12 Monate	Ernte = **“In Umstellung auf Demeter ”*****		
Demeter-Richtlinie wird erfüllt			
0 (Startpunkt)**	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr

(1): 12 Monate nach Beginn der Umstellung, ab diesem Zeitpunkt tragen Produkte den Zertifizierungsstatus “in Umstellung auf Demeter”

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

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

* Grünland oder mehrjährige Gründüngung sind ausgeschlossen.

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

*** *Beschreibt ausschließlich Zertifizierungsstatus, keine Auslobung mit „In Umstellung auf Demeter".*

7.4.4.2. Mittelschnelle Umstellung oder Schnellumstellung – *Vorbewirtschaftung Biologisch*

Oben genannte Fristen können in bestimmten Fällen verkürzt werden:

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

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

Tab.: 18 Mittelschnelle Umstellung - mindestens ein Jahr biozertifizierte Vorbewirtschaftung

			Vollanerkennung
		12 Monate	Ernte = **Demeter** (Dauerkulturen*)
	12 Monate	Ernte = **Demeter**	
Min.12 Monate	Ernte =		

Vorbewirtschaftung: Erfolgreiche Bio-Zertifizierung (inklusive Umstellungszeit)	**“In Umstellung auf Demeter”****	(Kulturen 12 Monate nach Beginn gesät) oder Ernte = **“In Umstellung auf Demeter”**** (Dauerkulturen*)	
	0 (Startpunkt)*	1. Jahr	2. Jahr

* Der Startpunkt einer Umstellungszertifizierung wird von Demeter Österreich mitgeteilt.

*** Beschreibt ausschließlich Zertifizierungsstatus, keine Auslobung mit „In Umstellung auf Demeter“. Eine schnellere Umstellung ist laut Demeter Österreich nicht vorgesehen.*

7.4.5. Vertrag

Erfüllt ein Betrieb die Voraussetzungen für eine Umstellung auf Demeter (Beratung, Grundkurs, Umstellungsplan etc.), wird dieser nach erfolgreicher Kontrolle und Ablauf der Umstellungszeit als zertifizierter Demeter-Betrieb anerkannt und erhält einen gültigen Vertrag zur Nutzung der Wortbild- und Wortmarke „Demeter“. Erst mit Abschluss dieses Vertrages sowie einer erfolgreichen Vollzertifizierung als Demeter (NICHT in Umstellung) gehen die Rechte auf die Nutzung der Marke an den Betrieb bzw. Betriebsleiter über, sofern dieser alle Richtlinien sowie vertraglichen Pflichten erfüllt. Des weiterem gelten grundsätzlich die Vertriebsgrundsätze des jeweiligen Landes, also in Österreich die Vertriebsgrundsätze und Kennzeichnungsrichtlinien von Demeter Österreich.

7.5. Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse

7.5.1. Prinzipien Biodynamischer Bienenhaltung

Bienen sind seit ältester Zeit Kulturbegleiter des Menschen. Sein Aufbau aus der Gemeinschaft, der Bezug der Bienen zum Licht und die Ernährung aus der Blüte löste zu allen Zeiten Ehrfurcht und Bewunderung aus. Das Bienenvolk ist jedoch heute auf die unterstützende Pflege des Menschen angewiesen. Die Stärkung des Bienenvolkes ist deshalb ein wichtiges Ziel der Demeter-Imkerei.

Durch den großen Flugradius der Bienen und die aktuelle Bewirtschaftung von Ackerflächen ist nicht zu erwarten, dass sie unter den jeweils vorherrschenden Verhältnissen nur oder überwiegend biodynamisch bewirtschaftete Flächen befliegen. Das Entscheidende der Demeter-Bienenhaltung ist deshalb nicht wie bei anderen Haustier-Arten die Bindung an die Futterflächen des Betriebes, sondern die Art und Weise dieser wesensgemäßen Bienenhaltung.

Im Sinne der Biodynamischen Wirtschaftsweise orientieren sich die imkerlichen Kulturmaßnahmen an den natürlichen Bedürfnissen des Bienenstocks. Die Betriebsweisen sind so gestaltet, dass der BIEN seine natürlichen Lebensäußerungen organisch entfalten kann. In der Demeter-Bienenhaltung dürfen die Bienenvölker ihren Wabenbau als Naturwabenbau

errichten. Grundlage für Fortpflanzung, Vermehrung, Verjüngung und züchterische Entwicklung ist der Schwarmtrieb. Eigener Honig ist wesentlicher Bestandteil der Wintervorräte der Bienen.

Bienen sind durch ihre Bestäubungsleistung und ihr Bienengift, welches die Lebenskräfte der Pflanzen und der Natur anregt, von großer Bedeutung für die gesamte Natur. Die wohltuende Wirkung von in der Kulturlandschaft aufgestellten Bienenvölkern zeigt sich besonders in der Steigerung von Ertrag und Qualität vieler Früchte unserer Kulturpflanzen. Sie ist dadurch für jeden landwirtschaftlichen Betriebsorganismus von großer Bedeutung. Aus diesem Grund ist eine Bienenhaltung für jeden biodynamischen Betrieb anzustreben.

7.5.2. Bienenhaltung

7.5.2.1. Standorte der Bienenvölker

Bei der Aufstellung der Bienenvölker sind biodynamisch bewirtschaftete Flächen, ökologisch bewirtschaftete und naturbelassene Flächen zu bevorzugen. Wenn die Standorte der Völker sich nicht auf biodynamisch zertifiziertem Gebiet befinden, müssen die Feldspritzpräparate zumindest in der unmittelbaren Umgebung ausgebracht werden. Das betrifft alle Standorte, die länger als drei Monate genutzt werden.

Es dürfen an einem Standort nur so viele Bienenvölker aufgestellt werden, dass die Versorgung eines jeden Volkes mit Pollen und Nektar gewährleistet ist.

Bei der Auswahl der Standorte für die Bienenvölker ist mit besonderer Sorgfalt darauf zu achten, dass Belastungen der Bienenerzeugnisse aus der Umwelt vermieden werden. Hinweise zum Umgang mit möglichen Belastungen von Produkten aus der Bienenhaltung finden sich unter Kapitel 3.7. Rückstände.

7.5.2.2. Bienenstöcke und Waben – zugelassene und nicht zugelassene Maßnahmen

Die Bienenwohnung - mit Ausnahme von Verbindungselementen, Dachabdeckung und Gitterboden - ist vollständig aus natürlichen Materialien wie beispielsweise Holz, Stroh oder Lehm zu fertigen.

- Eine Innenbehandlung der Bienenwohnung darf nur mit Bienenwachs und Propolis aus Demeter-Bienenhaltung erfolgen.
- Eine Außenbehandlung der Bienenwohnung ist nur mit Holzschutzmitteln aus natürlichen, ökologisch unbedenklichen, nicht synthetischen Rohstoffen zulässig.
- Reinigung und Desinfektion der Bienenwohnung sind bei Bedarf ausschließlich mit Hitze (Flamme, Heißwasser) oder mechanisch vorzunehmen.

Der Wabenbau ist Teil des Bienenvolkes. Deshalb sollen die Waben als Naturwabenbau errichtet werden. Als Naturwaben werden die Waben bezeichnet, welche die Bienenvölker ohne Vorgabe von Mittelwänden errichten. Der Naturwabenbau kann als Stabil- oder Mobilbau ausgeführt werden.

- Schmale Anfangsstreifen aus Bienenwachs zur Baurichtungsvorgabe sind zulässig.

Natürlicherweise ist das Brutnest eine geschlossene Einheit. Im Brutraum müssen über den Bau von Naturwaben Waben und Brut gemäß dem Entwicklungsverlauf des Bienenvolkes wachsen können. Brutraum und Rähmchengröße sind daher so zu wählen, dass sich das Brutnest organisch mit den Waben ausdehnen kann, ohne von Rähmchenleisten durchtrennt zu werden.

- Eine Einschränkung der Bewegungsfreiheit der Bienen-Königin ist nicht zulässig, Absperrgitter können nur während der Umstellungszeit genutzt werden. Nach der Umstellung nur in gut begründeten Ausnahmefällen auf Basis einer Ausnahmegenehmigung. Bedingungen für Ausnahmegenehmigungen müssen durch die jeweilige zertifizierende Organisation konkretisiert werden. (ANG 22 B: siehe Anhang 6)
- Die Gabe von Mittelwänden ist nur im Honigraum erlaubt. Es ist anzustreben, auch hier auf Mittelwände zu verzichten.
- Paraffin-Wachs, Carnauba-Wachs oder andere Wachsersatzstoffe sind nicht zulässig.
- Als Wachs für die Herstellung von Anfangsstreifen oder Mittelwänden kommt nur Naturbau und Entdeckelungswachs aus Demeter-Bienenhaltung in Frage. Bei nachgewiesener Nichtverfügbarkeit können Waben oder Wachs aus ökologisch zertifizierten Imkereien verwendet werden.

Ein Bienenvolk sollte aus eigener Kraft ein gestörtes Gleichgewicht regulieren. Die Maßnahmen der Demeter-Imkerei sind darauf ausgerichtet, die Selbstheilungskräfte und die Vitalität der Bienenvölker zu erhalten. Der Verlust einzelner für bestimmte Krankheitserreger oder Schädlinge besonders anfälliger Völker ist im Sinne einer natürlichen Auslese hinzunehmen.

Ist eine Krankheits- oder Schädlingsabwehr unabdingbar sind folgende Maßnahmen zugelassen:

- Brutentnahme,
- Wärmebehandlung,
- Vollständige Trennung der Bienenvölker von den Waben und der Brut (um eine neue, unbelastete Wabe zu bauen),
- Kräutertees,
- Isolation der Bienenkönigin,
- Ameisensäure, Essigsäure, Oxalsäure,
- Natriumcarbonat (Soda) zur Desinfektion bei ‚American Foul Brood',
- Puderzucker oder Stärke, um die Bienen zu bestäuben,
- Salz.

7.5.2.3. Völkervermehrung – zugelassene und nicht zugelassene Maßnahmen

Der Schwarm ist die natürliche Art der Vermehrung. Die Vermehrung darf nur aus dem Schwarmtrieb heraus erfolgen.

- Eine Vorwegnahme des Vorschwarms mit der Altkönigin als Kunstschwarm ist zulässig. Zur weiteren Vermehrung kann das Restvolk in *(weitere) vorweggenommene Nachschwärme* oder Ableger aufgeteilt werden.

- Wie bei jeder Nutztierhaltung ist auch bei der Biene eine züchterische Auslese notwendig. Grundlage zur Gewinnung von Königinnenzellen ist der Schwarmtrieb. Zur züchterischen Auslese und im Fall der Schädlingsbekämpfung ist die Umweiselung mit aus dem Schwarmprozess hervorgegangenen Königinnen und Schwarmzellen erlaubt.
- Mehrvolk- und Vereinigungsbetriebsweisen, sowie systematische Königinerneuerung sind nicht zulässig.
- Bei afrikanisierten Bienen ist aufgrund ihrer ausgeprägten Schwarmneigung eine künstliche Teilung der Schwärme nicht zulässig. Das Verfahren zur Vermehrung oder zum Austausch von Schwärmen sollte mit "Einladungskästen" durchgeführt werden.
- Künstliche Königinnenzucht (Umlarven und ähnliches) ist nicht erlaubt. Die instrumentelle Besamung und die Verwendung gentechnisch manipulierter Bienen sind verboten.
- Das Beschneiden der Flügel der Bienenkönigin ist verboten.

Einer regional angepasste Bienenart sollte immer der Vorzug gegeben werden. Die Betriebsweise darf sich nicht auf die permanente Eingliederung von fremden Völkern, Schwärmen und Königinnen stützen. Ein Zukauf von Bienenvölkern und Königinnen muss, soweit verfügbar aus Demeter-Bienenhaltungen erfolgen. Sind solche nicht verfügbar, können Bienenvölker und Königinnen aus ökologisch zertifizierter Bienenhaltung zugekauft werden. Völker, die nicht aus Demeter oder ökologisch-zertifizierten Imkereien stammen, sind nicht zulässig. Die Eingliederung nackter *Schwärme* ist zulässig.

7.5.2.4. Fütterung

Honig und Blütenpollen sind die natürliche Nahrungsgrundlage der Bienen. Während Jahreszeiten, in denen eine Ernährung auf Basis von Nektar aufgrund der Vegetationsphase nicht möglich ist, ist eine Einwinterung auf der Basis von eigenem Honig anzustreben. Wenn dies nicht möglich ist, muss dem Ergänzungsfutter für die Überwinterung ein geeigneter Anteil Honig zugesetzt werden. Als Orientierungswert, können 10 % Honig (bezogen auf das Gewicht des Zuckers), als angemessener Anteil angenommen werden.

In Abhängigkeit von den jeweiligen klimatischen Bedingungen und der sich daraus ergebenden Länge der Vegetationsphasen, sind zuständige zertifizierende Organisationen berechtigt, höhere Honiganteile zu fordern.

Für den Fall, dass deutlich geringer Honigmengen eingesetzt werden (z.B. bei milchsauer vergorener Fütterung) muss das im Rahmen der Kontrolle plausibel begründet werden.

- Honig in der Winterfütterung sollte vom eigenen Betrieb stammen, sollte eigner Honig nicht in ausreichender Menge verfügbar sein, gilt das generelle Regime, konventioneller Honig ist nicht zulässig.
- Dem Futter sind Kamillentee und Salz zuzusetzen.
- Um die Widerstandskraft von schwärmenden und zurückbleibenden Bienen zu erhöhen, kann eine Unterstützungsfütterung (wie für die Überwinterung beschrieben) durchgeführt werden.

Falls vor der letzten Ernte eine Notfütterung erforderlich werden sollte, darf diese nur mit Honig aus Demeter-Imkerei erfolgen. Jeglicher Zuckerzusatz ist untersagt.

- Pollenersatzstoffe sind verboten.
- Reizfütterungen sind nicht zulässig.

7.5.3. Honiggewinnung und Verpackung

7.5.3.1. Prinzipien der Honiggewinnung

Das Ziel ist den geschleuderten Honig der Jahresernte direkt in Verkaufsgebinde abzufüllen bevor der Honig kristallisiert. Nachträgliches Umfüllen, wiederholtes Erwärmen und längere Lagerung sollten vermieden werden, da dadurch deutlich die Qualität des Honigs beeinflusst wird. Für den Fall, dass die Ernte bestimmter Honigsorten die übliche jährliche Verkaufsmenge übersteigt, kann Honig in größeren Gefäßen gelagert und zu einem späteren Zeitpunkt in Verkaufsgebinde umgefüllt werden.

7.5.3.2. Honiggewinnung – zugelassene und nicht zugelassene Verfahren

- Beim Schleudern, Pressen, Sieben, Klären und anschließenden Abfüllen darf der Honig nicht über 35°C (indirekte Erwärmung) erwärmt werden. Jede zusätzliche Erwärmung des Honigs ist zu vermeiden. Auch für Abfüllung nach der Lagerung muss dieser Temperaturbereich eingehalten werden.
- Druckfiltration ist nicht zulässig.
- Der Honig darf unter keinen Umständen verflüssigt werden.
- Der Wassergehalt - gemessen nach DIN/AOAC - darf in gemäßigten Klimazonen 18% und feuchten klimatischen Bedingungen 20 % nicht überschreiten. Bei Heidehonig sind maximal 21,4% zulässig.
- Der HMF-Gehalt -gemessen nach Winkler- darf maximal 10 mg/kg betragen.
- Die Invertasezahl -gemessen nach Siegenthaler- muss mindestens 64U sein (ausgenommen davon sind enzymschwache Honige wie Akazienhonige).
- Wachs darf nicht mit Lösungs- oder Bleichmitteln oder anderen Zusätzen in Berührung kommen. Es sind nur Geräte und Behälter aus nichtoxidierenden Materialien oder mit nichtoxidierenden Beschichtungen einzusetzen.

7.5.3.3. Verpackung

- Die Lagerung des Honigs muss luftdicht, dunkel und *vor Wärme geschützt* erfolgen.
- Plastikgefäße sind nicht zugelassen, weder für die Lagerung noch für den Transport oder Endverbraucherverpackungen.
- *Zugelassene Materialien für Lagerung, Transport und Verkauf sind Glas, Metall, Steinzeug, lebensmittelechter Ton und Porzellan.*

Alle Vorgaben für die Kennzeichnung von Bienenerzeugnissen sind in der internationalen Demeter-Kennzeichnungsrichtlinie geregelt (siehe Kapitel 5.1 und 6.5.1).

7.5.3.4. Umstellung

Die Vorgaben unter Kapitel 7.4.1. Umstellungsplan gelten auch für die Umstellung von Imkereien.

- Um Produkte mit dem Zertifizierungsstatus „In Umstellung auf Demeter“ auszeichnen zu können, müssen die Vorgaben dieser Richtlinie für mindestens 12 Monate eingehalten werden.
- Bei einer Umstellung von konventionell auf Demeter muss im ersten Jahr der Umstellung das Wachs auf unerwünschte Rückstände aus der Vorbewirtschaftung untersucht werden. Im Fall von überschrittenen Grenzwerten, muss das Wachs gegen Wachs aus biodynamischer Herkunft ausgetauscht werden, falls nicht verfügbar aus Bio-Herkunft.
- Jeder Betrieb muss eine Umstellung durchlaufen, auch wenn die Bienenhaltung erst mit Beginn der Umstellung begonnen wird.
- Die Regelumstellungszeit bis zur Erreichung des Zertifizierungsstatus „Demeter“ beträgt drei Jahre (zweites und drittes Jahr „in Umstellung auf Demeter“). Für den Fall, dass der Betrieb vor der Umstellung mindestens drei Jahre biozertifiziert war, kann die jeweilige zertifizierende Organisation einer Verkürzung der Umstellungszeiten zustimmen.
- Eine schrittweise Umstellung von Imkereien mit mehr als einem Standort ist möglich, wenn der Umstellungsplan entsprechend effektive Vorgaben zur Warentrennung enthält. Die Dokumentation der Warentrennung muss hierbei alle Standorte mit Bewegungsprotokollen umfassen, sowie die Verarbeitung und die Lagerung. *Bienenstöcke mit einem anderen Zertifizierungsstatus an einem Standort sind nicht zulässig (Parallelproduktion). Der Umstellungszeitraum muss spätestens nach fünf Jahren beendet sein.*

Während der Umstellungsphase sind folgende Ausnahmen erlaubt, (wenn sie im Umstellungsplan begründet und beschrieben sind):

  - geteilter Brutraum
  - Absperrgitter
  - vorhandene Waben aus Mittelwänden im Brutraum (Hiervon muss mindestens 1/3 in jedem Umstellungsjahr durch Naturwabenbau ausgetauscht werden, bei verkürzten Umstellungszeiten entsprechend schneller).

7.5.3.5. Zertifizierung, Rückstände und Warentrennung

Auch für die Erwerbsbienenhaltung gilt das Prinzip der Gesamtbetriebsumstellung, eine gleichzeitige Erzeugung von Demeter und Bio-zertifizierter Ware ist nicht möglich, weder im Rahmen einer Bienenhaltung als Betriebszweig eines landwirtschaftlichen Betriebs noch im Rahmen einer eigenständige Betriebseinheit.

- Konventionelle Bienenhaltung zur Selbstversorgung auf einem Demeter-Betrieb ist möglich.

- Bienenhaltung mit kommerziellem Hintergrund auf einem Demeter-Betrieb muss mindestens Bio-zertifiziert sein (sollten nationale Regelungen oder dieser Richtlinie übergeordnete Rechtsnormen die Zertifizierung von Honig nicht zulassen, kommt diese Vorgabe nicht zur Anwendung).
- Die Bienenhaltung Dritter (Gast-Bienenhaltung), die ganz oder teilweise auf zertifizierten Demeter-Betrieben stattfindet, kann konventionell durchgeführt werden. Die jeweilige zertifizierende Organisation kann schriftliche Vereinbarung einfordern, um die Gast-Bienenhaltung auf Demeter-Betrieben weiter zu spezifizieren (z.B. Einschränkung der eingesetzten Betriebsmittel, etc.). Die jeweilige zertifizierende Organisation muss sicherstellen, dass auch bei der Gast-Bienenhaltung Demeter zertifizierte Imkereien bevorzugt werden.
- Weitere Details und allgemeine Hinweise zur Zertifizierung finden sich in Kapitel 3.6. Zertifizierung.
- Die Standorte der Völker (Feststände, Überwinterungsplätze und Wanderstandorte) sind in einem Standortverzeichnis und bei Wanderungen in einem Wanderplan zu verzeichnen, der genaue Angaben über Identifizierung der Völker, Beschreibung der Futtergebiete, Zeitraum, Ort (Flur- und Grundstücksangaben o. ä.), Tracht und Völkerzahl enthält.
- Hinsichtlich der Dokumentation und Identifizierung von Bienenstöcken, der Dokumentation von saisonalen Umzügen der Bienenstöcke, der Lagerung von Honig, Warentrennung und Rückverfolgbarkeit kommen die allgemeinen Regelungen (Kapitel 3.6.4. Dokumentation, Warentrennung, Lagerung und Warenfluss), sowie die Vorgaben der jeweiligen zertifizierenden Organisation zur Anwendung.
- Bezüglich des Umgangs mit Rückständen in Honig und Bienenstöcken kommen Kapitel 3.7. Rückstände, Regelungen der jeweiligen zertifizierenden Organisation und die jeweiligen Regelungen auf Ebene der Bio-Zertifizierung zur Anwendung.

7.5.4..Teichwirtschaft

Dieses Richtlinienkapitel wird derzeit überarbeitet und Ende Jänner 2024 ergänzt.

Anhang 1: Berechnung des Viehbesatzes

Der Tierbesatz orientiert sich an der Dungeinheit.
Eine Dungeinheit entspricht 80 kg N und 70 kg P_2O_5.

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

Grundsätzlich gilt die Berechnung GVE laut Demeter; wo keine Angabe steht, kann GVE laut AMA verwendet werden.

Tab.: 19 Berechnung des Viehbesatzes

Tierart	GVE/Tier laut Demeter	GVE laut AMA
Zuchtbulle	1,2	keine Angabe
Kühe	*1,0*	*keine Angabe*
Rinder über 2 Jahre	1,0	1,0
Rinder 1-2 Jahre	0,7	½ - 2 Jahre 0,6
Kälber	0,3	unter ½ Jahr 0,4
Zwergzebu und andere Zwergrinder unter ½ Jahr	*keine Angabe*	*0,2*
Zwergzebu und andere Zwergrinder ½ - 2 Jahre	*keine Angabe*	*0,3*
Zwergzebu und andere Zwergrinder ab 2 Jahre	*keine Angabe*	*0,5*
Schafe und Ziegen unter 1 Jahr	0,02	0,07
Schafe und Ziegen über 1 Jahr	0,1	0,15
Pferde unter 3 Jahre, Ponys und Kleinpferde	0,7	Kleinpferde: unter ½ Jahr 0,2 ½ - 3 Jahre 0,3 über 3 Jahre 0,5 Pferde: unter ½ Jahr 0,4 ½ - 3 Jahre 0,6
Pferde 3 Jahre und älter	1,1	1,0
Mastschweine (20-50kg)	0,16	ab 32 kg 0,3
Mastschweine über 50 kg	*0,3*	
Zuchteber	0,3	keine Angabe
Zuchtsauen (einschließlich Ferkel bis 20 kg)	0,55	keine Angabe
Zuchtsauen ohne Ferkel	0,3	Zucht- und Jungsauen ab 50 kg 0,5
Ferkel	0,02	keine Angabe
Legehennen (ohne Ergänzungsaufzucht)	0,0071	keine Angabe
Junghennen	0,0036	keine Angabe
Masthähnchen	0,0036	keine Angabe
Mastenten	0,005	keine Angabe
Mastputen	0,0071	keine Angabe
Mastgänse	0,0036	keine Angabe
Rotwild ab 1 Jahr	*keine Angabe*	*0,25*

Damwild und anderes Zuchtwild ab 1 Jahr	keine Angabe	0,15
Lama ab 1 Jahr	keine Angabe	0,15
Lamas, Rotwild, Damwild oder anderes Zuchtwild unter 1 Jahr	keine Angabe	0,07

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

Anhang 2: Für den Zukauf zugelassene Futtermittel

Die im Betrieb selbst erzeugten Futtermittel bilden die Grundlage der Tierernährung. Die vollständige Selbstversorgung ist anzustreben. Werden Futtermittel in den Betrieb eingeführt, unterliegt deren Auswahl der besonderen Sorgfaltspflicht im Hinblick auf die Demeter-Qualitätserzeugung.

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

1.) Futter von anerkannten Demeter-Betrieben,

2.) von Betrieben von biologischen Anbauorganisationen,

3.) von Betrieben zertifiziert nach den anerkannten Rechtsnormen des ökologischen Landbaus,

4.) von Extensivierern einschließlich von Flächen unter Naturschutzauflagen, auf welchen keine synthetischen Dünge- und Spritzmittel angewendet werden (mit Einschränkungen),

5.) konventionelle Futtermittel (mit Einschränkungen)

- Bis zu 50% der Futtertrockenmasse der durchschnittlichen Ration kann von noch nicht voll zertifizierten Flächen stammen, die aber biodynamisch bewirtschaftet werden und bis zu 20% von ökologisch bewirtschafteten Flächen.
- Die Tagesration darf nicht mehr als 50% Umstellungsfutter vom eigenen Hof haben. Der Zukauf von konventionellem Futter ist nicht erlaubt.
- Demeter Österreich kann einen Zukauf von maximal 50% ökologisch erzeugtem Futtermittel für Schweine und Geflügel erlauben, wenn kein Demeter-Futtermittel verfügbar ist. Diese Nichtverfügbarkeit muss nachweisbar sein.

Neue Futtermittel und neue Methoden zur Verarbeitung von Futtermitteln können nur auf Basis einer Länder-Ausnahmegenehmigung durch die Richtlinienkommission von BFDI erprobt werden.

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

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

Kälber: siehe Kapitel 7.3.6.5 Fütterung von Zucht- und Mastkälbern, Fohlen sowie Schaf- und Ziegenlämmern

b) Schweine:

Zusätzlich zu a) dürfen eingesetzt werden:

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

c) Geflügel:

Zusätzlich zu a) und b) darf eingesetzt werden:

- Gras- und Kräutermehl
- Paprikapulver

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

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

Das Verfahren unter d) bedarf außerdem der Ausnahmegenehmigung durch Demeter Österreich. (ANG 24: siehe Anhang 6)

Anhang 3: Verarbeitung von Futter und Futtermitteln - Ergänzungs- und Zusatzstoffe in der Fütterung

Neue Futtermittel und neue Methoden zur Verarbeitung von Futtermittel können nur auf Basis einer Länder-Ausnahmegenehmigung durch die Richtlinienkommission von _BFDI werden.

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.

3.2. Ergänzungs- und Zusatzstoffe

Ergänzungs- und Zusatzstoffe, zugelassen oder eingeschränkt zugelassen:

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

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

3.3. Silierhilfsmittel

Als Silierhilfsmittel sind zugelassen:

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

3.4. Verarbeitungsverfahren Futtermittel

Alle Verarbeitungsverfahren die unter Kapitel 3.3. dieser Richtlinie für die Verarbeitung von Lebensmitteln zugelassen sind, können auch für die Verarbeitung von Futtermitteln eingesetzt werden. Darüber hinaus sind zugelassen:

- Extrusion bei der Verarbeitung von Soja für die Fütterung

Anhang 4: Zugelassene und eingeschränkt einsetzbare Dünge- und Bodenverbesserungsmittel

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

Zugekaufte Materialien sind im Rahmen der jährlichen Kontrolle und Zertifizierung anzugeben. Gegebenenfalls sind Untersuchungsergebnisse auf Schadstoffgehalte vorzulegen (z. B. bei Grüngutkompost).

Jeglicher Einsatz von Betriebsmitteln, die nicht mit dieser Richtlinie konform, sind kann zur Dezertifizierung des gesamten Betriebes oder zumindest der behandelten Ernte und/oder Felder führen.

Neue Düngemittel und Bodenverbesserungsmittel können nur auf Basis einer Länder-Ausnahmegenehmigung durch die Richtlinienkommission von BFDI erprobt werden.

*Eine Liste mit (eingeschränkt) zugelassenen Produkten ist unter **www.demeter.at/richtlinien** einsehbar. Der Antrag auf eine Ausnahmegenehmigung ist unter **www.demeter.at/kontrollunterlagen** downloadbar.*

Tab.: 20a Zugelassene, eingeschränkte und nicht zugelassene Düngemittel und Bodenhilfsstoffe

	...Zugelassen
	...Eingeschränkte Zulassung - **Ausnahmegenehmigung nötig**
	...Nicht zugelassen

Qualität des Ausgangsmaterials		**Betriebsmittel & Komponenten aus zertifizierter Herkunft bzw. zertifziertem Ausgangsmaterial (Bio/Demeter)**
Bevorzugt	Bei Nicht-Verfügbarkeit von Demeter-Qualität	
Demeter	Bio	Kompost (nicht aus kommunalen Abfällen ausgen. Grünschnitt)
Demeter	Bio	Stallmist, flüssiger und halb-flüssiger tierischer Dünger
Demeter	Bio	Flüssiger Pflanzendünger (z.B. Pflanzenjauche)
Demeter	Bio	Organische Zukaufdünger (z.B. Hühnermist- oder Luzernepellets)
Demeter	Bio	Organische Abfälle (z.B. Ernterückstände, Trester)
Demeter	Bio	Stroh
Demeter	Bio	Champost
Demeter	Bio	Beiprodukte d. Pflanzenverarbeitung (z.B. Menasse, Restfruchtwasser)
Demeter	Bio	Rückstände aus der Biogasgewinnung

Betriebsmittel & Komponenten aus nicht-zertifizierter Herkunft (konventionell)	
Qualität/erlaubter Einsatzbereich	Düngemittel/Bodenhilfsstoffe
Kohle	Pflanzenkohle (Holzkohle)
Frischholzprodukte	Sägemehl, Borke und Holzabfälle - nicht mit Fungiziden oder Insektiziden kontaminiert & Holzasche von unbehandeltem Holz
Kompostaktivatoren	Mikrobielle oder pflanzliche Kompostaktivatoren
Bodenimpfstoffe	Getreideferment
	N-fixierende Bakterien
	Mykorrhiza
	Rhizobien
Mineralische Dünger und Bodenhilfsstoffe	Gesteinsmehl (auch als Saathilfsmittel einsetzbar)
	Tonerdemehl (z.B. Bentonit)
	Kalziumchlorid ($CaCl_2$; gegen Stippigkeit bei Äpfeln)
	langsam wirkender Düngekalk
	natürliche schwermetallarme Phosphate (Rohphosphate) Kalisalz mit Chloridgehalt < 3% (magnesiumsalzhaltiges) Kaliumsulfat mit Chloridgehalt < 3% Kaliumsulfat Magnesiumsulfat Schwefel Spurenelemente (o.g. nur bei Bedarf entsprechend den Ergebnissen von Boden-, Gewebe- oder Blattanalysen oder anderen Mangelerscheinungen)
Saathilfsmittel	Natürliche Polymere
Substratzusatzstoffe	Vermiculite Lavagestein Perlite
-	Algenprodukte (sparsam einzusetzen)
Bei extensiver* oder nomadischer Tierhaltung konventioneller Herkunft	Stallmist (z.B. konventioneller Pferdemist; möglichst am Entstehungsort präpariert; extensiv: weniger als 2,5 GVE/ha, durchgehend täglichem Zugang zu Freiland)
Konventionelle Herkunft	Stroh und andere pflanzliche Materialien (ausgenommen Beiprodukte der Pflanzenverarbeitung)
Konventionelle Herkunft	tierische Nebenprodukte (z.B. Eierschalen, Wolle)
Pflanzenaufzucht	Torf und Kokostorf nur für die Pflanzenaufzucht (Substrate mit niedrigem Torfgehalt ohne synthetische Zusätze)**
Konventionelle Herkunft	Stallmist, flüssiger und halb-flüssiger tierischer Dünger
Konventionelle Herkunft	Fisch-, Horn-, Knochen-, Fleisch-Knochen-Mehl; Trockenblut, Haare (ausg. Wolle), Federn und ähnliche Produkte (z.B. Fischabfälle)
GVO gefütterte Tiere	alle tierischen Dünger
Von Fledermäusen und Seevögel	Guano
Abfallstoffe	Kompost aus kommunalen Abfällen (Hausabfälle; Speisereste aus der Verarbeitung und Gastronomie)
Abfallstoffe	Klärschlamm

Beiprodukte der Pflanzen- und Pilzverarbeitung	Rhizinusschrot Trockenschlempe Maisquellwasser Restfruchtwasser Menasse, Melasse oder Vinasse (nur bei schwerem Schorfbefall im Obstbau zum Laubabbau & Grünkragenkrankheit bei Tomaten, wenn Bio nicht verfügbar mit ANG)
Mineralische Dünger und Bodenhilfsstoffe	Synthetische Stickstoffquellen
	Chile Salpeter
	Wasserlösliche phosphathaltige Düngemittel
	Reine Kaliumsalze mit Chloridgehalt > 3%
	schnell wirkender Düngekalk (nur für Desinfektionszwecke)
* unter 2,5 GVE/ha, durchgehend im Freiland	
** Torf nur in Substraten bei Zierpflanzen, Balkonblumen, Baumschule: max. 50%; Stauden: max. 30%, Aussaat- und Jungpflanzen: max. 70%;	

Anhang 5: Zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung

Die Verwendung der unter *Tabelle 20b* aufgeführten Mittel, insbesondere *unter Mittel gegen Pilzkrankheiten* und *Mittel gegen tierische Schädlinge*, soll nur bei erwiesenem Bedarf erfolgen und nur, wenn mit den biodynamischen Maßnahmen (z. B. rhythmisches Spritzen von Hornkiesel bei Insektenbefall, Veraschung) der Schad-organismenbefall nicht unter Kontrolle gehalten werden kann. Beim Einsatz bestimmter Mittel (z. B. Netzschwefel, Pyrethrum) ist eine mögliche Gefährdung der Nützlingspopulation besonders zu beachten. Neue Mittel und Verfahren dürfen nur in Übereinstimmung mit der Richtlinienkommission von Demeter International erprobt werden. Beim Kauf von Handelspräparaten ist darauf zu achten, dass diese keine Wirkstoffe enthalten, die entsprechend diesen Richtlinien nicht zugelassen sind bzw. aus transgenen Organismen hergestellt werden.

*Eine Liste mit (eingeschränkt) zugelassenen Produkten ist unter **www.demeter.at/richtlinien** einsehbar. Der Antrag auf eine Ausnahmegenehmigung ist unter **www.demeter.at/kontrollunterlagen** downloadbar.*

Tab.: 20b Zugelassene, eingeschränkte und nicht zugelassene Wirkstoffen zur Pflanzenpflege und -behandlung

	...Zugelassen
	...Eingeschränkte Zulassung - **Ausnahmegenehmigung nötig***
	...Nicht zugelassen

Biologische & biotechnische Maßnahmen	
Strategie	Wirkstoff/Maßnahme
Förderung & Einsatz natürlicher Feinde von Krankheitserregern & Schädlingen	Raubmilben, Schlupfwespen etc.
	sterilisierte männliche Insekten
Insektenfallen	Farbtafeln, Leimfallen, Lockstoff-Fallen
Pheromone	Sexual-Duftstoffe; Lockmittel in Fallen und Spendern
Mechanische Abwehrmittel	Mechanische Fallen, Antischneckenzaun und dergleichen
Repellents	nicht chem.-synthetische Abschreckungs- und Vertreibungsmittel (Anwendung nur an nicht zum Verzehr durch Mensch und Tier vorgesehenen Pflanzenteilen)
Anstriche	zum Beispiel Kalkanstrich

Haftmittel & Pflanzenpflegemittel Präparate, welche die Widerstandskraft der Pflanzen fördern und gewisse Schädlinge und Krankheiten hemmen	
Strategie	Wirkstoff/Maßnahme
Pflanzen-Präparate	Brennnesseljauche
	Schachtelhalmtee, Wermuttee usw., homöopathische Anwendungen
-	Chitosan
-	Quarzsand & Aluminiumsilikat
Wasserglas	Natriumsilikat, Kaliumsilikat

Hilfsmittel	Hafthilfsmittel Netzmittel Emulgatoren Öl
Wirkstoffe tierischen Ursprungs	Propolis
	Milch und Milchprodukte (gegen Mehltau erlaubt)

Mittel gegen Pilzkrankheiten	
Strategie	Wirkstoff/Maßnahme
Wirkstoffe pflanzlichen Ursprungs	ätherische Öle
	Extrakte (Extraktionsmethode muss den Richtlinien entsprechen, keine Hilfs- u. Trägerstoffe)
Mikrobielle Anwendungen	Mikroorganismen & Bakterienpräparate
Schwefel	Netzschwefel & sublimierter Schwefel
	Schwefelkalk (nur im Obstbau)
Salze	Kaliumhydrogenkarbonat
	Natriumhydrogenkarbonat
	Natriumchlorid
Wasserglas	Natriumsilikat, Kaliumsilikat
-	Calciumhydroxid (nur im Obstbau)
-	Kupfer (nur für Dauerkulturen 3kg/ha und Jahr gemittelt auf 5 Jahre)
-	Vinasse (nur bei schwerem Schorfbefall im Obstbau zum Laubabbau & Grünkragenkrankheit bei Tomaten, wenn Bio nicht verfügbar mit ANG)
Hefebestandteile	Cerevisan

Mittel gegen tierische Schädlinge	
Strategie	Wirkstoff/Maßnahme
Schwefel	Netzschwefel & sublimierter Schwefel
Wasserglas	Natriumsilikat, Kaliumsilikat
Mikroorganismen	Virus, Pilz und Bakterienpräparate (z.B. Bacillus thuringiensis, Granulosevirus)
-	Kaliseife (Schmierseife*), Fettsäuren
-	Maltodextrin
-	Fe (III) Phosphat (Ferramol als Molluscizid)
-	Gesteinsmehl*
Verwendung in Ställen und an Tieren	Kieselgur, Fliegenklebebänder, ätherische Öle
Wirkstoffe pflanzlichen Ursprungs	Azadirachtin aus Azadirachta indica (Neem-Insektizide*)
	Terpene (Eugenol, Geraniol and Thymol)
	Pyrethrumextrakte, -pulver (Pyrethrine*, keine synthetischen Pyrethroide, nicht in Pilzerzeugung; Anwendung im Lagerschutz ist nur ohne chemisch-synthetische Synergisten gestattet, im Anbau gilt dies,

	sobald Mittel mit vergleichbar gut wirksamen natürlichen Synergisten vorhanden sind)
	Quassiaholztee*
Ölemulsionen	auf pflanzlicher Basis (ohne chem.-synth. Insektizide; alle Kulturen) auf Mineralöl-Basis (nur bei Dauerkulturen zur Austriebsbehandlung, nicht auf ganzjährig Blühenden und nur wenn pflanzl. nicht verfügbar)
-	Spinosad
* vgl. mit EU 2018/848 / bzw. Aktualität von Notfallzulassungen (Art. 53)	

Anhang 6: Ausnahmegenehmigungen

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

Tab.: 21 ANGs Erzeugung

ANG Nr.	Kurzbeschreibung	Referenz-kapitel	Weitere Kriterien / Einschränkungen
1	Zukauf von unbehandeltem konventionellem Saatgut oder konventionellem Pflanzgut	7.1.2.2. / 7.1.2.3.	
1B	Bio-Solarisation	7.1.5.5.	▪ Unmittelbarer Einsatz der Hornmist- und Fladenpräparat nach der Bio-Solarisation ▪ Nur in Kombination mit einem Fruchtfolgekonzept ▪ Kann frühestens nach einem Zeitraum von drei Jahren wieder beantragt werden
1C	Sterilisation von Anbausubstrat in der Pilzzucht, Erden und Substrate	7.1.7.6.	▪ Unmittelbare Anwendung von Hornmist- und Fladenpräparat nach der Sterilisation
1D	Anbau ohne Licht für Pilze, welche auf Licht reagieren, wenn das Klima gedämmte Aufzuchträume erfordert	7.1.7.4	
2	Boden ohne Vegetation – Obstbau und sonstige Dauerkulturen	7.1.6.	Erstes Jahr der Pflanzung oder dauerhaft in semiariden Klimaten
3A	Fertigerden und –substrate, die allgemeine Anforderungen nicht erfüllen	7.1.6.1.	
4A	Keine Ausbringung von Präparaten auf steilen und unzugänglichen Flächen	7.2. / 7.3.6.6.	
4B	Reduzierte Ausbringung Hornkiesel auf Weideland und Futterflächen	7.2.	Mindestens alle drei Jahre auf Weideflächen und mind. zwei Drittel der Futterflächen jedes Jahr

5	Bewässerung mit fossilem Grundwasser oder sich nicht erneuernden Wasservorkommen	7.1.9.2.	▪ Der Genehmigung muss ein Plan zu Grunde liegen, der die Auswirkungen der Entnahme beschreibt. ▪ Ein detaillierter Wasser Management Plan muss vorliegen
5A	Betriebskooperation mit Bio-Betrieb	7.3.4.	Einschränkungen siehe 7.3.4.
5B	Zulassung von Maßnahmen zur Aufbereitung von Wasser zur Bewässerung	7.1.9.3.1.	▪ Nur bei nachgewiesener Notwendigkeit ▪ Nut wenn der Nachweis vorliegt, dass bereits zugelassene Verfahren geringere Wirkung zeigen
9	Fehlen von Auslauf oder Weidehaltung bei Rindern	7.3.5. / 7.3.5.1.	
11	Enthornung	7.3.5.1.	Jährliche Überprüfung
12	Stallgebäude für Geflügel, vor Juni 2013	7.3.5.4.	Nur Bestandsobergrenzen
13	Ökologische Futtermittel – Zukauf bis zu 50 % bei Schweinen und Geflügel	7.3.6.2. / 7.3.6.9. / 7.3.6.10.	Nichtverfügbarkeit muss nachgewiesen sein.
14A	Weniger als 3 kg Heu / Tier in der Winterfütterung	7.3.6.3.	Gras- oder Kleesilage als Ersatz
15	Pensionstiere	7.3.6.7.	Der Antrag auf eine Ausnahmegenehmigung muss eine eindeutige Beschreibung der Umstände beinhalten unter denen die Tiere gehalten werden, im Besonderen in Bezug auf ergriffene Maßnahmen zur eindeutigen Trennung.
16	Konventionelle Gemeinschaftsweiden	7.3.6.8.	
18	Zukauf von Tieren aus konventioneller Herkunft	7.3.8.1	Bis zu 40 % der Herde, weiter Einschränkungen siehe 7.3.8.1.
19	Zukauf konventioneller Ferkel	7.3.8.5.	Können max. als „in Umstellung auf Demeter“ verkauft werden
20	Zukauf konventioneller Masthähnchen	7.3.8.6.	
21	Verlängerung der Umstellungsfristen		▪ bis zu fünf Jahre bei Dauerkulturen und Zierpflanzen

			▪ konventionelle Tierhaltung bis zu drei Jahren (wenn Tierhaltung danach aufgegeben wird) ▪ biozertifizierte Tierhaltung bis zu fünf Jahren
22	Bienenhaltung – Absperrgitter nach der Umstellung	7.5.2.2.	▪ Nur in Gut begründeten Fällen ▪ Die jeweilige zertifizierende Organisation muss die zu erfüllenden Bedingungen für eine Erteilung einer Ausnahmegenehmigung festlegen
24	Abweichungen vom allgemeinen Fütterungsregime	7.3.6. / Anhang 2	▪ Nur bei unvorhersehbaren Ereignissen wie extreme klimatische Bedingungen, Naturkatastrophen, Bränden, etc. ▪ Abweichungen von den Fütterungsvorgaben, genehmigt durch Demeter Österreich, müssen dem Prinzip der Verfügbarkeit und dem generellen Regime folgen, in einem ersten Schritt Reduzierung des hofeigenen, dann Reduzierung der Demeter-Anteile bis hin zu 100 % konventionellen Anteilen. ▪ Konventionelle Anteile sind auf die in Anhang 2 d) erwähnten Futtermittel begrenzt
25	Einsatz von Kupfer im Hopfen – und Weinbau, *3 kg/ha* gemittelt auf einen Zeitraum von 5 Jahren	Anhang 5	
OEANG Nr.	***Kurz Beschreibung***	***Referenz-kapitel***	***Weiter Kriterien / Einschränkungen***
1	*Aufhebung des minimalen Tierbesatzes bzw. äquivalenter Düngeeinheiten*		*Bei genehmigten Naturschutzflächen* *Bei Bokashi-Düngung*

2	*Freigabe eines Düngemittels nach der Betriebsmittelkatalog von Demeter Österreich*	*s. Betriebs-mittelkatalog*	
3	*Freigabe eines Pflanzenschutzmittels nach dem Betriebsmittelkatalog von Demeter Österreich*	*s. Betriebs-mittelkatalog*	
4	*Ausdünnung mittels Fadengerät bei Dauerkulturen*	*7.1.7.*	*Nach Frostereignis oder Umveredeln*
5	*Wurzelschnitt bei Dauerkulturen*	*7.1.7.*	*In den ersten drei Jahren der Umstellung ist ein Wurzelschnitt möglich, allerdings mit der Voraussetzung eines Betriebsentwicklungskonzepts/-gesprächs. Ebenso nach Umveredeln.*
6	*Überregionale Tiertransporte*	*7.3.6.1.* *7.3.6.10.*	
7	*Im Falle einer Katastrophe: Demeter-Auslobung des handgelesenen Teils der Traubenernte – gültig für eine Lese.*	*5.8.2.* *8.12.3.*	*Im Falle von Katastrophen, die eine teilweise maschinell stattfindenden Lese notwendig machen, kann der handgelesene Teil der Traubenernte, trotzdem unter der Auslobung Demeter stattfinden. Eine Katastrophe ist eine plötzliche und überraschend auftretende Ausnahmesituation, dabei kann es sich um eine nachgewiesene persönliche Ausnahmesituation oder landwirtschaftliche regionale oder überregionale Ausnahmesituation handeln.*

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

Anhang 7: Mindestschlachtalter bei Geflügel

Tab.: 22 Mindestschlachtalter Geflügel

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

Anhang 8: Biodynamische Präparate

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

1. Allgemeines

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

- Sie stellen einen wesentlichen, nicht ersetzbaren Grundbestandteil des biodynamischen Landbaus dar. Ihre Anwendung ist daher in den Demeter-Richtlinien verpflichtend vorgeschrieben.
- Die Präparate werden im landwirtschaftlichen Betrieb aus Pflanzenteilen, Kuhmist oder Quarzmehl hergestellt. Dabei werden die genannten Materialien z.T. in tierischen Organhüllen für mindestens ein halbes Jahr im Boden vergraben. Die Organhüllen werden nach Abschluss des Herstellungsprozesses von den Präparaten entfernt und der ordnungsgemäßen Tierkörperbeseitigung zugeführt.
- Die Aufwandmengen der Präparate betragen für die Spritzpräparate 50-300g/ha (Hornmist) bzw. 2,5-5g/ha (Hornkiesel) und je 1-2 ccm der Kompostpräparate pro 10 m^3 Kompost oder Stallmist/Gülle.
- Für Kulturen, die ganzjährig und kontinuierlich geerntet werden, wird empfohlen die Spritzpräparate mindestens drei Mal im Jahr auszubringen.
- Für weitere Detailfragen der Herstellung und Anwendung der Präparate sind in allen Landesorganisationen entsprechende Handbücher zu erfragen.

2. Grundprinzip der Herstellungsmethode der Präparate

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

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

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

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

3. Die für die Präparate benötigten Substanzen und Hüllen

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

Tab.: 23 Präparate – Materialien und Hüllen

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

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

4. Herkunft und Behandlung der Organe

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

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

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

Die Organe werden frisch oder in getrocknetem Zustand verwendet.

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

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

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

5. Risikobewertung

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

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

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

Empfohlene Literatur:

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

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

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

*) soweit konform mit Anhang I A, Absatz 2.3 der Verordnung (EG) Nr. 848/2018

Anhang 9: Zukunftsforum – Förderliche Maßnahmen für das Gedeihen einer biodynamischen Landwirtschaft

In diesem Anhang sollen Maßnahmen und Methoden einer Landwirtschaft angeführt werden, die in diesen Richtlinien nicht verbindlich vorgeschrieben sind, die Demeter Österreich aber derzeit als wichtig erachtet um zukunftsweisend Landwirtschaft weiter zu entwickeln.

Einerseits müssen wir uns bewusst sein, dass nur einige Maßnahmen, die Dr. R. Steiner in seinen „Geisteswissenschaftlichen Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft" (1924) genannt hat, auch tatsächlich in diese Richtlinien direkt Eingang gefunden haben, als Beispiel seien etwa die Präparate genannt.

Andererseits müssen wir uns auch bewusst sein, dass sich in den mehr als 80 Jahren seit dem biodynamischen Impuls viele neue Fragestellungen in der Landwirtschaft ergeben haben, oder es Fragestellungen gibt, die damals einfach nicht besprochen wurden, die aber möglicherweise ebenfalls Berücksichtigung in Demeter-Richtlinien finden sollten, als Beispiel sei hier die Frage des Erdölbedarfs zur Bewirtschaftung der Betriebe genannt.

So mögen die hier dargestellten Maßnahmen möglichst vielseitig erprobt und getestet werden, um in Zukunft vielleicht als für notwendig erachtete Bestandteile einer zukunftsweisenden biodynamischen Landwirtschaft in diese Richtlinien aufgenommen zu werden.

Betriebe, die eine Ausnahme von der verpflichtenden eigenen Tierhaltung gemäß 5.1. erhalten haben, haben in ihrer Betriebsgestaltung besonderes Augenmerk auf die in diesem Anhang angeführten Maßnahmen zu richten.

Folgende Maßnahmen seien nun hier, ohne Wertung durch die Reihenfolge, genannt:

- *Besonderer Einbau von Elementen einer biodynamischen Landwirtschaft in den Betriebsorganismus, die im „Landwirtschaftlichen Kurs" angeführt sind, nicht aber in diesen Richtlinien*
- *Besondere Integration der Biodiversitätsflächen (siehe Kapitel 7.1.9.3.) in den Betriebsorganismus*
- *Land(wirt)schaftsunterstützende Maßnahmen auf einer seelisch-geistigen Ebene*
- *Vielfalt als Prinzip des landwirtschaftlichen Betriebsorganismus*
- *Besondere Berücksichtigung kosmischer Aspekte*
- *Tier- und Pflanzenzucht im Rahmen des Betriebsorganismus*
- *Verarbeitung am Betrieb*
- *Gestaltung eines Kundenkreises*
- *Betriebsführung als Gemeinschaft*
- *Eingliederung von „Hilfebedürftigen Menschen" in den Betriebsorganismus*

- *Schulisch-erzieherische Aktivitäten*
- *Ausgezeichnete, vielfältige Fruchtfolge und Gründüngungswirtschaft*
- *Der umliegenden Land(wirt)schaft gegenüber überdurchschnittliches Maß von Blühprozessen und Reifungsvorgängen im Pflanzenbau des Betriebsorganismus*
- *Mehrjährige Bodenruhe in der Fruchtfolge, Pflugreduzierende Bearbeitung*
- *Kontinuierlich durchgeführtes Monitoringprogramm zur Boden- und Produktentwicklung mithilfe bildschaffender oder anderer geeigneter Methoden*
- *Kontinuierliche Dokumentation des Bodenaufbaues (z.B. jährlich Foto und Spatenprobe)*
- *Integration Nachwachsender Rohstoffe (NAWARO´S) in den Betriebsorganismus*
- *Besonders sorgfältige Anwendung der Präparate mit Dokumentation der Auswirkungen*
- *Arbeit an gezielten Präparatefragen mit Dokumentation (z.B. Anwendung des präparierten Hornmistpräparates nach Podolinsky)*

Ziel ist es, diesen Anhang ab nun laufend weiterzuentwickeln, neue, innovativ erscheinende Maßnahmen aufzunehmen und quasi als „Vorstufe“ etwaiger künftiger Richtlinienbestandteile in der Praxis zu erproben.

8. Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien

8.1. Verpackungsrichtlinie

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

Stand Juni 2019 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.1.1. Geltungsbereich

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

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

8.1.2. Allgemeines

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

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

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

8.1.3. Ausdrücklich verbotene Verpackungsmaterialien

- Nanomaterialien in Verpackungen oder Beschichtungen von Verpackungen dürfen nicht verwendet werden. Die gesetzlichen Bestimmungen zur Kennzeichnung von Nanomaterialien sind derzeit nicht ausreichend. Wenn Sie Bedenken haben, versichern Sie

sich bitte wieder bei Ihrem Hersteller oder fordern Sie eine Unbedenklichkeitserklärung über die Verwendung nanoskaliger Stoffe an. Nanoskalige Partikel finden sich in Verpackungen, z.B. in Produkten mit speziellen antibakteriellen Beschichtungen, besonderen Eigenschaften hinsichtlich der Migration von Gasen und Oberflächen mit besonderen Haftungseigenschaften.

- Verpackungsmaterialien dürfen keine Schimmelpilzschutzmittel enthalten.
- Beschichtungen, Farbstoffe oder Druckfarben, die Phthalate enthalten, wenn sie in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen, sind nicht zulässig.
- Polyvinylchlorid (PVC) und chlorierte Verpackungen im Allgemeinen sind nicht zulässig. Da nicht für alle technischen Anwendungen aktuell ausreichend Alterativen verfügbar sind (insbesondere für säurehaltige Produkte und generell für Flaschenverschlüsse), kann die Demeter Österreich eine Ausnahmegenehmigung für den Einsatz von PVC-haltigen Innenbeschichtungen von Verschlussdeckeln und Flaschenverschlüssen erteilen (ANGV XIX: Kapitel 8.19)
- Verpackungsmaterial darf nicht aus Materialien oder Substanzen hergestellt werden, die gentechnisch veränderte Organismen oder gentechnisch veränderte Enzyme enthalten, daraus abgeleitet oder damit hergestellt wurden. Dies gilt insbesondere für biobasierte Kunststoffe, die aus gentechnisch veränderten nachwachsenden Rohstoffen hergestellt werden.
- Synthetische Beschichtungen für Käse, wenn sie Fungizide enthalten, sind nicht zulässig.

8.1.4. Zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien

Tab.: 24 Liste der Produktgruppen und ihre Abkürzungen

Abk.	Produktgruppe	Abk.	Produktgruppe
A	Alkohol	**MI**	Milch und Milchprodukte
B	Bier	**OG**	Obst und Gemüse
BB	Brot und Backwaren	**OEL**	Öle und Speisefette
FW	Fleisch und Wurst	**SM**	Zucker, Süßungsmittel und Eiscreme
G	Getreideprodukte, Pasta, Tofu	**SMN**	Säuglingsmilchnahrung
KG	Kräuter und Gewürze	**W**	Wein
KOS	Kosmetika	**SGN**	Sojaprodukte, Getränke aus Getreide und Nüssen
K	Kaffee	**SKS**	Schokolade, Kakao und Süßwaren

Tab.: 25 Zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verpackungen

Material	Produktgruppe	Kommentare / Einschränkungen	
Papier			
Papier	Alle	Gebleichtes Papier oder Karton muss völlig chlorfrei (TCF) oder elementarchlorfrei (ECF) sein. Recyclingpapier muss chlorfrei (PCF) verarbeitet werden; aus Altpapier- und Kartonverpackungen können Mineralölverbindungen aus den Druckfarben in das Produkt gelangen. Insbesondere bei fett- und ölhaltigen Produkten und Produkten mit langer Haltbarkeit sollten Sie sich mit Ihrem Hersteller über die Vermeidung und mögliche Barrieren beraten.	
Wachspapier	Alle		
PE-beschichtetes Papier	Alle		
Karton/Karton/Presspappe	Alle		
Kartonverpackung/PE	Alle	Ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet	
Pergamin / Pergamentpapier	Alle		
Aluminium			
Alufolie	Alle (außer Wein, SKS)	Wenn technisch unvermeidlich (Was als technisch unvermeidlich eingestuft wird, liegt in der Verantwortung der jeweiligen nationalen Organisation).	
Aluminiumverbund (mit Karton, PE)	OG, MI, SGN, K	Für frische Milch und Getränke, flüssige Produkte	
Metallisierter Folien	K		
Aluminiumhülsen	OG, OEL	Nur für Senf, Meerrettich, Mayonnaise, etc.	
Mineralölbasierte Kunststoffe			
Polyethylen (PE)	Alle (außer Wein)	jeweils einzeln und in Kombination	Bitte beachten Sie mögliche Einschränkungen in den Produktrichtlinien
Polypropylen (PP)	Alle (außer Wein)		
Polyamid (PA)	OG, G, FW, MI		
Polyacryl	G	Bitte beachten Sie mögliche Einschränkungen in den Produktrichtlinien	
Polystyrol/Polystyrene (PS)	MI	Nur K3-Becher in Kombination mit Kartonhüllen	
Polyethylenterephthalat (PET)	OG, MI	Nur für Getränke, nur im Rahmen von Mehrwegsystemen	
	FW, MI, G	Nur für Tiefziehfolien	
Cellulosehydrat / Cellophane	SM, G	Individuell, in Kombination oder als Beschichtung	
Biobasierte Kunststoffe / Technische Biopolymere			
Polyethylen (PE)	Alle	In der Gesamtübersicht bieten biobasierte Kunststoffe in der Regel keine umweltrelevanten Vorteile. In jedem Fall darf das Material keine gentechnisch veränderten nachwachsenden Rohstoffe enthalten oder daraus hergestellt werden.	
Cellusoseacetat (CA)	Alle (außer Wein)		

Kompostierbare oder biologisch abbaubare Verpackung		
Stärkekunststoffe (Stärkegemische, Polymerrohstoffe, Polyvinylalkohol/PVAL, thermoplastische Stärke)	Alle (außer Wein)	Wenn sie der europäischen Norm für kompostierbare Verpackungen (EN13432) entspricht.
Polymilchsäure (PLA)		
Zelluloseprodukte		
Polyhydroxyfettsäuren (PHF)		
Andere Materialien		
Steingut	Alle	
Blech und Weißblech	Alle (außer Wein)	geschweißt und nicht gelötet
Glas	Alle	

8.2. Obst und Gemüse

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.2.1. Geltungsbereich

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

8.2.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

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

8.2.3. Obst

Allgemeine Grundlagen – Obst

- Hitzebehandlung wie Pasteurisation, Sterilisation und Autoklavierung sind im Hinblick auf mikrobielle Stabilität und Produkthaltbarkeit entsprechend einzusetzen. Die jeweils schonendste Methode ist zu wählen um das gewünschte Ergebnis zu erreichen. Im Zweifelsfall entscheidet Demeter Österreich ob das Verarbeitungsverfahren angemessen ist.
- Aseptische Abfüllung ist möglich und wünschenswert. Dämpfen sollte unter Verwendung mehrstufiger Fallstrom- und / oder Dünnschichtverdampfer erfolgen, wenn möglich unter Vakuum, z.B. in einem Vakuumverdampfer.
- Die Vorreinigung kann mit Brauchwasser durchgeführt werden. Die Endreinigung des Obstes erfolgt ausschließlich mit reinem Trinkwasser.
- Die Süßung von Fruchtkonserven ist zugelassen. Die Aufgussflüssigkeit kann mit Speisehonig, Vollzucker oder Rohzucker zubereitet werden. Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist anzustreben, möglichst niedrige Konzentrationen zu wählen.

- Die Herstellung von Fruchtsaftkonzentraten aus Fruchtsäften oder unbehandelten Fruchtextrakten ist ohne zusätzliche Süßung zugelassen, eine Rückverdünnung von Säften aus Fruchtsaftkonzentraten ist nicht zugelassen.
- Die Herstellung von Nektar aus Stein- und Kernobst, sowie aus Wildfrüchten und Beerenobst ist zugelassen.
- Die Herstellung von Fruchtsirup ist zugelassen. Das zusätzliche Süßen von Fruchtmarken ist nicht möglich, Fruchtmuse können mit Honig oder Zucker gesüßt werden.

Produktspezifische Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsmethoden – Obst

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

8.2.4. Gemüse (inkl. Pilze und Kartoffeln)

Allgemeine Grundlagen – Gemüse

- Hitzebehandlung wie Pasteurisation, Sterilisation und Autoklavierung sind im Hinblick auf mikrobielle Stabilität und Produkthaltbarkeit entsprechend einzusetzen. Die jeweils schonendste Methode ist zu wählen um das gewünschte Ergebnis zu erreichen. Im Zweifelsfall entscheidet Demeter Österreich ob das Verarbeitungsverfahren angemessen ist.
- Aseptische Abfüllung ist möglich und wünschenswert. Dämpfen sollte unter Verwendung mehrstufiger Fallstrom- und / oder Dünnschichtverdampfer erfolgen, wenn möglich unter Vakuum, z.B. in einem Vakuumverdampfer.
- Die Vorreinigung kann mit Brauchwasser durchgeführt werden. Die Endreinigung des Obstes erfolgt ausschließlich mit reinem Trinkwasser.
- Mechanische Putzverfahren sind allgemein zugelassen. Mechanische Schälverfahren sind für solche Gemüse zugelassen, bei denen die Schale nicht zum Verzehr geeignet ist. Dampf darf zum Schälen ebenfalls angewendet werden.

- Alle Behandlungen von Gemüse mit natürlichen Säuren wie Zitronensaftkonzentrat, Essig oder Milchsäure sind zugelassen.

Produktspezifische Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsmethoden – Gemüse

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

8.2.5. Verpackung - Obst und Gemüse

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

- Die Verpackung von frischem Obst und Gemüse in mineralölbasierten oder biobasierten Kunststoffen ist nicht zulässig, dies gilt auch für Verpackungen, die zumindest teilweise aus den genannten Stoffen bestehen.
- Biologisch abbaubare Kunststoffe, 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 01.01.2026.

8.3. Brot und Backwaren

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.3.1. Geltungsbereich

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

8.3.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

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

8.3.3. Allgemeine Grundlagen – Brot und Backwaren

Alle Zutaten und Zusatzstoffe von Backhilfsmitteln müssen im Sinne der Volldeklaration für verpackte und lose Produkte entsprechend ausgelobt werden und dürfen nur Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe enthalten, die im Rahmen dieser Richtlinien zugelassen sind.

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

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

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

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 weiterverwendet werden.

8.3.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Brot und Backwaren

- Erdnussfett und Palmfett sind ausschließlich für Siedegebäcke gestattet.
- Der Einsatz von Milchpulver bzw. Milchtrockenprodukten ist nicht zugelassen.
- Zugelassene chemische Backtriebmittel sind Weinstein oder Natriumbicarbonat mit Weinsäure, Natrium- oder Kaliumtartrat (E334/335/336 und E500/501) in jeglicher Kombination; Getreidestärke ist der einzig zulässige Trägerstoff.
- Lecithin als Zusatzstoff bei Kuvertüre oder zur Herstellung von Überzügen aus Schokolade ist zugelassen.
- Zugelassene Geliermittel sind Agar-Agar (E406) und nicht-amidiertes Pektin (E440a). Gelatine darf nur für Joghurt-, Quark- und Sahnezubereitungen eingesetzt werden.
- Für Brezellauge und Laugengebäck ist eine vierprozentige Lösung mit Natriumhydroxid (E524) zugelassen.
- Aromaextrakte dürfen nur in der Feinbäckerei als reine ätherische Öle oder reine Extrakte mit Rohstoffidentität verwendet werden. Es darf sich hierbei nur um Extrakte resp. ätherische Öle handeln, die mit Hilfe von Druck, Wasser und Wasserdampf, Essig, Öl, Ethanol bzw. CO_2 gewonnen wurden.
- Weizen Gluten als Backzusatz darf nur für weizenhaltiges Kleingebäck, Baguette, Zwieback und Toast verwendet werden.
- Als Backtriebmittel aus Starterkulturen darf Backferment, Sauerteig und Hefe eingesetzt werden. Anzuchtsauer darf nur in der 1. Stufe als Starterkultur verwendet werden, Ziel ist eine mehrstufige Teigführung ohne den Einsatz von Hefe. Für Hefe gilt das allgemeine Regime.
- Fruchtsäfte, Malz und Sojamehle sowie Acerolapulver können als Zutat oder Backhilfsmittel für alle Produkte eingesetzt werden.
- Als Trennmittel dienen Getreidemehle und geeignete Pflanzenöle und -fette, sowie Butter und andere tierische Fette. Trennwachse sind, bis ein geeigneter Ersatzstoff gefunden ist, zugelassen.

8.3.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren

- Das Backen in Folie ist nicht zulässig. Backpapiere und Backfolien sind nur für die Verwendung als Trennpapier bei Kleinbackwaren (z.B. Laugengebäck, Stückchen, Semmel) zugelassen.
- Durchgebackene Brot- und Backwaren dürfen nicht eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt als aufgetaute Produkte verkauft werden.

- Das Backen im Hochfrequenz-Infrarot-Backofen ist nicht zugelassen.
- Nicht erlaubt ist die Verwendung von Einweg-Backformen aus Aluminiumhartfolie.

8.4. Getreide, Getreideprodukte und Teigwaren

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.4.1. Geltungsbereich

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

8.4.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

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

8.4.3. Allgemeine Grundlagen – Getreideprodukte und Teigwaren

Bei gefüllten Produkten wie Ravioli muss die Füllung nach der jeweiligen Richtlinie, z.B. für Gemüse oder Fleisch- und Fleischwaren, hergestellt werden.

8.4.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Getreideprodukte und Teigwaren

- Für vorgefertigte Backmischungen sind als Starterkulturen Sauerteig, Trockensauer, Hefe, und Hefeerzeugnisse zugelassen. Zugelassene chemische Backtriebmittel sind Weinstein oder Natriumbicarbonat mit Weinsäure, Natrium- oder Kaliumtartrat (E334/335/336 und E500/501) in jeglicher Kombination; Getreidestärke ist der einzig zulässige Trägerstoff.

- Aromen dürfen nur als Extrakte von mindestens ökologisch zertifizierten Rohstoffen eingesetzt werden, z.B. ätherische Öle.
- Lecithin (mind. Bio-Qualität) darf für die Produktion von Getreide-Flakes (Mischung aus Getreide, Zucker und Salz) eingesetzt werden, nicht aber für die Produktion von Getreideflocken.
- Zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe sind Stickstoff (N_2) und Kohlendioxid (CO_2) und alle anderen Verarbeitungshilfsstoffe ohne spezifische Einschränkung auf bestimmte Produktgruppen gemäß Kapitel 4.3. im allgemeinen Teil dieser Richtlinie.
- Natriumhydroxid (NaOH) für die Einstellung des pH-Werts bei der Herstellung von Stärke ist zugelassen.

8.4.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Getreideprodukte und Teigwaren

- Die Verarbeitung von Demeter-Reis zu parboiled Reis ist zugelassen, Deklaration im vorderen Sichtfeld der Verpackung ist verpflichtend.
- Die chemische oder enzymatische Herstellung von modifizierter Stärke ist nicht zulässig.
- Extrusionstechniken werden unterteilt in „formende Extrusion“ – jede Art von schonender, kalter Pressung einer Substanz durch eine Form zum Zweck der Formbildung und „modifizierender Extrusion“ – durch hohen Druck und/oder hohe Temperaturen, wobei nicht nur die physische Form des Produkts verändert wird sondern auch die Struktur des ursprünglichen Materials. Formende Extrusion ist zugelassen, modifizierende Extrusion untersagt. Da eine klare Trennung der Technologien oft nicht eindeutig vorgenommen werden kann, wird als obere Grenze für formende Extrusion eine Grenze von 75 °C und 90 bar Druck festgelegt.

8.5. Kräuter und Gewürze

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.5.1. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

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

8.5.2. Allgemeine Grundlagen – Kräuter und Gewürze

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

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

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

8.5.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Kräuter und Gewürze

- Calciumcarbonat (E170) ist als Rieselhilfe zugelassen.

- Zerkleinerungsverfahren, die mit Stickstoff (N_2) und Kohlendioxid (CO_2) als Kühlmittel arbeiten, sind zulässig.

8.5.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Kräuter und Gewürze

- Die direkte Trocknung mit Sonnenlicht auf dem Feld oder dem Boden ist lediglich bei Frucht und Samendrogen (z.B. Kümmel, Fenchel, usw.) zur Erntezeitverkürzung auf Schwad zum Anwelken zugelassen.
- Für die künstliche Trocknung sind Trocknungsverfahren wie Band- und Hordentrocknen auch als Vakuum-, Gefrier- und Kondensationstrocknung zugelassen.
- Die Trocknung mit Elektrolyten (Einsalzen) ist möglich. Als Elektrolyt darf lediglich Salz verwendet werden.
- Als Entkeimungsverfahren dient die Anwendung von trockener und feuchter Hitze. Die Entkeimung mit überhitztem Wasserdampf ist, wenn diese technisch durchführbar ist, anderen Verfahren der Hitzebehandlung vorzuziehen. Insgesamt ist eine Behandlung mit hoher Temperatur und kurzer Einwirkzeit meist vorteilhaft (z.B. 105 - 115 Grad °C über 2-5 Min).
- Tiefgefrieren nach dem Trocknen zur Entwesung ist erlaubt.

8.6. Fleisch- und Wurstwaren

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.6.1. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

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

8.6.2. Allgemeine Grundlagen – Fleisch- und Wurstwaren

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

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

- Gewürzpräparate, Gewürzextrakte, Fleisch- und Hefeextrakte sowie Geschmacksverstärker sind nicht zugelassen.
- Der Verarbeiter hat sich zu vergewissern und sich schriftlich bestätigen zu lassen, dass die Entkeimung der Gewürze nicht mit ionisierenden Strahlen oder Metyhlbromid erfolgt ist.
- Kunstdarm ist mit entsprechender Deklaration erlaubt. Für Naturdärme gilt das allgemeine Regime, sie sind nach gründlicher Reinigung mit Milchsäure oder Essig und Kochsalz zu behandeln.
- Citrat ist zur Brühwurstherstellung zugelassen, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist. Für andere Produktkategorien dürfen Citrate nicht zugesetzt werden. Ebenfalls untersagt ist die Verwendung von Trockenblutplasma, Blutplasma und Blutserum als Zusatz zu Wurstwaren.
- Aspikpulver biologischer Herkunft ist zulässig.
- Starterkulturen sind für die Herstellung von Rohwurst und Pökelwaren, Schimmelkulturen für alle Produktbereiche zugelassen, wenn sie die allgemeinen Voraussetzungen unter 4.3. an Mikroorganismen erfüllen.

- Für die Verarbeitung von gepökelten Fleisch- und Wurtswaren ist der Einsatz von Nitritpökelsalz, Salpeter (E252), Ascorbinsäure (E 300), Gluocon-delta-lactor / Gluconsäure (E 575) und Lebensmittelsäuren nicht zugelassen.

8.6.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Fleisch- und Wurstwaren

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

8.7. Milch und Milchprodukte

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.7.1. Geltungsbereich

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

8.7.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

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

8.7.3. Allgemeine Grundlagen - Milch und Milchprodukte

Die Milch muss mit speziellen Milchsammelwagen nur für Demeter-Milch oder in speziell für Demeter-Milch gekennzeichneten Tanks erfasst werden, Sie kann auch in mit entsprechend gekennzeichneten Kannen zusammengeführt oder durch den landwirtschaftlichen Betrieb direkt an die Molkerei angeliefert werden. Es gelten die allgemeinen Bedingungen zur Warentrennung unter 3.6.4.

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

8.7.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe - Milch und Milchprodukte

- Starterkulturen (auch Direktstarter) können verwendet werden, wenn sie die allgemeinen Bedingungen an Mikroorganismen unter 4.3. dieser Richtlinie erfüllen. Die Anzüchtung und Weitervermehrung von Kulturen die in Milch gezüchtet werden, muss in Demeter-Milch erfolgen.
- Zur Dicklegung der Milch können Kälberlab, mikrobielles Lab, Lab-Pepsin-Mischungen (Kälberlab) und pflanzliche Extrakte (Artischocke, Labkraut) eingesetzt werden. Es sollte Lab

ohne Konservierungsstoffe verwendet werden. Für die Säurefällung von Milcheiweißen sind Käsereisauer und Obstessig zugelassen, nicht jedoch reine Säuren.

- Calciumcarbonat (CaCO3/E170) und Calciumchlorid (CaCl2/E509) sind in der Käseherstellung zugelassen. Natriumhydrogencarbonat darf nicht verwendet werden.
- Das Färben von Butter oder Milchprodukten mit Beta-Carotin oder Lactoflavin ist nicht zugelassen.
- Als Verdickungsmittel können Agar-Agar oder Stärke eingesetzt werden.
- Eine Oberflächenbehandlung von Käse mit Kaliumsorbat, Calciumsorbat oder Natamycin ist nicht zulässig.
- Die abgezogene Salzlake kann aufgekocht und entsprechend mit Salz angereichert werden. Eine Entkeimung mit Natriumhypochlorit, Wasserstoffperoxid u.ä. ist nicht erlaubt.

8.7.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Milch und Milchprodukte

- Folgende Überzugsmassen können für Hartkäse, Schnittkäse und halbfesten Schnittkäse Anwendung finden – Bienenwachs / Natürliche Hartparaffine / Mikrokristalline Wachse – Massen können auch miteinander gemischt werden. Natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse dürfen keine weiteren Zusätze wie Polyethylen, niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butylkautschuk oder Cyclokautschuk enthalten. Des Weiteren dürfen die Wachse nicht gefärbt sein.
- Kunststoffdispersionen, soweit sie frei sind von Kaliumsorbat, Calciumsorbat und Natamycin, sind allein zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse vorläufig zugelassen. (Dies gilt nur so lange, bis ein geeigneter Ersatzstoff oder ein geeignetes Verfahren gefunden ist).
- Vorstapelung und Verarbeitung in Aluminiumgefäßen ist nicht erlaubt.
- Zur Pasteurisierung der Milch dürfen außer Hocherhitzung die amtlich zugelassenen Pasteurisationsverfahren bis max. 80 Grad Celsius angewendet werden. Nach der Pasteurisation muss das Produkt immer peroxidase-positiv sein. Für Sauermilch-Produkte wie Joghurt, Kefir und Buttermilch darf die Rohmilch für 5 bis 10 Minuten auf 85 bis 95 °C erhitzt werden.. Andere Erhitzungsverfahren wie Sterilisation, Ultrahocherhitzung und ESL (extended shelf life) dürfen nicht durchgeführt werden.
- Die Milch darf keiner Homogenisierung unterzogen werden.
- Um die Milch mit dem Demeter-Markenzeichen auszuloben, darf die Milch einen maximalen Homogenisierungsgrad von 30 % (gemessen mit einer Homogenisierungs-pipette nach der NIZO Methode) haben. Um die Milch als „nicht homogenisiert“ zu bezeichnen, darf Vollmilch einen maximalen Homogenisierungsgrad von 10 % haben.
- Indirekt gesäuerte Butter nach dem NIZO-Verfahren ist ausgeschlossen. Ansonsten sind die gängigen Verfahren für die Butterherstellung anwendbar.
- Frischkäse und Quark dürfen mit Säuerungskulturen, Calciumchlorid und Labzusatz hergestellt werden. Die Verwertung der Molkenproteine durch Methoden wie Thermoquark-

Verfahren und Ultrafiltration ist zugelassen. Ausgeschlossen ist die Verwendung des Centri-Whey-Verfahrens. Die Einstellung des Fettgehaltes ist durch Mischen mit Fettquark oder Magerquark und Rahm möglich.

- Sauermilchkäse darf nur aus Sauermilchquark hergestellt werden.
- Für die Herstellung von Sauermilcherzeugnissen, Joghurt, Kefir und Buttermilch ist die Homogenisierung mit Hilfe eine Homogenisators verboten. Teilweise Homogenisierung z.B. mit einer Zentrifuge ist erlaubt. Zur Erhöhung der Trockenmasse stehen folgende Möglichkeiten offen:
    - Zusatz von Milchpulver
    - Eindampfen unter Vakuum,
    - Verdampfen im Fallstromverdampfer und Mehrstufenverdampfer
    - Ultrafiltration
    - Umkehrosmose
- Die Herstellung von Trockenmilcherzeugnissen aus Demeter-Milch und Milchverarbeitungsprodukten ist zulässig. (z.B. Milchpulver, Magermilchpulver, Buttermilchpulver, Molkepulver). Das Verfahren für Eindicken und Trocknen hat schonend zu erfolgen und ist bezüglich Druck und Temperatur zu optimieren. Milchpulver von Pferden und Ziegen kann als Demeter-Produkt vermarktet werden. Milchpulver aus Kuhmilch ist nur als Zutat in verarbeiteten Produkten erlaubt.
- Keime können mit Hilfe der Bactofugierung entfernt werden. Das Bactofugat darf nicht weiterverwendet werden.
- Eine Reifung von Käse in Folienbeuteln ist möglich.

8.8. Säuglingsmilchnahrung

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.8.1. Geltungsbereich

Der Geltungsbereich der Richtlinie umfasst Demeter-Säuglingsmilchnahrung der Kategorien Anfangsmilch und Folgemilch, hergestellt auf der Basis von Kuh- und Ziegenmilch. Nur Produkte für Säuglinge und Kleinkinder bis zu einem Alter von zwölf Monaten dürfen mit dem Demeter-Markenzeichen oder als Biodynamisch vermarktet werden. Produkte auf der Basis von Sojabohne oder Sojamilch sind ausgeschlossen.

8.8.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

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

8.8.3. Allgemeine Grundlagen - Säuglingsmilchnahrung

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

Für die bedeutende Zielgruppe Mutter und Kind ist es wichtig, gerade in dieser entscheidenden Lebensphase eine Ernährung auf Basis biodynamischer Rohstoffe zu erhalten. Die Herstellung und Zusammensetzung von Säuglingsmilchnahrung ist strengen gesetzlichen Bestimmungen unterworfen, wie den Anforderungen an Hygiene, Zutaten und dem Gehalt von Makro- und Mikronährstoffen.

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

8.8.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Säuglingsmilchnahrung

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

8.8.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung

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

8.9. Speiseöle und Fette

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.9.1. Geltungsbereich

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

8.9.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

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

8.9.3. Allgemeine Grundlagen – Speiseöle und Fette

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

- Olivenöl, Auslauftemperatur nicht über 27°C
- Safran und Kürbiskernöl, 50 °C
- Sonnenblumenöl, 60 °C
- Mais-, Soja, Sesam- und Haselnussöl, 60 °C

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

8.9.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Speiseöle und Fette

- Für die Filtration sind nur asbestfreie Filtermaterialien wie Papier oder Stofffilter zugelassen.
- Für die Filtrierung und Klärung kann Kieselgur eingesetzt werden.
- Stickstoff (N_2) als Verarbeitungshilfsstoff ist zulässig.
- In der Verarbeitung von Margarine kann Lecithin, mindestens ökologischer Herkunft, verwendet werden. Gehärtete (hydrierte) Fette und Aromen dürfen nicht eingesetzt werden.

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

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

8.9.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Speiseöle und Fette

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

Kalt gepresste Öle

- Das Rösten der Samen vor dem Pressen von Kürbiskernöl, Sesamöl und Nussöl ist erlaubt. Diese Produkte müssen zusätzlich mit „kalt gepresstes Öl aus gerösteten Samen“ ausgelobt werden.
- Vorgängiges Erhitzen des Pressgutes, Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln und Entschleimen mit mineralischen oder organischen Säuren ist untersagt.
- Behandlung mit Aktivkohle, Entsäuern, Bleichen und die chemische Modifikation (Hydrieren, Härten, Umestern) sind nicht zugelassen.
- Für Palmöle das als Rohpalmöl gekennzeichnet ist, sind Ölschleimentfernung mit Säuren und Säureentzug nicht zulässig.

Öl für die Verarbeitung

- Übliche mechanische Verfahren zur Reinigung und Vorbereitung des Rohmaterials (inkl. Aufbereiten und Trocken durch Wärme, Vakuumtrocknung) sind zugelassen.
- Entschleimen und Neutralisieren/Entsäuern (nur einmal vor oder nach der Fraktionierung) ist zugelassen.
- Bleichen/Entfärben und thermisches Fraktionieren (Umkristallisieren/Trockenfraktionierung) können eingesetzt werden.
- Das Dämpfen/Desodorieren durch eine einmalige Temperaturbehandlung bis max. 230 °C ist möglich.
- Die Extraktion mit organischen Lösungsmitteln und die chemische Modifikation (Hydrieren/Härten/Umestern) sind untersagt.

8.10. Zucker, Süßungsmittel und Eiscreme

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

Stand Juni 2018 BFDI Revisionsdatum Nov 2023

8.10.1. Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst die Verarbeitung und Herstellung von Pflanzensirup (z.B. Ahorn, Zuckerrübe, Kokosnuss), Pflanzendicksäften und -extrakten, Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukten, Malzextrakten, Rohrohrzucker, Vollzucker (getrockneter und vermahlener Zuckersaft), Rübenzucker, Eiscreme, Sorbets und gefrorener Joghurt.

8.10.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

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

8.10.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Zucker, Süßungsmittel und Eiscreme

Zucker und Süßungsmittel

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

- Schwefelsäure zur pH-Kontrolle und Zitronensäure zur Klärung sind nur für die Verarbeitung von Zucker zugelassen.

Eiscreme

- Als Verdickungsmittel können Johannesbrotkernmehl, Pektin (nicht amidiert), Guarkernmehl und Agar-Agar eingesetzt werden.
- Inulin und andere Oligosaccharide können für die Herstellung von Eiscreme eingesetzt werden, müssen aber mindestens ökologischer Qualität sein.
- Farbstoffe sind nicht zulässig.

8.10.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Zucker, Süßungsmittel und Eiscreme

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

8.11. Bier

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.11.1. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

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

8.11.2. Allgemeine Grundlagen – Bier

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

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

Eine einfache Aufbereitung, wie sie für natürliches Mineralwasser zulässig ist, wird grundsätzlich auch für Brauwasser erlaubt. Die Entfernung von Eisen und Mangan durch Belüftung ist zulässig. Ein überhöhter natürlicher Kalkgehalt des Wassers kann durch Zugabe von Kalkmilch vermindert werden.

Die Entalkoholisierung von Bier ist noch nicht geregelt.

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

Die Flaschenetiketten sind mit schwermetallfreien oder schwermetallarmen Farben zu bedrucken. Stanniolierung der Flaschen ist nicht gestattet. Beim Neuzukauf von Bierkästen sind von den Lieferanten umweltverträgliche Materialien zu verlangen (Niederdruckpolyethylen, schwermetallfrei).

Es sind nur Flaschenverschlüsse mit PVC-freier Dichtungsmasse zugelassen.

8.11.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Bier

- Die einzigen zur Verwendung gestatteten Zutaten sind Hopfen und Malz, die Zugabe von Kräutern, Früchten und Gewürzen ist zugelassen.
- Unverarbeitete natürliche Hopfendolden sind zu bevorzugen, Hopfenpellets Typ 90 dürfen verwendet werden, Hopfenpellets Typ 45 und Hopfenextrakte sind nicht zugelassen.
- Zukauf von Öko-Bierhefe bzw. Zukauf aus Öko-Brauereien ist erlaubt. Es ist nur lebende Frischhefe ohne Zusätze zu verwenden. Die Bierhefe ist in der eigenen Brauerei ausschließlich auf Würze aus Demeter-Rohstoffen zu vermehren bzw. zu züchten oder wenn nicht verfügbar, aus Bio-Rohstoffen.
- Milchsäurebakterien dürfen bei der Herstellung von Demeter-Bierspezialitäten für die Milchsäuregärung zugesetzt werden.
- Wasseraufbereitung durch Filtration über Aktivkohle und Ionenaustauscher sowie Entkeimung verschmutzter Wässer, insbesondere mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorit und Chlordioxid, sind unzulässig.
- Als Filtermaterialien sind textile Filter (z. B. Baumwollfilter) und Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite) zugelassen.
- Technisches CO_2 darf nur zum Vorspannen der Fässer und zur Abfüllung eingesetzt werden.
- Kieselgur und Braugips dürfen verwendet werden, sowie Kalkmilch zur Wasserenthärtung.
- Für die Herstellung von Demeter-Bieren ist der Einsatz von Lebensmittel-Zusatzstoffen, Aromen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen nicht zulässig.
- Das Malz darf nicht geschwefelt werden.
- Siliziumdioxid (Kieselsäure) ist als Verarbeitungshilfe für die Herstellung von glutenfreiem Bier zugelassen.

8.11.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Bier

- Das Darren ist zur Verminderung der Gefahr einer Nitrosamin-Bildung nur mit einer indirekten Beheizung zulässig.
- Beim Würzekochen ist eine Wiederverwendung von Hopfentreber unzulässig. Verfahren zur künstlichen Beschleunigung der Vorgänge während des Würzekochens, insbesondere der Einsatz von Kieselsäurepräparaten zur schnelleren Isomerisierung der Hopfeninhalts-stoffe, sind unzulässig.
- Die Verwendung von Restbieren zur natürlichen Säuerung von Bieren ist gestattet.
- Klärhilfsmittel, insbesondere Holzspäne, pechimprägnierte „Bio-Späne“ und Aluminiumfolien sind verboten.
- Leichtbierspezialitäten sind mit Hefestämmen herzustellen, die von Natur aus weniger Alkohol bilden.
- Schnellgärverfahren, welche Druckgärung oder Rührgärung verwenden, sind unzulässig. Alle Schnellreifeverfahren, wie z. B. die Warmlagerung, sind ebenfalls nicht zulässig.

Warmlagerung bis zu einem Maximum von 25°C ist für Flaschengärung zugelassen, ab einer Außentemperatur von unter 10 °C.

- Die Korrektur geschmacklicher oder optischer Mängel, z. B. die Entfernung misstöniger Geschmacksstoffe durch Kohlensäurewäsche und Aktivkohlefilter, oder die Einstellung der Farbe durch Färbebier, ist unzulässig.
- Das Nathanverfahren (Gärung und Reifung von Bier im gleichen konischen Behälter) ist erlaubt.
- Die Anwendung von Mitteln, welche die Haltbarkeit verlängern, wie Kieselsäurepräparate, PVPP, Bentonite, etc., sind unzulässig.
- Heißabfüllung (in die Flasche) und Entkeimungsfiltration zur Abtötung von Mikroorganismen sind unzulässig, da sie geschmacksverarmend und konservierend wirken.
- Bei Bieren mit erhöhtem Restzuckeranteil ist eine Pasteurisation möglich.
- Die Entkeimung der Flaschen mit Sulfit und die Behandlung von Kronkorken mit Formaldehyd ist unzulässig.
- Im Falle einer zweiten Gärung in der Flasche ist ein Zuckerzusatz nur dann erlaubt, wenn der maximale Zusatz 2,5g/l bei Bier allgemein, 7,5 g/l bei Obergärung und 10 g/l bei Champagner Bieren nicht übersteigt.

8.12. Wein und Sekt

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.12.1. Geltungsbereich und Grundsätze

Diese Richtlinien gelten für Demeter-Wein, Sekt und Schaumwein der in Österreich hergestellt wird. Für die Verarbeitung anderer alkoholischer Getränke wie Fruchtwein, Cidre, Bier und Spirituosen existieren separate Produktrichtlinien.

Die Weinbaubetriebe und die verwendeten Trauben müssen den österreichischen Erzeugerrichtlinien entsprechend zertifiziert sein.

8.12.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

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

8.12.3. Allgemeine Grundlagen – Wein und Sekt

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

Grundlagen und Ziele beruhen auf Rudolf Steiners Vorträgen, gehalten im Jahr 1924, die publiziert und bekannt sind als „Landwirtschaftlicher Kurs“. Die Vorträge beziehen sich unter anderem auf den Kosmos (Himmel) als Erzeuger von Lebenskräften, die auf Mensch, Tier und Pflanzen wirken. Sie zeigen die Wege auf, wie diese Lebenskräfte in Landwirtschaft und Gartenbau, inklusive Weinbau, produktiv verwendet werden können. Aufgabe des Menschen ist es, in einer Rolle als Künstler, Boden, Fruchtbarkeit und Pflanzen so zu entwickeln, dass Traubengut mit „Vitalqualität“ verfügbar wird.

Demeter / Biodynamischer Wein wird aus biodynamisch angebauten Trauben hergestellt. Diese Trauben sind das Produkt einer erweiterten goetheanistischen Sicht der Natur, welche die Natur als einen ganzheitlichen Körper sieht, in dem Materie, Form, Wärme und Rhythmen eine Rolle spielen. Ausgehend von diesem Konzept ist die biodynamische „Methode“ gewachsen mit den Präparaten, in der Zusammenarbeit mit den Rhythmen des Kosmos, mit spezialisierter

Pflanzenzüchtung etc… Ziel ist, das Weingut mehr und mehr hin zu einer Individualität zu entwickeln. Trauben von einem solchen Weingut sollten ein echter, einzigartiger und authentischer Ausdruck dieser Individualität sein.

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

Unter Bezugnahme auf künstlerisch bestimmte Prozesse ist es offensichtlich, dass die Anwendung der in diesen Richtlinien beschriebenen Regeln und Bedingungen nicht aus sich heraus garantieren können, dass die Lebenskräfte im Produkt enthalten sind.

Tab.: 26 Richtlinien für die Weinbereitung von Demeter Österreich

garantiert zumindest, dass die Regeln und Bedingungen den Abbau der Lebenskräfte während der Verarbeitung verhindern, soweit dies gegenwärtig möglich ist.

Forschung in Biodynamischer Produktion und Weinbereitung wird fortlaufend weitergeführt. Deshalb werden diese Richtlinien ebenfalls kontinuierlich weiterentwickelt werden.

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

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

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

- *Demeter Weintrauben werden handgelesen. Wird eine Teilmenge nicht mit der Hand gelesen, wird die gesamte Jahresernte auf den Bio-Status zurückgestuft (vgl. Kapitel 5.8.2).*
- *Im Fall von Katastrophen kann eine Ausnahmegenehmigung (OEANG 7 - gültig für eine Lese) für die betroffenen Flächen vorab bei der Demeter Geschäftsstelle angesucht werden. Eine Katastrophe ist eine plötzliche und überraschend auftretende Ausnahmesituation, dabei kann es sich um eine nachgewiesene persönliche Ausnahmesituation oder landwirtschaftliche regionale oder überregionale Ausnahmesituation handeln. Ausnahmegenehmigungen müssen*

vorab von der Demeter Geschäftsstelle bzw. durch das Anerkennungsgremium gestattet werden.

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

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

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

8.12.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Wein und Sekt

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

- Die Verwendung von genetisch veränderten Mikroorganismen
- Kaliumhexacyanoferrat
- Ascorbinsäure, Sorbinsäure
- PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon)
- Diammoniumphosphat (DAP)
- Jegliche Art von tierischen Zusätzen bzw. Schönungsmitteln wie Hausenblase (Stör-Gallenblase), Blut und Gelatine
- Jegliche zugesetzten Enzyme

Tab.: 26 Richtlinien für die Weinbereitung von Demeter Österreich

Betroffene Richtlinie		*Ziel*	*Standard*
1.	Herkunft des Traubengutes		
			100 % Demeter zertifizierte Trauben
2.	Ernte		

		Lese	*Gebot Handlese. Maschinenlese ist nicht erlaubt. Siehe Kapitel 5.8.2 und 8.12.3. sowie Anhang 6 - OEANG 7.*
		Trester	*Der (kompostierte) Trester muss nach Möglichkeit zurück in den Weingarten.*
3.	Kellereigeräte		
		Nutzung der Schwerkraft wo immer möglich	*Pumpen mit geringen Zentrifugalkräften*
4.	Tanks		
		Natürliche Materialien	*Beton, Holzfässer, Porzellan, Steinzeug, Edelstahltanks, Tonamphoren, Glas*
			Metall- oder Betontanks mit Epoxy und/oder Fiberglas dürfen ab der Zertifizierungskampagne 2023 nicht mehr neu angeschafft werden.
		Behandlung	*Behandlung von Tanks mit Weinsäure ist zugelassen.*
		Plastik	*Plastikgefäße nur zur Zwischenlagerung, nicht zur andauernden Aufbewahrung.*
5.	Physikalische Maßnahmen am Produkt		
			Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung im Bereich des natürlichen Gärverlaufs
6.	Anreicherung		
		Zucker Zugabe	*Die Zugabe von Zucker oder Traubensaftkonzentrat (Chaptalisation), um den Alkoholgehalt bis zu einem Maximum von 1,5 Vol % zu erhöhen, ist zugelassen. Es muss Demeter-Zucker oder Demeter-Traubensaftkonzentrat, bei Nichtverfügbarkeit Bio-Zucker oder Bio-Traubensaftkonzentrat, verwendet werden.*
		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.* *Bei Liqueur d' expédition sind 50 g/L Zucker oder Traubesaftkonzentrat und 6 cl/l Likör zugesetzt erlaubt.*

7.	Alkoholische Gärung		
		Hefen	*Es dürfen ausschließlich traubeneigene Hefen (Spontangärung) und Pied de Cuve (Kultivierung und Vermehrung von traubeneigenen Hefen) verwendet werden. Eine Ausnahme bildet die Flaschengärung für die Produktion von Schaumwein, in der Reinzuchthefe zum Einsatz kommen darf. Diese sollte bestmöglich Demeter- oder bio-zertifiziert und muss auf jeden Fall GVO-frei sein.*
8.	Biologischer Säureabbau		
			Nur indigene Milchsäurebakterien
9.	Konservierung mit Schwefel		
		Pures SO_2 als Gas oder gelöst nach der Abfüllung	*Zugelassene SO_2 Gehalte siehe Tabelle 27. Schwefeltabletten sind nicht zugelassen*
		Kaliumbisulphit	
		Kaliummeta-bisuphit	
10.	Weinsteinstabilisierung		
			Kaltstabilisierung durch natürlichen Witterungsverlauf, Zugabe von natürlichem Weinstein
11.	Schönungsmittel		
		Organisch	*Keine Schönungsmittel*
		Anorganisch	*Bentonit, Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs*
12.	Filtration		
			Schichtenfilter, Kieselgurfilter
13.	*Entsäuern*		
			Mit Entsäuerungskalk erlaubt.
			Ansäuern ist nicht zugelassen.
15	*Abfüllung*		
			Glas und Ton
15.1	*Hilfsstoffe bei Abfüllung*		

			CO_2, N_2
15.2	*Verschlüsse*		
			Glas, Naturkork, Schraubverschluss, Kronkorken, Plastikverschlüsse und technische Verschlüsse basierend auf Kork.
15.3	*Erstöffnungsgarantie*		
			Erstöffnungsgarantien können ohne Einschränkungen eingesetzt werden.
15.4	*Deklaration*		
			Etiketten gemäß dem österreichischen Weingesetz und der österreichischen Demeter Kennzeichnungsrichtlinien. Jeder zertifizierte Demeter-Wein trägt den Hinweis auf Demeter und biodynamisch am Etikett. Priorität hat das orange-grüne Demeter-Logo bzw. eine s/w-Variante im Negativ- oder Reliefdruck, mind. jedoch die Kennzeichnung mit „Demeter - biodynamisch" im Zusammenhang mit dem EU-Bio-Zeichen AT-Bio-xxx
16	*Reinigung, Desinfektion*		
		Räumlichkeiten und Gerätschaften	*Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Zitronensäure, gefolgt von Spülung mit Trinkwasser*

- Die Aromatisierung mit Eichenholz erfolgt ausschließlich über den Einsatz von Eichen-Fässern.
- Natürliches Kiefernharz ohne weitere Hilfsmittel oder Zusatzstoffe kann bei der Herstellung von traditionellem griechischen Retsina Wein verwendet werden.

Tab.: 27 Zugelassene SO_2 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	

8.12.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Wein und Sekt

- Pumpen, die große Zentrifugalkräfte entwickeln wie z.B. Zentrifugenpumpen sind nicht erlaubt bei neuer Einrichtung oder beim Austausch von Maschinen.
- Erwärmen der Rotweinmaische bis max. 35° C ist zulässig, Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung ist zulässig.
- Pasteurisierung ist nicht erlaubt.
- Konzentration des gesamten Mostes ist nicht erlaubt. Technische Alkoholabsenkung ist nicht zulässig.
- Zentrifugierung ist zulässig.
- Cross-Flow-Filtration (tangentiale Filtration) kann nur auf Basis einer erteilten Ausnahmegenehmigung durch Demeter Österreich eingesetzt werden. Die Ausnahmegenehmigung (ANG XVIII: Kapitel 8.19) kann nur einmal pro Charge eingesetzt werden, ab einer Filtergröße von mindestens 0,2 Micrometer und einem Druck von weniger als 2 bar. Darüber hinaus nur für bestimmte Arten von Weinen:
    - Alle Weine ohne Zugabe von Schwefel
    - Naturschaumweine (Pétillant Naturel / méthode ancestrale)
    - Dessertweine
    - Weine, die übermäßige Milchsäureentwicklung zeigen
    - Rotweine mit organoleptischen Abweichungen (Brettanomyces)

8.13. Cidre, Fruchtwein und Essig

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.13.1. Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst die Kelterung von Fruchtsäften außer Traubensaft zur Herstellung von Cider/Cidre oder Apfelwein, Fruchtweine und die Herstellung von alkoholischen Getränken aus Honig (Met). Zusätzlich beschreibt sie die Herstellung von Essig. Für die Verarbeitung anderer alkoholischer Getränke wie Wein, Sekt, Bier und Spirituosen existieren separate Produktrichtlinien.

8.13.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

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

8.13.3.Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Fruchtwein

- Das Ziel ist es, Fruchtweine unter Verwendung traubeneigener Hefen herzustellen. Biodynamisch und bio-zertifizierte Hefen, bei Nichtverfügbarkeit auch konventionelle Reinzuchthefen können eingesetzt werden. Bei allen Hefen ist GVO-Freiheit nachzuweisen.
- Um den Alkoholgehalt zu erhöhen ist der der Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat zugelassen, bis zu einem Maximum von 1,5 Vol %. Für eine zweite Gärung zur Herstellung von perlenden Fruchtweinen gilt keine Begrenzung für die eingesetzte Zuckermenge.
- Metabisulphite (E224) und Schwefeloxid (SO2 / E220) dürfen bis zu einer Größenordnung von 50 mg/l für Fruchtwein und Met sowie 100 mg/l für perlenden Fruchtwein eingesetzt werden.
- Die Verwendung von Pflanzenproteinen zur Klärung und Schönung ist erlaubt.
- Für die Klärung und Schönung von Apfelsaft in der Herstellung von Cidre / Apfelwein ist der Einsatz von Enzymen (allgemeine Einschränkungen, Kapitel 4.3. beachten) und Calciumchlorid (CaCl2) zugelassen.

8.13.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Essig

- Alkohol als Zutat ist nicht zugelassen. Essig wird entweder in einem zweistufigen Fermentationsprozess oder als aromatisierter Essig (Aceta oder Ansatzessig) hergestellt. Die aromatisierenden Zutaten müssen Demeter zertifiziert sein.
- Zur Klärung und Schönung können Pflanzenproteine eingesetzt werden.
- Bei der Beimpfung in kontinuierlichen Verarbeitungsverfahren müssen die Starterkulturen (Essigmutter) aus der eigenen Verarbeitung wieder eingesetzt werden. Zugekaufte Kulturen können nur bei einem Neustart verwendet werden. Bei kontinuierlichen Verfahren im Wechsel mit Bio-zertifizierten Endprodukten, dürfen Bio-zertifizierte Starterkulturen nicht mehr als 5 % des Demeter zertifizierten Endprodukts ausmachen.

8.13.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Fruchtweine

- Verfahren um den Alkoholgehalt zu reduzieren, Verfahren zur Geschmacksveränderung oder visuelle Veränderungen durch die Verwendung von Farbstoffen sind nicht gestattet.
- Pasteurisierung ist zugelassen
- Filtration unter Einsatz der in Kapitel 4.3. beschriebenen Filtermethoden ist zugelassen.
- Cross-Flow-Filtration / Tangentialfiltration ist nicht zugelassen.

8.13.6. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Essig

- Traditionelle (Orléans Verfahren) Verfahren, Schnellessigverfahren (Spanbildner oder Generatorverfahren) und Submersverfahren sind erlaubt.
- Synthetische Verfahren der Essigherstellung sind untersagt.
- Die Herstellung von Essigessenzen ist nicht zugelassen, dementsprechend auch die Herstellung von Essig aus rückverdünntem Konzentrat.
- Die Produktion von Essig Crème (Crema) muss durch die Reduktion von Flüssigkeit ohne den Einsatz von Stärke oder anderen Verdickungsmitteln erfolgen.
- Pasteurisierung ist zugelassen
- Filtration unter Einsatz der in Kapitel 4.3. beschriebenen Filtermethoden ist zugelassen.
- Die Schwefelung von Essig ist ausgeschlossen, geschwefelter Wein kann als Ausgangsprodukte zur Essiggewinnung jedoch eingesetzt werden.

8.13.7. Verpackung – Essig und Fruchtweine

- Die Fermentationsprozess muss in rostfreien Stahltanks, Keramik, Glas oder Holzfässern durchgeführt werden.
- Metall- oder Betontanks mit Epoxy und/oder Fiberglas dürfen ab der Zertifizierungs-kampagne 2023 nicht mehr neu angeschafft werden. Tanks, die aus diesen Materialien

bestehen und vor diesem Datum angeschafft wurden, können weiterverwendet werden, wie lange das der Fall ist, liegt im Ermessen der jeweiligen Zertifizierungsorganisation.

- Für Essig in Großverbrauchergebinde wie z.B. für die Gastronomie, können Kunststoffe eingesetzt werden, vorausgesetzt sie sind in Kapitel 8.1. Verpackungsrichtlinie als zulässig für andere Produktgruppen aufgeführt. Für Endverbraucherverpackungen ist der Einsatz von Kunststoffen nicht zugelassen.
- Für Flaschen, Verschlüsse und Erstöffnungsgarantien gelten die gleichen Vorgaben wie für Weine (Kapitel 8.12.4.).

8.14. Alkohol für die Weiterverarbeitung und Spirituosen

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.14.1. Geltungsbereich

Diese Richtlinien beschreiben sowohl die Herstellung von Demeter Alkohol, welcher als Zutat in anderen Demeter Produkten, wie z.B. Tinkturen benötigt wird, als auch von Spirituosen, welche als Getränk verwendet werden. Spirituosen sind beschränkt auf alkoholische Getränke destilliert aus Getreide, Wein, Gemüse (inklusive Agaven), Früchten, Gärresten aus der Weinherstellung und Fruchtverarbeitung und Liköre (aromatisierte Spirituosen mit einem relativ hohen Zuckergehalt von mindesten 100 g/l). Für die Verarbeitung anderer alkoholischer Getränke wie Wein, Sekt, Bier und Fruchtwein existieren separate Produktrichtlinien.

Wenn Spirituosen aus alkoholischen Ausgangsprodukten wie Fruchtwein oder Wein destilliert werden, müssen diese die entsprechenden Produktrichtlinien erfüllen.

8.14.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

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

8.14.3. Allgemeine Grundlagen – Alkohol und Spirituosen

Die Hersteller biodynamischer Spirituosen sind sich ihrer Verantwortung bewusst. Das herausragende Geschmacks- und Geruchserlebnis sollte die einzige Motivation für den bewussten Genuss von biodynamischen Spirituosen sein. Aus diesem Grund sind die Ziele der Veredelung vollendete Handwerkskunst, klassische Gärung und Destillation sowie Reifung auf der Grundlage von Fachwissen und Zeit. Alle Methoden diesen Prozess zu beschleunigen oder den Geschmack zu beschönigen oder zu verfälschen sind ausgeschlossen.

8.14.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Alkohol und Spirituosen

- Der Einsatz von Hefe folgt dem generellen Regime. Der Zusatz von Zucker oder anderen Hefenährstoffen ist nicht zugelassen. Wenn Spirituosen aus Demeter-Wein destilliert werden, müssen für das Ausgangsprodukt die Richtlinie für die Herstellung von Wein und Sekt (Kapitel 8.12.) eingehalten werden.
- Hefe kann wiederverwendet 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 max. 5 % vom Volumen der Demeter Maische ausmachen. Hefe aus konventioneller Verarbeitung ist ausgeschlossen und kann nicht verwendet werden.
- Für das Mälzen von Getreide oder das Einmaischen von Kartoffeln bzw. Mais können Enzyme eingesetzt werden, wenn sie die allgemeinen Vorgaben erfüllen (Kapitel 4.3.). Zusätzlich ist der Einsatz von Enzymen auf Pektinasen und Amylasen beschränkt.
- Demeter-Spirituosen dürfen mit Kräutern, Gewürzen, Früchten, Gemüse und Wurzeln aromatisiert werden. Der Einsatz aromatisierter Zutaten folgt dem generellen Regime, Produkte aus zertifizierter Wildsammlung dürfen verwendet werden.
- Liköre dürfen ausschließlich auf der Basis von Spirituosen, anderen alkoholischen Getränken wie Wein, Lebensmitteln (wie z.B. Früchten) und Zucker (alle Arten von Zucker, sowie Sirup und karamelisierter Zucker) hergestellt werden. Zur Aromatisierung von Likören sind aromatische Extrakte zugelassen.
- Alkohol für die Weiterverarbeitung darf nur auf der Basis von Lebensmitteln oder Nebenprodukten der Lebensmittelverarbeitung gewonnen werden, verrottetes Material oder Rohstoffe wie Holz, etc. sind ausgeschlossen.
- Die Maische darf nicht geschwefelt werden.
- Jegliche Maßnahmen, die eine längere Lagerung und Reifung vortäuschen, wie z.B. der Einsatz von Holzchips, Zuckercouleur oder Karamell, sind nicht erlaubt. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Alkohol und Spirituosen
- Malz darf nur mit indirekter Hitze getrocknet werden, um die Gefahr der Entstehung von biogenen Aminen zu reduzieren.
- Alle Arten der Destillation, auch Doppel- und Dreifach-Destillation, sind zugelassen.
- Aromatisierte Spirituosen werden mittel Mazeration oder Perkolation hergestellt. Methoden, um die Aromatisierung zu beschleunigen, wie die Misch- oder Konzentrat-Methode sind nicht erlaubt.
- Jegliche Maßnahmen, um die Reifung zu beschleunigen sind untersagt. Filtration unter Einsatz der in Kapitel 4.3. beschriebenen Filtermethoden ist zugelassen.
- Pflanzliche Öl können eingesetzt werden, um Schaumbildung zu vermeiden, der Einsatz folgt dem generellen Regime.

8.14.5. Reifung und Verpackung – Spirituosen und Alkohol

- Spirituosen müssen in Edelstahl-, Tongefäßen, Glas oder Holzfässern reifen. Kunststoffbehälter sind nicht erlaubt. Nach Möglichkeit sollen gebrauchte Holzfässer von biodynamischen Weinbaubetrieben bezogen werden. Wenn diese nicht in der gewünschten Qualität zur Verfügung stehen, können sie auch anderen Quellen bezogen werden. Im Fall einer Verwendung von Fässern aus konventionellen Betrieben, muss darauf geachtet werden, dass keine Rückstände in das Biodynamische Produkt übergehen. Demeter Österreich kann Reinigungsprotokolle für Fässer konventioneller Herkunft einfordern.
- Alkohol für die Weiterverarbeitung kann in Kunststoffbehältern gelagert werden.
- Für Flaschen, Verschlüsse und Erstöffnungsgarantien gelten die gleichen Vorgaben wie für Weine (Kapitel 8.12.4.)

8.15. Kosmetik und Körperpflege-produkte

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.15.1. Geltungsbereich

Diese Richtlinie behandelt die Herstellung folgender Produktkategorien:

- Gesichts-, Haar- und Körperpflegeprodukte
- Sonnencremes
- Mundpflegeprodukte
- Ätherische Öle
- Extrakte, Extraits und Tinkturen
- Wässer & Hydrolaten (Hydrosole)
- Seifen, einschließlich Flüssigseifen, z.B. Shampoos und Duschgele
- dekorative Kosmetik und Reinigungsmittel
- Parfüms

8.15.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Im Gegensatz zur allgemeinen Systematik der Richtlinie sind Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren für Kosmetik – und Körperpflegeprodukten nicht im Allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt, sondern ausschließlich in den nachfolgenden Kapiteln. Kapitel 4.2. und 4.3. haben keine Geltung für diese Produktrichtlinie.

8.15.3. Allgemeine Grundlagen – Kosmetik

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

den Anbau nach biodynamischen Prinzipien entstanden sind, zu erhalten und sie wo immer möglich noch zu verbessern.

Ziel ist es, Verarbeitungsprozesse zu nutzen, welche die den Stoffen innewohnende Qualität berücksichtigen und diese verbessern. Aus diesem Grund werden Zutaten bevorzugt, die durch einen rhythmischen Prozess gegangen sind (z.B. hell/dunkel, heiß/kalt, Sonnen-aufgang/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 Qualitäts-verluste 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.

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.

Die Kennzeichnung ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregt (Kapitel 5. Allgemein, Kapitel 5.8.4. spezifisch).

Umweltaspekte bei der Verarbeitung

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

  Verpackungsmaterial muss die Anforderungen der Demeter International Verarbeitungsrichtlinien erfüllen.

8.15.4. Einteilung im Sinne der Kosmetik

Kosmetische Inhaltsstoffe werden gemäß ihrer Funktion und ihres Zwecks bezogen auf das jeweilige Produkt eingeteilt. Hierbei werden drei Kategorien unterschieden, Wirkstoffe, Rezepturbestandteile / funktionelle Zusatzstoffe und Parfüm/Duftstoffe:

1) Wirkstoffe sind die Inhaltsstoffe, die tatsächlich die Wirkung auf Körperebene erzielen. Wirkstoffe sind natürliche Extrakte oder fette Öle, die idealerweise in Demeter-Qualität eingesetzt werden, sie sind keine isolierten Substanzen. Erlaubte Verarbeitungsmethoden sind unten in Kapitel 8.15.6. aufgeführt.
2) Funktionelle Zusatzstoffe sind Substanzen, die die Wirkstoffe im kosmetischen Mittel im Hinblick auf die Rezeptur, Funktion und Textur unterstützen, wie z. B. Emulgatoren, Verdickungsmittel und Tenside. Sie sind ausschließlich pflanzlichen oder mineralischen Ursprungs und können isolierte Stoffe sein, z. B. Fettsäureester. Sie müssen in Anhang I

gelistet sein. Isolierte Stoffe werden ausschließlich für den Kosmetik- und Lebensmittelbereich hergestellt.

3) Duftstoffe sind Substanzen, die die Wirkung des kosmetischen Mittels über den Geruchssinn entfalten. Das Parfüm sollte nur aus reinen und natürlichen ätherischen Ölen (aus definierten Pflanzen) idealerweise in Demeter-Qualität oder aus Fraktionen, die aus ätherischen Ölen gewonnen werden, bestehen.

Nicht jede Zutat kann eindeutig einer dieser drei Kategorien zugeordnet werden. Ist keine eindeutige Zuordnung möglich, müssen sie in Anhang I gelistet sein.

8.15.5. Qualität und Berechnung von Zutaten – Kosmetik

- Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs folgen dem generellen Regime, was in Demeter verfügbar ist, muss in Demeter eingesetzt werden. Für die jeweiligen Mindestanteile, siehe Kennzeichnungsrichtlinie.
- Wenn eine landwirtschaftliche Zutat unter Einhaltung des allgemeinen Regimes in konventioneller Qualität eingesetzt werden, gelten folgende Anforderungen:
    - Schriftlicher Nachweis über die Nichtverfügbarkeit von drei Lieferanten.
    - Umfassende Rückstandanalysen, welche sich an den BNN Werten orientieren.
    - Die Menge darf 5 % der gesamten Rezeptur nicht überschreiten.
- Halbfertigprodukte und verarbeitete Zutaten anderer Naturkosmetik-Standards müssen mittels Verarbeitungsverfahren hergestellt sein, die dieser Richtlinie entsprechen. Die Richtlinie muss von der IFOAM als äquivalent anerkannt sein.
- Rohstoffe aus Wildsammlung müssen nach Rechtsnormen des Ökolandbaus zertifiziert sein. Sie werden nicht als Demeter-Anteile gerechnet, aber können mehr als 5 % der finalen Rezeptur ausmachen, unter Einhaltung der Kennzeichnungsrichtlinie. Auf Antrag an Demeter Österreich kann eine Verwendung von nicht-zertifizierten Wildsammlungsanteilen von weniger als 2 % im fertigen Produkt zugelassen werden (ANGV 14: Kap.8.18), unter Voraussetzung:
    - Die Wildsammlung ist gut dokumentiert
    - es handelt sich um eine kleinere Wildsammlung mit Sammelhäufigkeit von weniger als einmal jährlich
- die gesammelten Mengen gefährdet nicht den Bestand der Wildpflanzen Rezepturbestandteile auf der Basis von Palmöl müssen entweder biozertifiziert sein und/oder es müssen andere Nachweise hinsichtlich der Nachhaltigkeit in Form von Zertifizierungen vorliegen (Zertifiziert nachhaltiges Palmöl / RSPO idealerweise Stufe eins „Identität gewahrt“). Bei Nichtverfügbarkeit von zertifiziertem Palmöl, muss ein schriftlicher Nachweis des Lieferanten vorliegen. Ungefärbte und ungebleichte Pflanzenwachse sind zugelassen.
- Nebenprodukte der Tierschlachtung können nur verwendet werden, wenn sie von biodynamischen Tieren stammen. Die für andere landwirtschaftliche Produkte geltende Regelung der Nichtverfügbarkeit, siehe (2), findet keine Anwendung.

- 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.
- Die folgenden Materialien sind nicht erlaubt, weder als Lösungsmittel, noch für andere Zwecke als Zutat, Hilfsmittel oder Verarbeitungshilfsmittel:
    - Mineralöle und Erdölderivate
    - Benzen/Benzol
    - Hexan
    - Propylenglykol
    - Butylenglykol
    - EDTA-Chelate und ihre Salze
    - Rohmaterialien, welche von toten Tieren stammen (z.B. Tierfette, tierisches Kollagen oder anderes Zellmaterial).
    - Mikroperlen

8.15.6. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Kosmetik

Diese Richtlinie beschreibt ausschließlich die zugelassenen Verfahren, alle anderen sind ausgeschlossen.

- Tierversuche, ob an Wirbeltieren oder Nicht-Wirbeltieren, sind verboten. Es dürfen nur Produkte und Zutaten verwendet werden, die seit 1979 nicht mehr an Tieren getestet wurden.
- Ionisierende Strahlung ist von allen Produktionsschritten ausgeschlossen. Es dürfen keine Materialien mit Partikelgrößen von weniger als 100 Nanometern verwendet werden (Nanotechnologie ist ausgeschlossen), mit Ausnahme von Zubereitungen aus erdigen und mineralischen Bestandteilen.
- Für Wirkstoffe in kosmetischen Mitteln (siehe 8.15.4.) sind alle (traditionellen) mechanischen und biologischen Verfahren wie z.B. Wasserdampfdestillation, Extraktion, Mahlen, Trocknen, Mischen, Gefrieren, Zerkleinern, Sieben, Waschen, Erhitzen, Kühlen und Fermentieren erlaubt.
- Funktionelle Zusatzstoffe innerhalb der Demeter-Kosmetik (siehe 8.12.4 (3)) werden aus natürlichen Ausgangsstoffen wie Ölen, Saccharide, Proteinen, Lipoproteinen, organischen Säuren gewonnen und dürfen durch Verseifung, Hydrolyse, Veresterung und Umesterung, Destillation, Fermentation, Neutralisation, Kondensation unter Wasserentzug, Hydratation, Sulfatierung modifiziert werden. Die dabei entstehenden Produkte müssen in Anhang I aufgeführt sein.

- Ätherische Öle werden durch Wasserdampf-/Wasserdestillation, CO2-Extraktion, Kaltpressung, Skarifikation, Rektifikation (d. h. zur Herausnahme sensibilisierender Inhaltsstoffe nur als Vakuum-Redestillation z. B. Minzöl), fraktionierte Destillation (z. B. Ylang-Ylang) hergestellt.
- Für die Herstellung von Extrakten, Extraits und Tinkturen werden die Rohstoffe ausschließlich durch mechanische, thermische oder fermentative Verfahren aufbereitet. Für Extrakte sind keine anderen Extraktionsmittel als Wasser, fettes Öl, Ethylalkohol, CO_2, Glycerin, Fruchtessig oder Mischungen der genannten Stoffe erlaubt.
- Hydrolate werden ausschließlich durch Wasserdampfdestillation hergestellt.
- Für die Effleurage-Extraktion müssen Demeter- oder zertifizierte Bio-Wachse oder -Fette verwendet werden.
- Für die Seifenherstellung darf die Rohseife nur aus Rohstoffen in Demeter und Biodynamischer Qualität, ohne weitere Zutaten, hergestellt werden. Zur Verseifung darf nur Natriumhydroxid oder Kaliumhydroxid verwendet werden, das keine vorherige Verwendung hatte, und darf 10% der Rezeptur nicht überschreiten.
- Zulässige Lösungsmittel für die Extraktion aus Rohstoffen sind Ethylalkohol, Fette und Öle pflanzlichen Ursprungs, aus Fetten oder Ölen pflanzlichen Ursprungs gewonnenes Glycerin, Honig, Zucker und Essig. Lösungsmittel folgen dem allgemeinen Regime.

8.15.7. Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- Zutaten mineralischen Ursprungs: Salze (Natrium-, Kalium, Calcium- und Magnesiumchloride und -sulphate), Tone (einschließlich Bentonit), Diatomeenerde (Kieselgur), Steine (einschließlich Silikate), Edelsteine. Natürliche Mineralien, die nicht chemisch verändert wurden, sind zugelassen.
- Zutaten metallischen Ursprungs: Edelmetalle, Metalle
- Pigmente aus Glimmer oder agglomerierten Metalloxiden, welche allen anderen Bestimmungen dieser Richtlinien entsprechen.
- Wenn Mineralien oder Salze als Zutat eingesetzt werden, müssen Analysen und schriftliche Nachweise vorliegen, die dokumentieren, dass keine verbotenen Rückstände wie Schwermetalle enthalten sind oder sonstige Stoffe wie Rieselhilfen zugesetzt wurden.
- Reines Trinkwasser bester Qualität, Quellwasser (auch Mineralwasser), destilliertes Wasser oder dynamisiertes Wasser wird bevorzugt. Die Wasseraufbereitung muss eine hohe Wasserqualität gewährleisten. Das Wasser kann gefiltert, enthärtet oder UV-behandelt sein.
- Konservierungsmittel, Antioxidantien, Tenside, Emulgatoren, Alkohol, Lösungsmittel, (alle funktionalen Zusatzstoffe) müssen in Anhang I gelistet sein.
- Synthetisch denaturierter Alkohol ist nicht zugelassen.
- Pflanzliche Konservierungsmittel sind bevorzugt zu verwenden.
- Natürliche Antioxidantien (z.B. auf Basis von Salbei oder Rosmarin) sind bevorzugt zu verwenden.

- CO_2 als Lösungsmittel ist zulässig.Natürlich vorkommende Enzyme (z.B. Frucht-Enzyme) sind erlaubt, wenn sie die Voraussetzungen unter 4.3. im allgemeinen Teil der Richtlinie erfüllen.
- Synthetische Duftstoffe sind nicht zulässig. Duftstoffe müssen reine ätherische Öle sein, die keine Farbstoffe oder andere Zusatzstoffe enthalten.

Anhang I

Zugelassene isolierte Substanzen (ausschließlich funktionelle Zusatzstoffe)

In Anhang I können zusätzliche Stoffe gelistet werden, wenn sie folgende Kriterien erfüllen:

Funktionelle Zusatzstoffe können mittels Verfahren hergestellt werden, die im Rahmen dieser Richtlinie zugelassen sind.

Sie sind keine Wirkstoffe / aktiven Inhaltstoffe.

Einige funktionelle Zusatzstoffe können zusätzlich als Wirkstoffe oder Duftstoffe / Parfüm fungieren. Wenn das der Fall ist, ist das hinter jedem Inhaltstoff vermerkt.

A

Allantoin extract (Beinwell)

Ascorbic Acid

Ascorbic Palmitate

B

Benzyl Alcohol

Benzoic Acid und Salze

C

Cellulose gum (für Peelings/Zahnpasta/Feuchtigkeitsgels)

Cetearyl Alcohol

Cetearyl Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)

Cetyl Alcohol

Cetyl Palmitate

Cetyl Olivate

Citric acid

Coco Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)

Coconut Alcohol

D

Decyl Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)

Decyl Oleate

Dehydroxanthan Gum

Disodium Cocoyl Glutamate

E

Ethyl Alcohol (aus Fermentation organischen Pflanzenmaterials landwirtschaftlichen Ursprungs)

G

Glycerine

Glyceryl Caprylate

Glyceryl Citrate

Glyceryl Cocoate

Glyceryl Distearate

Glyceryl Lactate

Glyceryl Laurate

Glyceryl Linoleate

Glyceryl Oleate

Glyceryl Oleate Citrate

Glyceryl Stearate,

Glyceryl Stearate SE

Glyceryl Stearate Citrate

H

Hydrolyzed Wheat Protein (aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

Hydrolyzed Wheat Gluten (aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

J

Jojoba Esters (aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

L

Lactic Acid (aus Fermentation eines GVO freien Kohlenhydratsubstrats / aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

Lanolin Alcohol

Lauryl Alcohol

Lauryl Glucoside (Spül- und Reinigungs-mittel)

Lecithin

Lanolin

P

Polyglyceryl - 3 – Polyricinoleate

Potassium Cocoate

Potassium Olivate

Potassium Palmitate

Potassium Stearate

Potassium Sulphate

S

Sodium Cetearyl Sulphate

Sodium Cocoate x

Sodium Cocoyl Glutamate x

Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein x

Sodium Gluconate x

Sodium Lauroyl Lactylate x

Sodium Olivate x

Sodium Palm Kernelate x

Sodium Palmate x

Sodium Stearyl Lactylate x

Sorbic Acids und Salze x

Stearic Acid x

Stearyl Alcohol

Sucrose Stearate x

T

Tocopherol (Vitamin E/aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

Totarol

X

Xanthan (E415)

Zugelassene isolierte Inhaltsstoffe (aktive Inhaltsstoffe)

In dieser Kategorie können bei zukünftigen Überarbeitungen der Richtlinie keine weiteren Inhaltsstoffe hinzugefügt werden. Produkte mit einer Produktzulassung vor 2022 mit einem dieser Inhaltsstoffe bleiben auf unbestimmte Zeit gültig, neue Produkte dürfen nicht zugelassen werden.

Iron oxide (für Sonnencreme)

Salicylic acid (für Peelings und zur Behandlung von Schönheitsflecken)

Triethyl citrate (für Deodorants)

Titanium dioxide (Sonnencreme)

Vitamine (außer Ascorbinsäure und Tocopherol)

Xylitol (für Zahnpasta) (wenn aus Mais extrahiert, dann ist eine GVO-frei Kennzeichnung erforderlich)

Zinc oxide (für Sonnencreme)

8.16. Textilien

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.16.1. Geltungsbereich

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

8.16.2. Allgemeine Grundlagen - Textilien

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

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

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

8.16.3. Rohstoffe - Textilien

- Alle Demeter-zertifizierten Fasern (Wolle, Baumwolle, Leinen etc.) können in Demeter-Textilien verwendet werden. Zertifizierte Fasern aus Umstellung auf Demeter können bis zu einer Größenordnung von maximal einem Drittel bezogen auf den Gesamtanteil der verarbeiteten Textilien eingesetzt werden.
- Mischungen mit Fasern aus Demeter zertifizierter Landwirtschaft sind zulässig. Solange Seide oder andere Naturfasern in Demeter-Qualität nicht verfügbar sind, ist die Vermischung mit Bio-Fasern zulässig.
- Für Produkte, die Mischfasern enthalten und unter Markenzeichen vertrieben werden, gilt, dass mindestens 66 Gew.- % der Fasern Demeter zertifiziert sein müssen. Weitere Details

zur Kennzeichnung von Demeter-Produkten aus Fasern finden Sie unter 5.12. Kennzeichnung von Textilien.

- Baumwolle muss von Hand gepflückt werden. Die Maschinenernte ist nur dann zulässig, wenn die Verwendung von Chemikalien ausgeschlossen ist. Tierische Fasern sind zu schälen oder zu kämmen.

8.16.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Textilien

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

8.17. Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.17.1. Geltungsbereich

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

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

Aufgrund unterschiedlicher Geltungsbereiche nationaler Bio-Normen oder horizontaler Gesetzeskonflikte ist eine Bio-Zertifizierung als Voraussetzung für alle Demeter-Produkte, wie im allgemeinen Teil formuliert, für diesen Produktebereich nur eingeschränkt anwendbar. Dementsprechend tritt diese Bedingung nur dann in Kraft, wenn eine Bio-Richtlinie für die jeweilige Produktkategorie existiert, in jedem Fall müssen verwendete Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs durch eine Bio-Zertifizierung abgedeckt sein.

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

8.17.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsverfahren

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

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

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

8.17.4. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden - Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel

- Nach dem allgemeinen Teil dieser Richtlinie zugelassene Trocknungs- und Erwärmungsprozesse sind zulässig. Sprüh- und Walzentrocknung ist zulässig, Gefriertrocknung mit Ausnahmegenehmigung durch Demeter Österreich ist möglich.
- Formende Extrusion innerhalb der formulierten Grenzen bezüglich des Drucks und der Temperatur ist zulässig.

8.17.5. Kapseln und Hüllen – Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel

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

8.18. Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke

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

Stand Juni 2018 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.18.1. Geltungsbereich

Diese Produktrichtlinie bezieht sich auf die Verarbeitung von Sojaprodukten, wie Tofu und Sojagetränke, Lebensmittel aus Weizeneiweiß, wie Seitan oder Tempura und Getreidegetränke sowie Getränke aus Nüssen oder Saaten. Dieser Abschnitt bezieht sich nicht auf die Verarbeitung von Soja-Flakes, siehe Kapitel 8.4.

8.18.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoff, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

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

8.18.3. Allgemeine Grundlagen Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke

Produktinformation zu Produkten dieser Richtlinie darf keine Hinweise enthalten, die nahelegen, dass pflanzliche Getränke ein ernährungsphysiologischer Ersatz für Milch sind.

8.18.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke

- Nigari (Magnesiumchlorid) und Calciumsulfat sind als Gerinnungsmittel in der Herstellung von Tofu und Tofuprodukten zugelassen. Natriumbicarbonat (Natron) ist als Zusatzstoff und Verarbeitungshilfsstoff zugelassen.
- Nur Hartholz (Holz, Holzspäne oder –mehl) kann zur Räucherung von Sojaprodukten verwendet werden. Tropische Hölzer sind ausgeschlossen.
- Bei der Herstellung von Getreidegetränken, können Enzyme zur Entschleimung und Verzuckerung der Stärke eingesetzt werden.

- Lecithin ist für die Herstellung von Getränken aus Nüssen zugelassen.

8.18.5. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden – Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke

- Für die Konservierung von Getränken aus Getreide, Soja und Nüssen ist das maximal zulässige Hitzeverfahren UHT (Ultrahocherhitzung).
- Getränke aus Getreide, Soja und Nüssen dürfen homogenisiert werden.

8.19. Schokolade, Kakao und Süßwaren

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

Stand Juni 2023 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

8.19.1. Geltungsbereich

Diese Richtlinie regelt die Verarbeitung von Demeter Schokolade, Kakao, kakaohaltige Getränke und Süßwaren mit Schokolade als Hauptzutat.

8.19.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

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

8.19.3. Allgemeine Grundlagen – Schokolade, Kakao und Süßwaren

Aufgrund der eingesetzten Rohstoffe wird hier die Gültigkeit der Demeter-Richtlinie für Soziale Verantwortung besonders hervorgehoben.

8.19.4. Nacherntebehandlung - Kakaobohnen

- Die Trocknung der Bohnen mittels Sonneneinstrahlung ist zu bevorzugen. Sollte das z.B. aufgrund der Regenzeit nicht möglich sein, ist künstliche Trocknung mit Heißluft zugelassen. Fossile Brennstoffe oder Holz als Energiequelle sind zugelassen, die Energiegewinnung muss allerdings in angemessener Entfernung zu den Bohnen stattfinden, um eine Kontamination mit Abgasen zu verhindern, offenes Feuer ist nicht gestattet.
- Die Trocknung auf ungeschütztem Boden ist aus Hygienegründen nicht zugelassen, Trockengestelle aus Plastik sind zugelassen, der Einsatz von plastikfreien Materialien wie Holz, Bambus oder Metall wird jedoch empfohlen.

- Hygienebehandlung mittels Dampfs, Druck oder Ozon ist zugelassen, werden bei der Dampfgewinnung Korrosionsschutzmittel eingesetzt, ist sicher zu stellen, dass die eingesetzten Mittel nicht flüchtig sind.
- Zur Schädlingskontrolle kann Schutzgas (Stickstoff oder Kohlendioxid), Druck oder Tiefkühlung eingesetzt werden.

8.19.5. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Schokolade, Kakao und Süßwaren

- Bei der Herstellung von Schokolade ist der Einsatz von Fetten und Ölen (z.B. Palmöl), um den Anteil von Kakaobutter zu verringern oder die Viskosität zu erhöhen, nicht zugelassen.
- Bei der Herstellung von Schokolade ist der Einsatz von Lecithin nicht gestattet, für schokoladehaltige Süßwaren kann Lecithin in Bio-Qualität eingesetzt werden.
- Der Einsatz von Gummi Arabicum ist für die Verarbeitung von Schokolade und schokoladehaltige Überzüge von Süßwaren zugelassen.
- Für die Aromatisierung können nur reine ätherische Öle oder reine Extrakte aus dem namensgebenden Ausgangsmaterial und unter Verwendung zulässiger Extraktionsmittel eingesetzt werden.

8.19.6. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden – Schokolade, Kakao und Süßwaren

- Gefriertrocknung ist nicht zugelassen
- Das Alkalisieren (Dutching) der Kakaonibs oder der Kakaomasse mit Kaliumcarbonat (K_2CO_3) oder Natriumcarbonat (Na_2CO_3) ist zulässig.

8.19.7. Verpackung – Schokolade, Kakao und Süßwaren

- Das Gewicht einer Verpackungseinheit für Kakaobohnen sollte 25 kg nicht überschreiten. Das maximal zulässige Gewicht beträgt 50 kg, außer es kann rein mechanischer Transport nachgewiesen werden. Für den Fall, dass bestehende Lieferbeziehungen erst an diese Vorgaben angepasst werden müssen, kann die Demeter Österreich für die Übergangsphase eine Ausnahmegenehmigung erteilen (ANGV XX).
- Aluminium, Verbundfolien mit Aluminiumschichten oder metallisierte Folien sind für diese Produktkategorie nicht zugelassen.
- Papier, Karton, PE-beschichtetes Papier und Kunststoffe gemäß Kapitel 8.1.4. (PE, PP, und Verbundfolien aus PE und PP) sind zugelassen.

8.20. Kaffee

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

Stand Juni 2023 BFDI Revisionsdatum Nov 2023

8.20.1. Geltungsbereich

Diese Richtlinie regelt die Herstellung von Demeter-Kaffee.

8.20.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

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

8.20.3. Allgemeine Grundlagen – Kaffee

Aufgrund der eingesetzten Rohstoffe wird hier die Gültigkeit der Demeter-Richtlinie für Soziale Verantwortung besonders hervorgehoben.

8.20.4. Nacherntebehandlung - Kaffeebohnen

- Die Trocknung der Bohnen mittels Sonneneinstrahlung ist zu bevorzugen. Sollte das z.B. aufgrund der Regenzeit nicht möglich sein, ist künstliche Trocknung mit Heißluft zugelassen. Fossile Brennstoffe oder Holz als Energiequelle sind zugelassen, die Energiegewinnung muss allerdings in angemessener Entfernung zu den Bohnen stattfinden, um eine Kontamination mit Abgasen zu verhindern, offenes Feuer ist nicht gestattet.
- Die Trocknung auf ungeschütztem Boden ist aus Hygienegründen nicht zugelassen.
- Die nasse / voll gewaschene Aufbereitung (fully washed) ist zugelassen. Aufgrund des hohen Einsatzes von Wasser ist jedoch für Betriebe, die diese Methode anwenden, ein Wassermanagement-Plan gemäß Kapitel 7.1.9.2.3. für den gesamten Betrieb verpflichtend, bitte vgl. auch Kapitel 4.4. Prozesswasser.

8.20.5. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden – Kaffee

- Die Herstellung von Instant-Kaffee ist zugelassen. Extraktion mittels Wasserdampfs ist zugelassen, Korrosionsschutzmittel die bei der Dampferzeugung eingesetzt werden, dürfen nicht flüchtig sein. Sprühtrocknung ist zugelassen, Gefriertrocknung nur auf Basis einer Ausnahmegenehmigung durch die zuständige zertifizierende Organisation (Kapitel 4.2.1.).
- Die Herstellung von entkoffeiniertem Kaffee durch CO2-Extraktion oder die Schweizer Wassermethode ist zugelassen, Extraktion mittels Ethyl Acetat, Dichlormethan oder andere chemische Verbindungen ist nicht zugelassen.
- Die Temperatur darf bei der Kaffee-Röstung 220°C, bei der Röstung von Espresso-Bohnen 240°C nicht überschreiten.
- Aromatisierung oder Desodorierung von Kaffee ist nicht zugelassen.

8.20.6. Verpackung – Kaffee

- Aluminium, Verbundfolien mit Aluminiumschichten oder metallisierte Folien sind für diese Produktkategorie zugelassen.
- Papier, Karton, PE-beschichtetes Papier und Kunststoffe gemäß Kapitel 8.1.4. (PE, PP, und Verbundfolien aus PE und PP) sind zugelassen.

8.21. Ausnahmengenehmigungen – Verarbeitung und Kennzeichnung

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

Stand Juni 2023 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

Die nachfolgende Übersicht listet alle Ausnahmegenehmigungen, die im Rahmen der Internationalen Demeter Richtlinie für den Verarbeitungsbereich vorgesehen sind. Diese können von den jeweiligen zertifizierenden Organisationen ohne Zustimmung von BFDI an Lizenznehmer vergeben werden.

Tab.: 28 Übersicht ANGs Verarbeitung und Kennzeichnung

ANGV Nr.	Beschreibung	Kapitel	Kriterien/Einschränkungen
I	Gefriertrocknung	4.2.1.	Nur für bestimmte Anwendungen, Notwendigkeit sollte abgewogen werden, Einordnung liegt in der Verantwortung der jeweiligen zertifizierenden Organisation.
II	Röntgenstrahlung zur Fremdkörperdetektion	4.2.2.	
III	Enzyme mit Konservierungsmitteln	4.3.	Nur wenn eine Bestätigung von mindestens drei Anbietern vorliegt, dass keine Alternative ohne Konservierungsmittel verfügbar
IV	Rieselhilfen - Salz	4.3.	Als Rieselhilfen für Salz sind Calcium Carbonat und Magnesium Carbonat zugelassen. Weitere Rieselhilfen benötigen eine Ausnahmegenehmigung von Demeter Österreich. Es muss schriftlich begründet werden, warum zugelassene Rieselhilfen im jeweiligen Prozess nicht eingesetzt werden können.
V	Produkte mit Anteil Demeter-Zutaten zwischen 66 und 90%	5.5.	Der tatsächliche prozentuale Anteil an Demeter-Zutaten muss für den Verbraucher in der Zutatenliste erkennbar sein. Alternativ kann die Formulierung "Diese Produkt enthält zwischen 66 und

			90 % Demeter-Zutaten“ im Rahmen der Produktkennzeichnung verwendet werden.
VI	Monochrome Bildmarke	5.5.2	
VII	Pyrethrum mit PBO	6.4.2.	Nur wenn PBO in Materialien enthalten ist, die gesetzlich verwendet werden müssen.
VIII	Nicht zugelassene Schädlingsbekämpfungs-maßnahmen	6.4.4.	Die angeführten Gründe des schriftlichen Antrags beinhalten mindestens: ▪ Beratung und Begründung durch einen Fachmann für Schädlingsbekämpfung. ▪ Beschreibung und Spezifikation der Mittel und Materialien. ▪ Beschreibung der Maßnahmen zur Vermeidung der Kontamination von Produkten nach der Wiederverwendung der Lagerung Maßnahmen zur Verbesserung der Prävention, um Wiederholungen zu vermeiden.
IX	Aktivchlor als Reinigungsmittel für die Verarbeitung von Fleisch und Wurstwaren	6.5.4.	
X	Pflanzenproteine zur Klärung und Schönung – Früchte und Gemüse	8.2.3.	
XII	Andere Hefenährstoffe als biologisch-dynamische oder organische Hefeschalen- Wein	8.12.4.	
XIII	Geschmacksgebende Zutaten nicht Demeter zertifizierte - Spirituosen	8.14.3.	
XIV	Rohstoffe aus Wildsammlung – Kosmetik	8.15.4.	Ein Antrag, der das Verfahren für ▪ kleinere Sammlungen vollständig dokumentiert, ▪ deren Häufigkeit weniger als ein Jahr beträgt,

			▪ deren Mengen die Pflanzenpopulation nicht gefährden und die Weniger als 2 % der Rezeptur ausmachen
XV	Landwirtschaftliche Zutat konventioneller Herkunft	8.15.4.	Folgende Bedingungen: ▪ Ein schriftlicher Nachweis der Nichtverfügbarkeit von mind. drei Lieferanten ▪ Multi-Rückstands-Screen-Tests ▪ Die Menge darf 5% der Gesamtrezeptur nicht überschreiten
XVI	Chitosan	8.12.4.	-
XVII	Luftfracht	4.4.3.	▪ Schriftliche Begründung warum Luftfracht unvermeidbar ist ▪ CO_2 Kompensation mindestenes in der gleichen Höhe des anfallenden Aufwands
XVIII	Tangentialfiltration / Cross-Flow-Filtration	8.12.5.	▪ Alles Weine ohne Zugabe von Schwefel ▪ Naturschaumweine (Pétillant Naturel / méthode ancestrale) ▪ Dessertweine ▪ Weine, die übermäßige Michlsäureentwicklung zeigen ▪ Rotweine mit organoleptischen Abweichungen (Brettanomyces)
XIX	PVC-haltige Verschlüsse und Deckel	8.1.3.	
XX	Verpackungseinheiten für Kakaobohnen mit einem Gewicht höher als 50 kg, ohne mechanischen Transport	8.19.7.	

8.22. Definitionen und Glossar

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

Stand Juni 2022 BFDI | Revisionsdatum Nov 2023

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

Ackerland): Land, auf dem regelmäßige Bodenbearbeitung stattfindet und das im Allgemeinen einer Fruchtfolge unterliegt (inklusive Brache- bzw. Stilllegungsflächen). Kulturen sind hierbei Getreide (inkl. Mais) – Brot- sowie Futtergetreide -, Körnerleguminosen (Eiweißpflanzen, Körnererbsen, Ackerbohnen etc.), Hackfrüchte (Zuckerrüben, Kartoffeln, Futterrüben), Ölfrüchte (Raps, Sonnenblumen, Sojabohnen, Ölkürbis etc.), Feldfutterbau (Silomais, Luzerne, Kleegras etc.) und sonstige Ackerfrüchte (Feldgemüse, Blumen, Erdbeeren, Hopfen, Energiegräser etc.)

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

Almen: Grünlandflächen, die aufgrund ihrer Höhenlage und der dadurch bedingten klimatischen Verhältnisse nur während eines Teils des Jahres als Weiden bewirtschaftet werden.

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

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

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

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

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

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

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

Bergmähder: Grünlandflächen oberhalb der ständigen Siedlungsgrenze, die höchstens einmal im Jahr gemäht werden.

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

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

Dauergrünland: Flächen, die durch Einsaat oder auf natürliche Weise zum Anbau von Gras oder anderen Grünfutterpflanzen genutzt werden und mindestens fünf Jahre nicht Bestandteil der Fruchtfolge waren; umfasst ein- und mehrmähdige Wiesen, Kulturweiden, Hutweiden, Streuwiesen, Almen und Bergmähder.

- *Intensives genutztes Grünland: Mähweiden/-wissen mit drei und mehr Nutzungen, Dauerweiden;*
- *Extensiv genutztes Grünland: Mähweiden/-wiesen mit zwei Nutzungen, einmähdige Wiesen, Almen, Bergmähder, Hutweiden, Streuwiesen, Grünlandbrachen;*

Dauerkulturen: Umfassen die Obstanlagen (einschließlich Beerenobst, ausgenommen Erdbeeren), Weingärten, Reb- und Baumschulen, Forstbaumschulen, Energieholzflächen und Christbaumflächen.

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

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

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

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

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

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

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

Fermentation: Enzymatischer Prozess, der von Mikroorganismen durchgeführt wird.

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

Futterflächen: Als Futterfläche gelten jene landwirtschaftlichen Nutzflächen, deren Ertrag zur Viehfütterung bestimmt ist. Bei Beweidung von Flächen außerhalb des Heimgutes sind die betreffenden Futterflächen von ihrem Weidebesatz einzurechnen (max. 1 GVE/ha).

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

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

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

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

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

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

Hochtemperatur-Kurzzeit-Erhitzung (High temperature short time / HTST): Der Oberbegriff „Pasteurisierung“ in Verbindung mit Lebensmitteln und verschiedenen Lebensmittelarten lässt sich in verschiedene Temperaturstufen, Dauer der Wärmeeinwirkung und Kombinationen von Temperatur und Druck unterteilen. Im Allgemeinen beschreibt „niedrige Temperatur für lange Zeit“ einen mikrobiologischen Lastminderungsprozess mit den Parametern 65 °C für 30 min. „Kurzzeiterhitzung“ bezeichnet eine Temperatur zwischen 71°C und 78°C für weniger als eine Minute (Milch z.B. für 40

Sekunden) bis zu 10 Minuten. Für „High Temperature Short Time“ oder „Kurzzeit-Hocherhitzung“ (HTST) wird ein Temperaturbereich von 85°C bis 90°C nur für wenige Sekunden verwendet.

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

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

Hutweiden: Grünlandflächen, die nur für Weidezwecke genutzt werden.

Hydratation: Zugabe von Wasser

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

Hydrolyse: Zersetzung einer Verbindung durch Reaktion mit Wasser.

Katastrophe: Eine Katastrophe ist eine plötzliche und überraschend auftretende Ausnahmesituation, dabei kann es sich um eine nachgewiesene persönliche Ausnahmesituation oder landwirtschaftliche regionale oder überregionale Ausnahmesituation handeln.

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

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

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

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

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

Kulturflächen: Summe aus allen landwirtschaftlich und forstwirtschaftlich genutzten Flächen (inklusive zugepachteter, exklusive verpachteter Flächen). Die sonstigen Flächen werden nicht in die Kulturfläche einbezogen.

Kulturweiden: In Weidenutzung stehende, mähbare Grünlandflächen.

Landwirtschaftlich genutzte Fläche: Summe aus Ackerland (einschließlich Brachflächen), Hausgärten, Obstanlagen, Weingärten, Reb- und Baumschulen, Forstbaumschulen (auf landwirtschaftlichen Flächen), Energieholzflächen, Christbaumflächen, ein- und mehrmähdigen Wiesen, Kulturweiden, Hutweiden, Streuwiesen, Almen und Bergmähdern.

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

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

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

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

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

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

Natura 2000: Natura 2000 befasst sich mit der Erhaltung und nachhaltigen Bewirtschaftung der in der EU vorkommenden gefährdeten Lebensräume und Arten und stützt sich auf die Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie 92/43/EWG und die Vogelschutzrichtlinie 79/409/EWG. Die Auswahl und Nennung von Natura-2000-Gebieten erfolgt durch die Bundesländer. Die gemeldeten Gebiete werden von der EU-Kommission auf ihre fachliche Eignung geprüft und von den Bundesländern durch Verordnung aufgrund der Landesnaturschutzgesetze zu Schutzgebieten erklärt (meist „Europaschutzgebiet").

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

Obstanlage: Anlagen, die zur Obsterzeugung (einschließlich Beerenobst, ausgenommen Erdbeeren) bestimmt sind. Dazu zählen sowohl die Formen mit nur geringen Baumabständen (Intensivobst) als auch mir größeren Abständen in möglicher Vergesellschaftung mit anderen Kulturen.

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

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

Pasteurisierung: (siehe auch HTST) bezeichnet eine kurze Erwärmung (40 s bis wenige Minuten) von flüssigen oder pastösen Lebensmitteln in einem Bereich von mindestens 60°C bis maximal 100°C. Das Verfahren reduziert die mikrobiologische Belastung und schützt gleichzeitig den Nährwert, den Geschmack und die Textur von Lebensmitteln. Die Pasteurisierung reduziert den größten Teil der lebensmittelverderbenden und pathogenen Mikroorganismen, aber pasteurisierte Lebensmittel können nicht als keimfrei angesehen werden (siehe Sterilisation). Insbesondere sporenbildende Bakterien werden nicht ausreichend unterdrückt. Normalerweise müssen pasteurisierte Lebensmittel an einem kühlen Ort (5 +/- 3) °C gelagert werden.

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

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

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

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

Sanktionierung: Verstöße gegen diese Richtlinien können je nach Schwere des Verstoßes zu Sanktionen durch die jeweilige Landesorganisation führen, wenn sie bei der Inspektion oder durch freiwillige Erklärung festgestellt werden. Das normale Verfahren für geringfügige oder mittlere

Nichtkonformitäten ist ein System von Auflagen, schriftlicher Verwarnung und Dezertifizierung. Bei schwerwiegenden Nichtkonformitäten wie Betrug können eine oder mehrere Sanktionierungsstufen übersprungen werden. Jede Landesorganisation ist verpflichtet, einen öffentlichen Sanktionskatalog zu führen, um die Zertifizierungsgrundsätze Transparenz und Gleichbehandlung zu gewährleisten. Länderorganisationen können vom Vorstand oder dem AC von Demeter International wegen Nichtübereinstimmung mit den Richtlinien oder den Statuten von Demeter International sanktioniert werden.

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

Schönungsmittel: siehe Klärungsmittel.

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

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

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

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

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

Sulfatierung: Verfahren zur Gewinnung eines Sulfatesters aus einer Fettsäure.

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

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

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

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

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

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

Ultrahocherhitzung (UHT): Vgl. mit HTST.

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

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

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

Verdünnung: Reduzierung der Wirkstoffkonzentration durch Zugabe von Wasser.

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

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

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

Vollkonserve: vgl. Autoklavierung.

Waldfläche: umfasst die gesamte Waldfläche mit Baumbestand und zusätzlich die Kahlflächen und Blößen, welche wieder aufgeforstet werden, sowie außerdem die Windschutzgürtel.

Weingärten: umfassen sowohl ertragsfähige als auch nicht-ertragsfähige Rebanlagen.

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

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

Zertifikat, Verarbeiter- oder Prozess-: Offizielles Dokument als Bestätigung einer erfolgreichen Teilnahme an einem Zertifizierungsprogramm für Verarbeitungsunternehmen. Ein gültiges Demeter-Zertifikat ist Zulassungsvoraussetzung für den weiteren Handel mit Demeter-Produkten sowie die Anforderung, zertifizierte Rohstoffe unter Verwendung des ursprünglichen Zertifizierungsstatus zu beziehen. Im Gegensatz zu Erzeuger-Zertifikaten, die immer die Konformität des Unternehmens als Ganzes abdecken, beziehen sich Prozess- und Produktzertifikate nicht unbedingt auf alle Produkte und damit Prozesse des verarbeitenden Unternehmens.

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

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

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

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

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