

## Zusammenfassung der Richtlinienänderungen von Demeter Österreich gültig ab 01.01.2026

Dieses Dokument soll Demeter-Mitglieder kurz und bündig über Richtlinienänderungen bzw. neue Kapitel informieren. Dabei ist anzumerken, dass es nicht die offiziellen Richtlinien ersetzt. Weiters beachten Sie bitte die Aktualisierung des Betriebsmittelkatalogs. Die aktuellen Richtlinien sowie der aktualisierte Betriebsmittelkatalog ist einsehbar unter [www.demeter.at/richtlinien/](http://www.demeter.at/richtlinien/).

### Inhalt

|                                                                                                        |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Kapitel 5.5. Kennzeichnung von Produkten in Abhängigkeit von den Demeter-Anteilen ..                   | 2 |
| Kapitel 6.4.2. Zugelassene Maßnahmen - Lagerräume .....                                                | 2 |
| Kapitel 6.5.4. Ausgeschlossene Reinigungsmittel .....                                                  | 2 |
| Kapitel 7.1.3.1. Düngung – Düngemenge, Betriebstypen und Quellen .....                                 | 2 |
| Kapitel 7.1.4. Pflanzenpflege und -schutz.....                                                         | 3 |
| Kapitel 7.1.6.5. Anbau unter Glas und Folie .....                                                      | 3 |
| Kapitel 7.1.7. Dauerkulturen.....                                                                      | 3 |
| Kapitel 7.2. Biodynamische Präparate.....                                                              | 3 |
| Kapitel 7.4.4.2. Mittelschnelle Umstellung oder Schnellumstellung – Vorbewirtschaftung Biologisch..... | 3 |
| Anhang 4: Zugelassene und eingeschränkt einsetzbare Dünge- und Bodenverbesserungsmittel .....          | 4 |
| Anhang 5: Zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung                      | 4 |
| Kapitel 8.2.5. Verpackung – Obst und Gemüse .....                                                      | 4 |
| Kapitel 8.3.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Brot und Backwaren                 | 4 |
| Kapitel 8.4.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Getreideprodukte und Teigwaren .....        | 5 |
| Kapitel 8.12.3. Allgemeine Grundlagen – Wein und Sekt .....                                            | 5 |
| Kapitel 8.13.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Fruchtweine .....                          | 5 |
| Kapitel 8.13.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Fruchtwein.....                   | 5 |
| Kapitel 8.13.6. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Essig.....                                 | 6 |

- **HINWEIS**
- *Text kursiv* = Richtlinien text lt. bestehender Fassung 2025, bleibt unverändert 2026
- *Text kursiv & unterstrichen* = neuer Richtlinien text 2026
- ~~*Text kursiv & durchgestrichen*~~ = Richtlinien text gelöscht, nicht mehr enthalten 2026

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

Kennzeichnung „~~\*\*\*konventionell~~“ fällt weg.

- 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, ~~\*\*Biodynamisch~~ oder ~~\*\*\*konventionell~~) identifizierbar sein.

## Kapitel 6.4.2. Zugelassene Maßnahmen - Lagerräume

Einsatz von Cholecalceferol (Vit. D) in geschlossenen Fallen bei der Nagetierbekämpfung ist erlaubt.

*Folgende Maßnahmen dürfen in Lagerräumen ohne Produktkontakt eingesetzt werden:*

- Geschlossene Fallen (Lebendfallen, Köderfallen, Fallen mit Anti-Gerinnungsmittel oder Cholecalceferol (Vitamin D3)-Köder für Nagetiere, UV-Fallen, Fallen mit Alkohol, klebrige Papiere, inerte Atmosphären, Pheromonfallen)

## Kapitel 6.5.4. Ausgeschlossene Reinigungsmittel

Aktivchlor ist generell nicht erlaubt, außer in Fleisch- und Milchverarbeitungsanlagen und Kontaktflächen, wenn keine geeignete Alternative verfügbar ist. Möglichkeit eine ANG zu beantragen besteht für andere Bereiche.

*Nicht verwendet werden dürfen Mittel mit folgenden Stoffgruppen:*

- Aktivchlor ist nicht zulässig, außer in Fleisch- und Milchverarbeitungsanlagen und auf Kontaktflächen. Andere Betreiber können bei ihrer Zertifizierungsorganisation eine Ausnahmegenehmigung für die Verwendung von Aktivchlor beantragen, wenn ein erhöhtes Lebensmittelrisiko besteht. (ANGV IX: Kap. 8.22). Vor der Einleitung in die Kanalisation muss der pH-Wert neutralisiert werden. **Falls eine geeignete Alternative verfügbar ist, muss diese verwendet werden.** (durch Demeter Österreich kann eine Ausnahmegenehmigung für die Fleischverarbeitung erteilt werden). (ANGV IX: Kap. 8.21.).

## Kapitel 7.1.3.1. Düngung – Düngemenge, Betriebstypen und Quellen

Stickstoffeintrag wird nicht mehr auf die Gesamtfläche des Betriebes, sondern auf die landwirtschaftliche Fläche bezogen.

### **Ackerbau (inkl. Feldgemüse)**

*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 auf die landwirtschaftliche Fläche\* (siehe unten Tab. 10).*

#### Kapitel 7.1.4. Pflanzenpflege und -schutz

Es wurde ergänzt, dass die eingesetzten Pflanzenschutzmittel vom Betrieb zu dokumentieren sind.

*...Reichen diese Maßnahmen nicht aus, können gemäß Anhang 5 bzw. der Betriebsmittelkomponentenliste von Demeter Österreich zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Anwendung kommen. Die eingesetzten Pflanzenschutzmittel sind vom Betrieb zu dokumentieren.*

#### Kapitel 7.1.6.5. Anbau unter Glas und Folie

Künstliche Beleuchtung ist nicht mehr für Kräuter und Zierpflanzen erlaubt.

*Künstliche Beleuchtung ist nur zugelassen für Setzlinge, ~~Kräuter, Zierpflanzen~~ und Mutterpflanzen*

#### Kapitel 7.1.7. Dauerkulturen

Klarere Formulierung für ganzjährigen Bodenbewuchs:

*Der Boden ~~darf jedoch nicht~~ muss ganzjährig ~~ohne~~ mit Bewuchs oder natürliche Bedeckung gehalten werden.*

Bioqualität bei Stroh, das zum Schutz von Spezialkulturen eingesetzt wird:

*Wird für Spezialkulturen Stroh zum Schutz der Kultur eingesetzt, muss dieses Bioqualität haben.*

#### Kapitel 7.2. Biodynamische Präparate

Ausbringung von Hornmistpräparat vor der Ernte bei Neuumstellungen:

- *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, als Spritzung auszubringen. Bei Neuumstellungen muss 500 oder 500P vor der Ernte der zertifizierten Kulturpflanze gespritzt werden.*

#### Kapitel 7.4.4.2. Mittelschnelle Umstellung oder Schnellumstellung – Vorbewirtschaftung Biologisch

Anrechnung der Bio-Umstellungszeiten, wenn Betrieb mind. 3 Jahre bereits biozertifiziert ist.

*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.*

## Anhang 4: Zugelassene und eingeschränkt einsetzbare Dünge- und Bodenverbesserungsmittel

Eingeschränkt zugelassen (Ausnahmegenehmigung notwendig):

- Aminosäuren aus nicht zertifizierter Herkunft
- Beiprodukte der Pflanzen – und Pilzverarbeitung aus nicht zertifizierter Herkunft

Zugelassen:

Pferdemist aus konventionell Herkunft bei extensiver oder nomadischen Tierhaltung

-> Siehe dazu Betriebsmittelliste 2026

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

Mit einer Ausnahmegenehmigung ist bei extremem Pilzdruck und nach Vorabeinsatz von biodynamischen Alternativen der Einsatz von Kupfer für einjährige Kulturen möglich.

*Kupfer ~~nur~~ für Dauerkulturen 3kg/ha und Jahr gemittelt auf 5 Jahre*

Kupfer für einjährige Kulturen nur bei extremen Pilzdruck, max. 2 kg/ha/Jahr mit ANG (Nachweis über Vorabeinsatz von biodynamischen Alternativmethoden, bspw. Schachtelhalm und Weidenrinde ist zu erbringen)

## Kapitel 8.2.5. Verpackung – Obst und Gemüse

Änderung der Kriterien betreffend Kunststoffverpackungen bei Obst und Gemüse:

*Es gelten die allgemeinen Regeln unter 8.1. Verpackungsrichtlinien. Darüber hinaus gilt:*

- ~~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.~~
- Einwegkunststoff sollte als Endverpackungsmaterial vermieden werden. Unverpackte Produkte sind zu bevorzugen.

## Kapitel 8.3.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Brot und Backwaren

- Weinsäure aus natürlichen Quellen kann als Säuerungsmittel für halbgebackenes Brot verwendet werden.

## Kapitel 8.4.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Getreideprodukte und Teigwaren

Änderungen bei der Pasta-Extrusion mit Kupfer- oder Bronzematrizen.

- Extrusionstechniken werden allgemein in Kapitel 4.2.1. beschrieben. Bei der Pasta-Extrusion mit Kupfer- oder Bronzematrizen kann die Obergrenze von 90 bar auf maximal 140 bar überschritten werden, jedoch nur, wenn die Extrusionstemperatur unter 50 °C liegt. 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.

## Kapitel 8.12.3. Allgemeine Grundlagen – Wein und Sekt

Nicht mehr zugelassen in Österreich ist die Cross-Flow Filtration (tangentielle Filtration).

- Cross-Flow-Filtration (tangentielle Filtration) ist nicht erlaubt.  
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)~~

## Kapitel 8.13.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Fruchtweine

- Cross-Flow-Filtration / Tangentialfiltration ist nicht zugelassen.

## Kapitel 8.13.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Fruchtwein

Änderungen bei Zuckerzugaben und Alkoholgehalten.

- ~~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.~~
- Bei der Herstellung von Fruchtwein als Getränk darf die Maische nur mit Saftkonzentrat aus den genannten Zutaten angereichert und der Alkoholgehalt um maximal 1,5 Vol.-% erhöht werden.
- Bei der zweiten Gärung von Fruchtschaumweinen ist die Zugabe von Zucker nicht beschränkt.

- Bei der Herstellung von Wein aus Obst oder Gemüse als Essiggrundlage darf der Alkoholgehalt auf maximal 12 Vol.-% angereichert werden. Für Frucht- und Gemüseessige darf Demeter-Zucker verwendet werden, eine vollständige Deklaration der Zutaten ist erforderlich.

#### Kapitel 8.13.6. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Essig

Herstellung von Essig Crème mit Einsatz von Verdickungsmitteln möglich.

- Die Produktion von Essig Crème (Crema) ~~muss~~ kann durch die Reduktion von Flüssigkeit oder unter Verwendung von Stärke, Gummi oder anderen in Kapitel 4.3. aufgeführten Verdickungsmitteln hergestellt werden, die mindestens aus biologischem Anbau stammen müssen. ~~ohne den Einsatz von Stärke oder anderen Verdickungsmitteln erfolgen,~~