

DEMETER-LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Wie unterscheiden sich EU Öko-Verordnung und Demeter-Richtlinie? (Am Beispiel von vier Produktgruppen)

ALLGEMEINE GRUNDLAGEN

EU Öko	Demeter (zusätzlich zu EU Öko)
- vielfältige, hochwertige Nahrungsmittel, die der Verbrauchererwartung an Bio entsprechen; - sorgfältige Verarbeitung, bevorzugt mit biologischen, mechanischen und physikalischen Verfahren; - Verzicht auf Stoffe, die über Produkteigenschaften in die Irre führen.	- lebendige, Gesundheit und Entwicklung fördernde Lebensmittel; - schonende Verarbeitung (Ausschluss hoher Temperaturen, Druck- und Scherkräfte); - Ausschluss bedenklicher Stoffe und Verfahren nach dem Vorsorge-Prinzip; - Förderung traditioneller, handwerklicher Herstellung.

ZUSATZSTOFFE

EU Öko	Demeter
- müssen nachweislich unbedenklich sein 56 zugelassene Stoffe*, viele davon für die gesamten Klassen tierischer und/oder pflanzlicher Produkte; wenige werden auf spezifische Produkte oder Produktgruppen beschränkt	- müssen nachweislich unbedenklich sein <u>und</u> nur wenn Einsatz technologisch notwendig 19 zugelassene Stoffe, beschränkt auf wenige Produkte - meist beschränkt: organische Säuren, Nitritpökelsalz, Aromen und Aromastoffe, etc.
* konventionell sind 350 Stoffe erlaubt	



BROT & BACKWAREN

	EU Öko	Demeter
Technische Enzyme	• zulässig	• unzulässig
Vormischungen	• zulässig	• unzulässig
Vorgebackene Teiglinge	• zulässig	• unzulässig



FLEISCH & WURSTPRODUKTE

	EU Öko	Demeter
Technische Enzyme	• zulässig	• unzulässig
Nitritpökelsalz	• zulässig	• unzulässig
Gewürze	• unbeschränkt	• nur in Reinform
natürliche Aromen	• zulässig	• unzulässig
Citrate	• zulässig	• unzulässig Ausnahme: Natriumcitrat bei Brühwurst



MILCH & MILCHPRODUKTE

	EU Öko	Demeter
Homogenisierung	• zulässig	• unzulässig
Ultrahocherhitzung	• zulässig	• unzulässig
ESL-Verfahren*	• zulässig	• unzulässig
Gewürze	• unbeschränkt	• nur in Reinform bei Käse
Milchpulverherstellung	• unbeschränkt	• nur zur Weiterverarbeitung

* Extended Shelf Life: längere Haltbarkeit im Kühlregal



WEIN & SEKT

	EU Öko	Demeter
Technische Enzyme	• zulässig	• unzulässig
Cross-Flow-Filtration	• zulässig	• unzulässig
Maischeerhitzung	• uneingeschränkt	• nicht über 35 C°
Reinzuchtheften	• unbeschränkt	• nur bei Gärstockung
Schwefel	• reduziert gegenüber Wein-Verordnung	• reduziert gegenüber Öko-Verordnung
Tannine, Kupfercitrat, Diammoniumphosphat	• zulässig für Wein	• unzulässig
		• ausschließlich Handlese