



demeter



RICHTLINIEN 2024

Erzeugung und Verarbeitung
Richtlinien für die Zertifizierung »Demeter« und »Biodynamisch«

GÜLTIG AB 01. JANUAR 2024

INHALTSVERZEICHNIS

1. VORWORT	10
2. UNSER LEITBILD	11
2.1. Einleitung	11
2.2. Vision	13
2.3. Mission	14
2.4. Grundsätze.....	15
2.5. Werte.....	17
2.6. Oberziele.....	17
3. ALLGEMEINE GRUNDLAGEN	18
3.1. Geltungsbereich der Richtlinien.....	18
3.2. Änderungen zur Richtlinie.....	18
3.3. Systematik der Richtlinie.....	19
3.4. Vertrags- und Kontrollpflicht.....	19
3.4.1. Mitgliedschaft.....	19
3.4.2. Anforderungen an Demeter-Verarbeiter.....	19
3.4.3. Anforderung an Demeter Händler.....	20
3.4.4. Lohnverarbeitung und Lohnlagerung	20
3.4.5. Vertriebsgrundsätze.....	20
3.4.6. Kontrolle und Dokumentation.....	21
3.4.7. Rückstände und Qualitätsmängel im Allgemeinen.....	21
3.5. Zur Kontrolle berechnigte Organisationen	22
3.6. Zertifizierung	22
3.7. Produktzulassung.....	22
3.8. Warentrennung	22
3.9. Ausnahmegenehmigungen	23
3.10. Sanktionen	23
3.11. Hofgespräch, Einführungskurs, Betriebsentwicklungsgespräch.....	23
3.12. Beiträge.....	24
4. GRUNDSÄTZLICHE REGELUNGEN ZUR VERARBEITUNG VON PRODUKTEN, HALBFERTIGPRODUKTEN UND ROHSTOFFEN	25
4.1. Geltungsbereich.....	25
4.2. Qualität der Zutaten	25
4.3. Bio-Halbfertigprodukte	26

4.4. Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen	26
4.5. Kennzeichnung von Demeter-Produkten	26
4.6. Deklaration von Demeter-Produkten	26
4.7. Berechnung des Demeter-Anteils in Demeter-Produkten	27
4.8. Verarbeitungsverfahren	27
4.8.1. Grundsätzlich zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verfahren	27
4.8.2. Grundsätzlich untersagte Verfahren	28
4.9. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Zutaten mit eingeschränkter Verwendung	30
5. RICHTLINIE FÜR DIE KENNZEICHNUNG VON DEMETER-ERZEUGNISSEN	36
5.1. Demeter-Marken	36
5.1.1. Grundsätzliches	36
5.1.2. Gesetzliche Rahmenbedingungen für die Kennzeichnung	36
5.1.3. Markennutzung	36
5.2. Demeter-Markenbild	37
5.3. Standardplatzierung auf Produkten	37
5.4. Formvorgabe Demeter-Markenbild	38
5.5. Farbvorgabe Demeter-Markenbild	38
5.5.1. Reguläre Verwendung	38
5.5.2. Einfarbdruck	39
5.6. Textzusätze zum Demeter-Markenbild	39
5.7. Schreibweise der Marke ›Demeter‹	39
5.8. Kennzeichnung von Demeter-Produkten	40
5.8.1. Qualitäten der Rohware in Demeter-Produkten	40
5.8.2. Monoprodukte	40
5.8.3. Zusammengesetzte Produkte	41
5.8.4. Zutatenauslobung	42
5.9. Spezielle Kennzeichnung von Demeter-Produkten	43
5.9.1. Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel	43
5.9.2. Kennzeichnung mit alten Demeter-Marken und der Demeter-Blume	43
5.9.3. Produkte mit besonderen rechtlichen Auflagen	43
5.9.4. Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Demeter-Bienenhaltung	44
5.9.5. Kennzeichnung von Geflügelprodukten	44
5.9.6. Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung	44
5.9.7. Kennzeichnung von Demeter-Wein	45
5.9.8. Kennzeichnung von Spirituosen und Alkohol für die Weiterverarbeitung	45
5.9.9. Kennzeichnung von Demeter-Kosmetik und Körperpflegeprodukten	46
5.9.10. Zutatenauslobung auf Kosmetik und Körperpflegeprodukten	46
5.9.11. Kennzeichnung von Textilien und Fasern aus Demeter-Rohstoffen	47
6. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG UND REINIGUNG	48

6.1. Geltungsbereich und Grundlage	48
6.2. Vorbeugende Maßnahmen	48
6.3. Behandlungsprotokoll	49
6.4. Maßnahmen bei akutem Befall	49
6.5. Reinigung	49
7. ALLGEMEINE REGELUNGEN ERZEUGUNG	51
7.1. Grundsätzliches zur Erzeugung	51
7.2. Biodiversität und Nachhaltigkeit	52
7.3. Präparate	52
7.4. Düngung	53
7.4.1. Allgemeine Regelungen zur Düngung	53
7.4.2. Biogasanlagen und Biogassubstrat	54
7.5. Saatgut	55
7.6. Tierhaltung	55
7.6.1. Allgemeine Anforderungen an die Tierhaltung	55
7.6.2. Raufutterfresserhaltung	56
7.6.3. Spezielle Regelungen zur Rinderhaltung	56
7.6.4. Spezielle Regelungen zu Schafen und Ziegen	57
7.6.5. Spezielle Regelungen zur Haltung von Schweinen	58
7.6.6. Spezielle Regelungen zur Geflügelhaltung	58
7.7. Fütterung	58
7.7.1. Begriffsbestimmungen	58
7.7.2. Grundsätzliche Anforderungen an Futtermittel	59
7.7.3. Demeter-Anteile in der Fütterung aller Tierarten	59
7.7.4. Umstellungsfuttermittel	60
7.7.5. Spezielle Regelungen zu Futtermitteln von benachbarten Biobetrieben	60
7.7.6. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Raufutterfressern	61
7.7.7. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Schweinen	61
7.7.8. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Geflügel	61
7.8. Arzneimittelbehandlung bei Tieren	62
7.9. Tierzukauf	63
7.9.1. Allgemeine Regeln Tierzukauf	63
7.9.2. Zukauf von Rindern	63
7.9.3. Zukauf von Ziegen	63
7.9.4. Zukauf von Geflügel	63
7.9.4.1. Legehennen	63
7.9.4.2. Masthähnchen	64
7.9.4.3. Übriges Mastgeflügel	64
7.10. Geflügelhaltung	64
7.10.1. Grundsätzliche Anforderungen	64

7.10.2. Legehennenhaltung	64
7.10.2.1. Legehennenstall	65
7.10.2.2. Außenklimabereich	66
7.10.2.3. Grünauslauf	66
7.10.2.4. Mobilstallhaltung	66
7.10.3. Junghennen / Bruderhähne	67
7.10.3.1. Haltungsanforderungen Junghennen / Bruderhähne	67
7.10.4. Mastgeflügel	68
7.10.4.1. Haltungsanforderungen Mastgeflügel	68
7.10.5. Brüterei	68
7.11. Garten-, Obst- und Weinbau	69
7.11.1. Grundsätzliche Regelungen zum Gartenbau	69
7.11.2. Grundsätzliche Regelungen zu Dauerkulturen	70
7.11.3. Saat- und Pflanzgut einschließlich vegetatives Vermehrungsmaterial	70
7.11.4. Erden und Substrate	70
7.11.5. Düngung und Fruchtfolge	71
7.11.6. Freiland	71
7.11.7. Geschützter Anbau	71
7.11.7.1. Düngung im geschützten Anbau	72
7.11.7.2. Heizen im geschützten Anbau	72
7.11.7.3. Bewirtschaftung im geschützten Anbau	72
7.11.8. Bodenbearbeitung und Regulierung der unerwünschten Beikräuter	72
7.11.9. Pflanzenbehandlungen	73
7.12. Spezielle Regelungen Obst- und Weinbau	73
7.12.1. Zierpflanzenbau, Stauden und Gehölze	73
7.13. Pilze	74
7.13.1. Einleitung	74
7.13.2. Pilzbrut	74
7.13.3. Substrat	74
7.13.4. Anwendung der Biologisch-Dynamischen Präparate	75
7.13.5. Reinigung und Desinfektion sowie Schutz der Kulturen	75
7.13.6. Beleuchtung	75
7.14. Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse	75
7.14.1. Leitbild	75
7.14.2. Aufstellung der Bienenvölker	76
7.14.3. Bienenwohnung	76
7.14.4. Betriebsweisen	77
7.14.4.1. Völkervermehrung und züchterische Auslese	77
7.14.4.2. Zukauf von Völkern und Königinnen	77
7.14.4.3. Beschneiden der Flügel der Bienenkönigin	77
7.14.4.4. Methoden zur Steigerung des Honigertrages	77
7.14.4.5. Rasse	77

7.14.4.6. Wabenbau	77
7.14.4.7. Waben im Brutraum.....	78
7.14.4.8. Waben im Honigraum.....	78
7.14.4.9. Herkunft des Wachses	78
7.14.4.10. Lagerung von Waben	78
7.14.4.11. Einwinterung.....	78
7.14.4.12. Notfütterung.....	79
7.14.4.13. Reizfütterung	79
7.14.4.14. Fütterung von Schwärmen und Ablegern	79
7.14.5. Honiggewinnung und Gewinnung weiterer Produkte aus Demeter Bienenhaltung.....	79
7.14.5.1. Verarbeitung zu Schleuder- und Presshonig, Um- und Abfüllung, Erwärmung	79
7.14.5.2. Gebindearten, Honiglagerung	79
7.14.5.3. Wachsverarbeitung.....	80
7.14.5.4. Pollen	80
7.14.5.5. Rohpropolis und Propolistinktur.....	81
7.14.5.6. Bienengift	82
7.14.5.7. Wabenhonig	83
7.14.5.8. Gelee Royal.....	83
7.14.6. Messbare Qualität des Honigs – Analysewerte	83
7.14.7. Bienengesundheit	83
7.14.8. Umstellung.....	84
7.14.8.1. Wachaustausch	84
7.14.9. Anhang Honigerwärmung	85
7.14.9.1. Musteranlage 1 zur Honigerwärmung.....	85
7.14.9.2. Musteranlage 2 zur Honigerwärmung.....	85
7.15. Biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung	86
7.15.1. Geltungsbereich und Grundlagen	86
7.15.2. Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten	86
7.15.3. Anforderungen an die Erhaltungszüchtung.....	87
7.15.4. Anforderungen an die Dokumentation	87
7.15.5. Transparenz in der Sortenentwicklung (Werdegangbeschreibung)	88
7.16. Anhänge	89

8. PRODUKTSPEZIFISCHE VERARBEITUNGSRICHTLINIEN 104

8.1. Nachhaltigkeit, Abfallmanagement, Transport und Verpackungen	104
8.2. Obst- und Gemüseerzeugnisse	107
8.2.1. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe und Filtermaterialien	107
8.2.2. Allgemeine Verarbeitungsverfahren.....	107
8.2.3. Plastik	107
8.2.4. Obst	107
8.2.5. Gemüse	108
8.3. Brot und Backwaren.....	110

8.3.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	110
8.3.2. Allgemeine Grundlagen – Brot und Backwaren	110
8.3.3. Zutaten und Zusatzstoffe	110
8.3.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren	111
8.4. Fleisch- und Wurstwaren	112
8.4.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	112
8.4.2. Zutaten und Zusatzstoffe	112
8.4.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Wurstwaren	113
8.5. Milch und Milcherzeugnisse	114
8.5.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	114
8.5.2. Allgemeine Grundlagen – Milch und Milcherzeugnisse	114
8.5.3. Zutaten und Zusatzstoffe	114
8.5.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Milch und Milcherzeugnisse	115
8.6. Öle und Fette	116
8.6.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	116
8.6.2. Allgemeine Grundlagen – Öle und Fette	116
8.6.3. Zutaten und Zusatzstoffe	117
8.6.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – kaltgepresste und native Öle	117
8.6.5. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Öle zur Weiterverarbeitung	118
8.7. Getreideerzeugnisse	118
8.7.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	118
8.7.2. Allgemeine Grundlagen	118
8.7.3. Zutaten und Zusatzstoffe	119
8.7.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren	119
8.8. Sojaerzeugnisse und Getränke auf Pflanzenbasis	120
8.8.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	120
8.8.2. Allgemeine Grundlagen	120
8.8.3. Zutaten und Zusatzstoffe	120
8.8.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren	120
8.9. Eiprodukte	121
8.9.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	121
8.9.2. Allgemeine Grundlagen – Eiprodukte	121
8.9.3. Zutaten und Zusatzstoffe	121
8.10. Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade	122
8.10.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	122
8.10.2. Allgemeine Grundlagen – Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren und Eis	122
8.10.3. Zutaten und Zusatzstoffe	122
8.11. Bier	123
8.11.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	123
8.11.2. Allgemeine Grundlagen – Bier	123
8.11.3. Zutaten und Zusatzstoffe – Bier	124
8.11.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Bier	124

8.12. Wein, Schaumwein und Perlwein	125
8.12.1. Geltungsbereich sowie allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	125
8.12.2. Allgemeine Grundlagen	126
8.12.3. Zutaten und Zusatzstoffe	126
8.12.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Wein, Sekt und Perlwein	127
8.12.5. Reinigung und Desinfektion	128
8.13. Kosmetika und Körperpflegeprodukte	128
8.13.1. Leitbild	128
8.13.2. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	129
8.13.3. Geltungsbereich Kosmetik	129
8.13.4. Systematik der Kosmetikrichtlinie	129
8.13.5. Qualität und Berechnung der Inhaltsstoffe – Kosmetik	130
8.13.6. Nicht zugelassene Materialien – Kosmetik	131
8.13.7. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Kosmetik	131
8.13.8. Inhaltsstoffe – Nicht-Landwirtschaftlicher Herkunft	132
8.13.9. Definitionen – Kosmetik	134
8.14. Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung	135
8.14.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	135
8.14.2. Allgemeine Grundlagen und Geltungsbereich	135
8.14.3. Spezielle Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	136
8.14.4. Demeter-Gastronomie	136
8.15. Säuglingsmilchnahrung	138
8.15.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	138
8.15.2. Allgemeine Grundlagen – Säuglingsmilchnahrung	139
8.15.3. Zutaten und Zusatzstoffe	139
8.15.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung	139
8.16. Textilien	140
8.16.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	140
8.16.2. Allgemeine Grundlagen – Textilien	140
8.16.3. Zutaten und Zusatzstoffe	140
8.16.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Textilien	140
8.17. Tiernahrung	141
8.17.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsstoffen und Verarbeitungsverfahren	141
8.17.2. Allgemeine Grundlagen – Tiernahrung	141
8.17.3. Zutaten und Zusatzstoffe	141
8.17.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Tiernahrung	141
8.18. Spirituosen	142
8.18.1. Grundlagen	142
8.18.2. Geltungsbereich	142
8.18.3. Allgemeine Grundlagen	143
8.18.4. Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffe	143
8.18.5. Spezielle Verarbeitungsverfahren	144

8.18.6. Besondere Vorschriften für die Weiterentwicklung biodynamischer Spirituosenherstellung	144
8.18.7. Spezifische Vorgaben für die Herstellung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs	144
8.18.8. Reifung	145
8.18.9. Verpackung.....	145
8.19. Schokolade, Kakao und Süßwaren.....	145
8.19.1. Geltungsbereich.....	145
8.19.2. Allgemeine Grundlagen	145
8.19.3. Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffe	146
8.19.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren	146
8.19.5. Verpackung.....	146
8.20. Kaffee	146
8.20.1. Geltungsbereich.....	146
8.20.2. Allgemeine Grundlagen	146
8.20.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren	147
8.20.4. Verpackung.....	147

1. VORWORT

Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität

Die **Grundlage** für jedes Demeter-Produkt sind Erzeugnisse aus anerkannt biologisch-dynamischer Landwirtschaft. In der Biologisch-Dynamischen Agrarkultur wird von der Erkenntnis ausgegangen, dass Leben nicht nur aus Stoffgeschehen besteht, sondern eine über die Materie hinausgehende Wirklichkeit ist und Stoffe Träger des Lebens werden müssen. Die einzelne Landwirtschaft wird weitgehend so eingerichtet, dass sie ihre Produktionsmittel aus ihrem eigenen Leben hervorbringt, wie es den natürlichen Ökosystemen entspricht. Alles wird auf die Erhaltung und Förderung der Lebensprozesse ausgerichtet. Die einzelnen Glieder einer Landwirtschaft werden einander zugeordnet wie Organe in einem Organismus. Dabei ist die Tierhaltung mit dem eigenen Futterbau und der betriebseigenen Düngererzeugung ein wesentlicher Bestandteil dieses Organismus.

Besondere, aus Naturstoffen von den Landwirten hergestellte Präparate dienen der Aktivierung und Harmonisierung der Lebensvorgänge in Boden, Pflanzen und Tieren. Die Gesundheit des Ganzen und im Einzelnen ist ein wesentliches Ziel aller Maßnahmen. Sie ist kein selbstverständlicher Zustand, sondern eine im Lebendigen ständig zu erzeugende Leistung. Biologisch-dynamisch zu wirtschaften heißt, aus dem Bewusstsein um die Eigenkräfte des Lebendigen zu arbeiten, ohne chemisch-synthetische Bekämpfungsmittel gegen Unkräuter und Schädlinge sowie leichtlösliche Mineraldünger. Dies ist nur mit Mehraufwand an Arbeit und höheren Ernterisiko zu leisten. Ziel ist es, mit den so entstandenen Erzeugnissen dem Leben des Menschen im best- möglichen Sinne zu dienen und dabei die lebendige Produktivität der Landwirtschaft zu erhalten und zu steigern sowie einer Vielfalt von Lebewesen in einer reich strukturierten Landschaft Lebensmöglichkeiten zu bieten.

Die **Erzeuger-Richtlinien** stecken den verpflichtenden Rahmen der Maßnahmen für die Demeter-Anerkennung der Feld- und Stall-Erzeugnisse ab. Sie sind im Hinblick auf das Waren- zeichenrecht ein wesentlicher Bestandteil zur Sicherung und Erhaltung der Rechte an den geschützten Namen und Zeichen für alle ehrlichen und verantwortungsvollen Anwender.

In der **Weiterverarbeitung** dieser land-, garten- und obstbaulichen Erzeugnisse wie Getreide, Obst und Gemüse, Kräuter, Gewürze, Milch, Fleisch u. a. stellt sich die besondere Aufgabe, die bestehende hohe Demeter-Qualität zu erhalten, und im Sinne der menschlichen Gesundheit weiterzuentwickeln. Es ist von großer Bedeutung, die Lebensmittel so zu behandeln, dass sie eine auf die unterschiedlichen berechtigten Bedürfnisse der verschiedenen Menschen zugeschnittene Aufarbeitung erfahren, ohne ihren inneren Wert zu verlieren. Sie sind aus Lebensprozessen hervorgegangen, sind häufig selbst noch vital und empfindlich. Relativ grobe und problematische Methoden des Haltbar- und Gefüigmachens müssen in der Verarbeitung unterbleiben. Die Produkte erhalten ihren Wert dadurch, dass sie dem Leben des Menschen nachhaltig dienen. Um der selbstgestellten biologisch-dynamischen Aufgabe gerecht zu werden, engagieren sich sowohl Landwirte als auch Verarbeiter in besonderem Maße.

Besondere Aufmerksamkeit verlangt das Schlachten von Tieren. Man muss sich bewusst machen, dass am Beginn der Fleischverarbeitung der Tod eines beseelten Wesens steht. Ethische Einsichten gebieten es, das jeweilige Tier vom Transport bis zur Schlachtung in einer solchen Weise zu behandeln, dass Angst, Stress, Durst und Schmerzen des Tieres soweit wie möglich vermieden werden. Transportwege sollen so kurz wie möglich sein und deshalb die Tiere aus der Umgebung beschafft werden.

Letzten Endes kommt es darauf an, dass jeder Verarbeiter und Erzeuger 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 als biologisch-dynamisch Gestaltender der übergeordneten gemeinsamen Sache, und jede örtliche Arbeit, auch wenn sie im Verborgenen geschieht, trägt zum Ganzen bei. Leitbild ist, so zu handeln, dass das Vertrauen der Verbraucher in die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise und in die Demeter-Produkte gerechtfertigt und gestärkt wird.

In der Erzeugung und Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten entsteht Qualität ausschließlich durch verantwortungsvolles Handeln der Tätigen. Auf Dauer ist die vom Verbraucher erfahrene stets erstklassige Qualität die beste und wichtigste Werbung. Jede einzelne Enttäuschung hat bei dem Verbraucher größere und nachhaltigere Wirkung als regelmäßige Zufriedenheit. Die Folgen hat nicht das einzelne Produkt oder die einzelne Firma zu tragen, sondern alle Erzeuger und Verarbeiter von Demeter-Lebensmitteln.

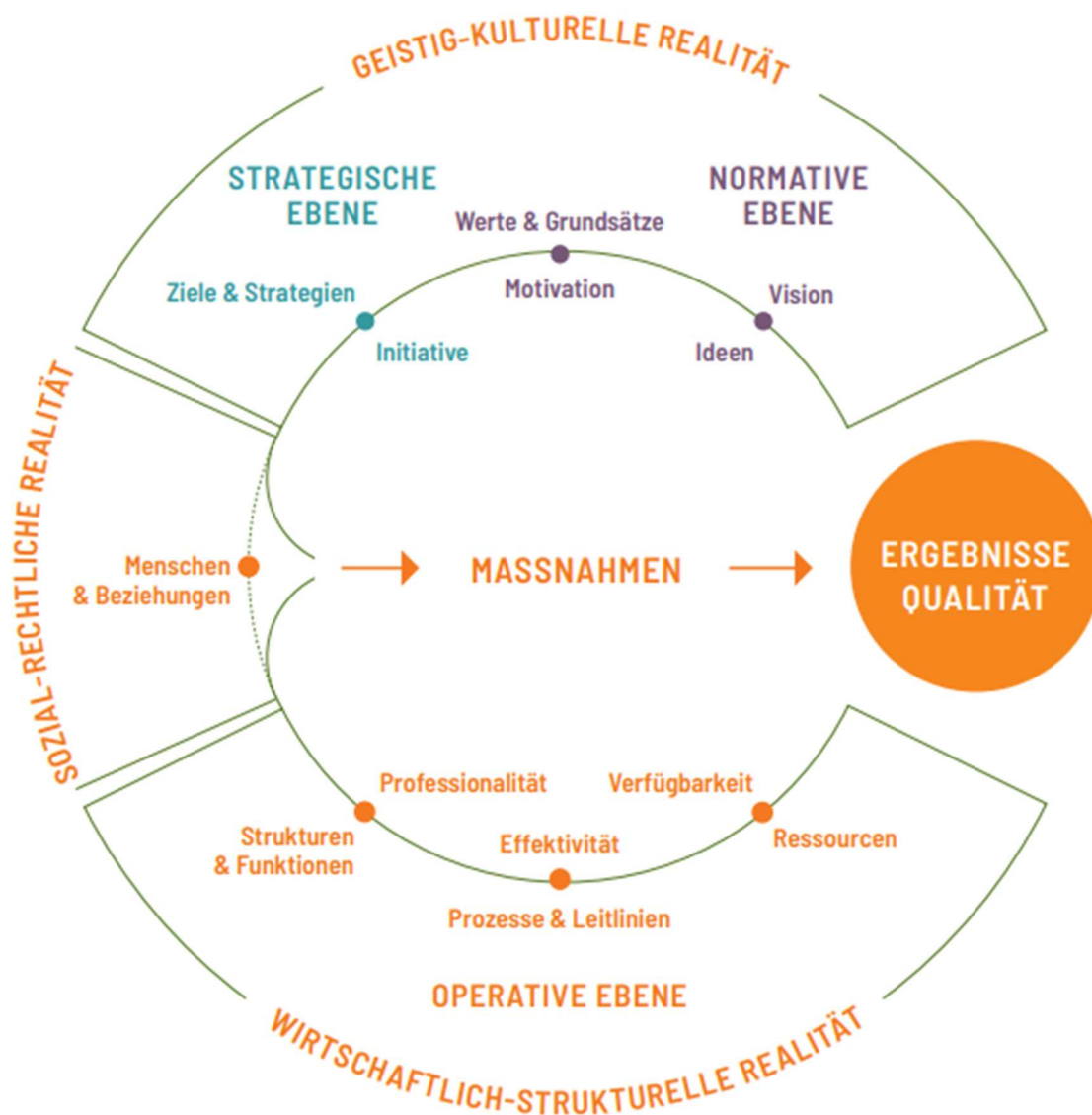
Nicht zuletzt ist die vorliegende Richtlinie Ergebnis eines Jahrzehnte währenden gemeinschaftlichen Entwicklungsprozesses. Die Richtlinien können allein durch mehrheitsfähige Entscheidungen der Mitglieder des Demeter e.V. verändert werden und spiegeln eine gemeinsam angestrebte Richtung. Jedes Mitglied und jeder Delegierte sollte sich dieser Verantwortung bewusst sein. Die vorliegende Richtlinie ist ein selbstgeschaffenes Regelwerk von Mitgliedern für Mitglieder.

2. UNSER LEITBILD

2.1. Einleitung

In einem lebendigen Prozess hat Demeter sein Leitbild entwickelt und auf der Delegiertenversammlung 2015 beschlossen. Wie stellen wir uns die Zukunft vor, welche ganz konkreten Ziele definieren wir für unsere tägliche Arbeit? Zwischen diesen beiden Polen spannt das Leitbild einen Bogen. Weil wir das Leitbild in ein ganzheitliches Organisations-Modell eingebettet haben, erleichtert es uns ganz konkret die Integration in die tägliche Arbeit. So wird fruchtbar umgesetzt, was gemeinsam entwickelt wurde und verhindert, dass das Leitbild nur eine hehre Absichtserklärung bleibt. In der Mission beschreiben wir die Aufgaben der einzelnen Abteilungen, in den Grundsätzen die inhaltliche Arbeit der Mitglieder. Die strategischen Ziele werden heruntergebrochen auf konkrete Maßnahmen sowie mit Budget hinterlegt. Indikatoren ermöglichen die Erfolgskontrolle.

Für unsere Vision brauchen wir Ideen. Ohne Motivation bleiben Werte und Grundsätze Floskeln, erst durch Initiative setzen wir Ziele und Strategien um. Erkenntnis, Kreativität, ethische Urteilsfähigkeit und Willenskraft sind hierfür notwendig. Damit ist die geistig-kulturelle Realität beschrieben: es ist der Mensch, der die Freiheit hat zu entscheiden und zu handeln. Und in Freiheit haben wir uns auf ein gemeinsames Bild geeinigt, das deshalb zugleich unsere normative Ebene widerspiegelt. Dem steht die wirtschaftlich-strukturelle Realität gegenüber: keine Vision wird ohne verfügbare Ressourcen erreicht. Werten und Grundsätzen stehen auf der operativen Ebene effektive Prozesse und Leitlinien gegenüber. Strategien können nur mit professionellen Strukturen und Funktionen umgesetzt werden. Ganz entscheidend ist aber: beide Realitäten und Ebenen begegnen sich in den Menschen und deren Beziehungen, denn sie sind die Handelnden, deren Maßnahmen zu qualitätsvollen Ergebnissen führen.



2.2. Vision

Wo wollen wir hin? Langfristige Ziele, an denen alles Weitere ausgerichtet werden kann.

- Menschen in der Landwirtschaft, Verarbeitung und im Handel, Forschende sowie Verbraucherinnen und Verbraucher entwickeln die Erde gemeinsam natur- und menschengemäß weiter. *Dimension Landwirtschaft, Ökologie, Evolution und Nahrungssicherheit*
- Lebensmittel und andere Produkte nähren Körper, Seele und Geist. Sie ermöglichen möglichst vielen Menschen ihr individuelles Potential zu entfalten und ihr Bewusstsein zu entwickeln. *Dimension Qualität, Ernährung und individuelle Entwicklung*
- Tätige in der Landwirtschaft, Verarbeitung und im Handel sowie Verbraucherinnen und Verbraucher leben und arbeiten in Würde, wertschätzend, tolerant und respektvoll miteinander – zum Wohle aller. *Dimension Zusammenarbeit, würdevolle Arbeit und Einkommen*
- Biodynamische Agrarkultur umfasst die geistigen und materiellen Aspekte der Welt. Sie befähigt die Menschheit mit Kräften und Substanzen in ihren kosmischen und irdischen Qualitäten bewusst umzugehen. *Dimension Erkenntnis und Ganzheitlichkeit*



2.3. Mission

Wer sind wir und was machen wir? Die Mission zeigt die Kernaufgaben und Kompetenzen des Verbandes. Die Bereiche der Mission spiegeln sich in der Organisation des Demeter e.V. wider – *siehe Begriffe in kursiv.*

- Wir sind ein demokratischer Verband in dem sich Menschen in der biodynamischen Landwirtschaft, in der Verarbeitung und im Handel, Forschende und Verbraucherinnen und Verbraucher, die sich für die stetige Weiterentwicklung der biodynamischen Landwirtschaft, der Lebensmittelqualität und des assoziativen Wirtschaftens engagieren. Wir sind ein lebendiges Netzwerk und bieten unseren Mitgliedern beste Unterstützung. Der Demeter e.V. versteht sich gemeinsam mit den Landesverbänden als eine Einheit sowie als Teil einer weltweiten biodynamischen Bewegung. Wir arbeiten eng mit befreundeten Organisationen zusammen. *Verwaltung und Verbandsmanagement*
- Inspiriert werden wir dabei von den Anregungen der Anthroposophie Rudolf Steiners, insbesondere von seinem ›Landwirtschaftlichen Kurs‹. An der Weiterentwicklung der biodynamischen Land- und Ernährungswirtschaft arbeiten wir erkenntnistheoretisch, wissenschaftlich, transdisziplinär, lösungsorientiert und praktisch. Die gewonnenen Erkenntnisse vermitteln wir über Bildung, Beratung und Information. Mit diesen Grundlagen entwickeln wir eine ganzheitliche Agrar- und Ernährungskultur und arbeiten mit anderen Menschen und Organisationen an ihrer Verwirklichung, bringen Wissen und Können in einen lebendigen Austausch und verbessern die Qualität der Arbeit und Erzeugnisse. *Geistesleben*
- Zum Schutz der Verbraucherinnen, Verbraucher und Mitglieder sichern wir die biodynamische Wirtschaftsweise, die Verarbeitung biodynamischer Rohwaren sowie den Handel biodynamischer Produkte unter der Marke Demeter bzw. dem biodynamischen Siegel. Dafür erarbeiten wir Richtlinien, zertifizieren die Betriebe, definieren Qualitätssicherungsstandards und schützen die Markenrechte. *Recht*
- Wir erschließen, pflegen und entwickeln den Markt für Demeter-Produkte. Wir schaffen Bedingungen für einen fairen, wertschätzenden Umgang der Wirtschaftsbeteiligten untereinander. *Wirtschaft*
- Wir informieren und beteiligen Verbraucherinnen und Verbraucher. Wir kooperieren mit Organisationen des ökologischen Landbaus und der Zivilgesellschaft sowie Unternehmen, die unsere Ziele teilen. Unsere innovativen Landbaumethoden, unser Qualitätsverständnis sowie neue sozio-ökonomische Ansätze bringen wir in die gesellschaftspolitische Debatte ein und stellen uns dem kritischen und offenen Austausch. Wir sind offen für neue Erkenntnisse und geben eigene Erfahrungen mit Freude weiter. Wir setzen uns für Rahmenbedingungen ein, die eine nachhaltige Agrar- und Ernährungskultur fördern. *Öffentlichkeitsarbeit und Politik*

2.4. Grundsätze

Landwirtschaft, Ökologie, Evolution und Nahrungssicherheit

- Überall auf der Welt prägen sich Höfe regional aus. Gestalten wir die Höfe als einen lebendigen Organismus, der aus sich selbst heraus in ein Gleichgewicht kommt, so schaffen wir mit der Wirtschaftsweise vielfältige ökologische, kulturelle und soziale Lebensräume für die weitere Entwicklung von Pflanzen, Tieren und Menschen.
- Durch die Haltung von Wiederkäuern, insbesondere horntragender Rinder, vielfältige Fruchtfolgen, gezielte Pflege und Kompostierung des organischen Düngers und den Einsatz der biologisch-dynamischen Präparate beleben wir den Boden und vermehren seine Fruchtbarkeit und Resilienz stetig.
- Unsere Kulturpflanzen schöpfen ihre Qualitäten als Lebensmittel aus belebtem, fruchtbarem Boden und der intensiven Beziehung zur Luft, Wasser, Licht und Kosmos. Die Züchtung bio-dynamischer, samenfester Sorten und die Anwendung der biodynamischen Spritzpräparate schaffen die Voraussetzung für gesunde, charaktervolle, reife und für die menschliche Entwicklung förderliche Lebensmittel.
- Die uns anvertrauten Tiere begreifen wir als Mitgeschöpfe und achten ihre Integrität. Wir ermöglichen eine ihrem Wesen gemäße Entwicklung, halten, füttern, pflegen, nutzen und züchten sie entsprechend und treten ihnen mit Respekt entgegen.
- Der Schlüssel für einen nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen, mit dem Klima, Boden, Wasser und Luft, mit Biodiversität und Energie ist die Kreislaufwirtschaft. Wir streben nach achtsamem, nachhaltigem und innovativem Umgang mit Rohstoffen in der Produktion und im Konsum. Wir bevorzugen und gewinnen regenerative Energie. Der Humusaufbau der biologisch-dynamischen Böden unterstützt die Speicherung von Wasser und Kohlendioxid und leistet einen Beitrag gegen Erosion und Erderwärmung. Mit verschiedensten Lebensräumen für Wildtiere und -pflanzen und mit vielen unterschiedlichen Kulturpflanzen und -sorten sowie Tierrassen tragen wir zur biologischen Vielfalt bei und schaffen stabile Agrarökosysteme.
- Wir entwickeln und erforschen Grundlagen und Verfahren der Biodynamischen Wirtschaftsweise partizipativ und als Beitrag zur Entwicklung des Ökolandbaus im Ganzen.
- Technik setzen wir so ein, dass sie unseren Zielen dient und die Entfaltung des Lebendigen unterstützt.
- Da die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise auf allen Kontinenten möglich ist und praktiziert wird, tragen wir zu einer nachhaltigen Nahrungssicherung bei.
- Wir streben Transparenz in Bezug auf Herkunft, Erzeugung, Verarbeitung und Zusammensetzung der Lebensmittel an. Damit stärken wir die Selbstverantwortung und freie Entscheidung des Konsumenten.
- Demeter-Lebensmittel bieten den Verbraucherinnen und Verbrauchern die bestmögliche Ernährungsqualität. Daran arbeiten wir, indem wir Erfahrungen, analytische Methoden und Ergebnisse der Qualitätsforschung einbeziehen. Die Kunst der handwerklichen Lebensmittelverarbeitung bietet auch für industrielle Verarbeitungsprozesse Orientierung

Zusammenarbeit, würdevolle Arbeit und Einkommen

- Die Demeter-Gemeinschaft ermöglicht, dass alle, die Demeter-Lebensmittel herstellen, handeln oder verbrauchen, sich begegnen und an der Willensbildung im Verband beteiligen können, um gemeinsam an der Entwicklung einer lebensgemäßen Agrar- und Ernährungskultur mitzuwirken. Wir entwickeln unsere Fähigkeiten und Strukturen, im Sinne permanenter Verbesserung, an den sich stetig wandelnden Aufgaben.
- Demeter-Partnerinnen und -Partner in Landwirtschaft, Herstellung und Handel, sowie -Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter legen Wert auf eine Unternehmenskultur, die den Menschen in seinem Bedürfnis nach individueller Entwicklung, seinem unternehmerischen Handeln und seiner Innovationskraft in den Mittelpunkt stellt.
- Menschen in der biodynamischen Landwirtschaft, in der Verarbeitung und im Handel, Forschende und Verbraucherinnen arbeiten auf Augenhöhe, transparent und verlässlich zusammen und tauschen sich darüber regelmäßig aus.
- Alle an der Wertschöpfung Beteiligten sollen angemessene Preise bekommen, weltweit. Diese Preise müssen die erneute Produktion der Erzeugnisse für alle Beteiligten gewährleisten und deren Existenz sichern. Die im Wettbewerb stehenden Mitglieder beteiligen sich nicht an einem qualitäts-, preis- und markenschädlichen Wettbewerb.
- Demeter-Lebensmittel werden in Handelsunternehmen angeboten, die sich aktiv und verbrauchernah um die Vermarktung von hochwertigen Bioprodukten zu gerechten Preisen bemühen und sich bisher schon in ihrer jeweiligen Branche qualitativ hervorheben.
- Das Produkt, seine Präsentation und sein Preis spiegeln den Premium-Anspruch der Demeter- Marke wider.
- Wir arbeiten an neuen Organisations- und Eigentumsformen für landwirtschaftliche Betriebe und Unternehmen, um sicherzustellen, dass biodynamische und ökologische Land- und Ernährungswirtschaft auch in Zukunft arbeitswirtschaftlich, sozial und ökonomisch möglich sind.
- Arbeitsplätze, Arbeitszeiten und Entlohnung gewährleisten eine menschenwürdige Arbeit.
- Wirtschaften im Demeter-Zusammenhang findet in einer am Produkt orientierten Balance zwischen regionalen Wertschöpfungskreisläufen und überregionalem Handel statt.
- Demeter-Betriebe leisten einen wichtigen Beitrag zur Regionalentwicklung, da sie vielfach mit einem breiten Angebot an Verarbeitung, Gastronomie, Ferienwohnungen, Therapieplätzen oder kulturellen Angeboten vergleichsweise viele Arbeitsplätze zur Verfügung stellen und kulturelle Impulse setzen

2.5. Werte

Vision, Mission und Grundsätzen liegen Kernwerte zugrunde. Diese setzen wir um, indem wir dazu jeweils eine innere und eine auf den Anderen gerichtete, äußere Haltung in unserem Handeln einnehmen.



2.6. Oberziele

- **Verwaltung:** Effiziente, effektive, serviceorientierte, faire und nachhaltige Arbeitserledigung. Verbandsmanagement: Sehr gute Mitgliederbeteiligung sowie Zusammenarbeit und Integration der Verbandsgliederungen.
- **Agrar- und Ernährungskultur:** Die Demeter-Entwicklungsgemeinschaft ist ein wesentlicher Innovationsmotor für eine Land- und Ernährungswirtschaft der Zukunft.
- **Qualität:** Die Demeter-Qualitätsversprechen werden erfüllt.
- **Markt:** Demeter wächst in der Landwirtschaft und am Markt weiter.
- **Politik und Öffentlichkeitsarbeit:** Demeter ist die bekannteste und glaubwürdigste Marke im Bio-Bereich und hat eine Stimme in Politik und Gesellschaft.
- **Themen-, Abteilungs- und Landesverbands-übergreifende Projekte:** Übergreifende Themen und Projekte dienen allen abteilungsbezogenen Oberzielen gleichermaßen und sind gut zwischen den Abteilungen abgestimmt und bearbeitet

3. ALLGEMEINE GRUNDLAGEN

3.1. Geltungsbereich der Richtlinien

Die vorliegenden Richtlinien in der neuen überarbeiteten Fassung wurden von den Delegierten des Demeter e.V. verabschiedet und vom Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise ratifiziert. Die Richtlinie gilt für die Erzeugung und Verarbeitung tierischer und pflanzlicher Produkte, die mit dem Markenzeichen ›Demeter‹ oder mit sonstigen Hinweisen auf die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise in Verkehr gebracht werden bzw. bei deren Vertrieb auf die Demeter-Richtlinie verwiesen wird.

Die vorliegenden Richtlinien sind Bestandteil des Markennutzungsvertrags, der zwischen dem Demeter e.V. und markennutzenden Parteien geschlossen wird. Die Richtlinien werden mit der Bekanntmachung durch den Demeter e.V. gültig und zur Grundlage für die Demeter-Zertifizierung. Zur Qualität der biodynamischen Lebensmittel gehören ein hervorragender Geschmack, ein gutes Aussehen sowie die inneren Qualitäten. Diese können durch bildschaffende Methoden, rationale Bildekräfteuntersuchungen und andere über das rein Stoffliche hinausreichende Methoden erforscht und stetig verbessert werden. Neben der irdischen Umwelt werden auf Demeter-Betrieben auch kosmische Rhythmen berücksichtigt.

Systematik des Geltungsbereichs der Richtlinie

- (1) Alle gesetzlichen Bestimmungen bezüglich der Erzeugung, Verarbeitung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, insbesondere die aktuell gültigen europäischen Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus gelten unbeschadet dieser Richtlinie.
- (2) Übergeordnet zu dieser Richtlinie gilt die Richtlinie Erzeugung und Verarbeitung zur Verwendung von Demeter und Biodynamisch und damit in Verbindung stehende Marken von Demeter International in der jeweils gültigen Fassung (<https://demeter.net/certification/standard/>).
- (3) Nationale Demeter-Richtlinien können in Teilen strenger oder weitreichender formuliert sein, weniger strenge Regelungen im Vergleich zur internationalen Demeter-Richtlinie sind nicht möglich.
- (4) Widersprechen gesetzliche Vorschriften über die Verarbeitung, Erzeugung, Lagerung oder Kennzeichnung von Lebensmitteln trotz sorgfältiger Prüfung dieser Richtlinie, kann daraus nicht abgeleitet werden, dass der von dem Widerspruch betroffene Bereich dadurch aus dem Geltungsbereich der Richtlinie entfällt. Die Behebung des Widerspruchs durch die Delegiertenversammlung muss abgewartet werden.
- (5) Ein Widerspruch zwischen gesetzlichen Vorgaben und Vorgaben der Demeter-Richtlinie in einem bestimmten Bereich führt auch nicht dazu, dass alle anderen durch die Demeter-Richtlinie geregelten Bereiche dadurch ihre Gültigkeit verlieren.

3.2. Änderungen zur Richtlinie

Änderungsanträge in Hinsicht auf die nationale Demeter-Richtlinie regelt die Satzung des Demeter e.V. Über Änderungen entscheidet einmal im Jahr die Delegiertenversammlung des Demeter e.V. Fristen und Abstimmungsmodalitäten sind im Rahmen der Satzung des Demeter e.V. geregelt sowie in einem durch den Aufsichtsrat verabschiedeten Richtlinienprozess. Über Änderungen der Richtlinie der Biodynamischen Föderation – Demeter International entscheidet einmal im Jahr die Mitgliederversammlung der Föderation.

3.3. Systematik der Richtlinie

Die vorliegende Richtlinie folgt der Systematik einer Positivliste, was nicht erwähnt oder ausdrücklich erlaubt ist, kann nicht ungefragt in einem Demeter-Produkt zum Einsatz kommen. Das gilt für alle Bereiche der Richtlinie und umfasst Rohstoffe, Zutaten, Futtermittel, Betriebsmittel, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsverfahren (siehe auch 4.2. Qualität der Zutaten und 4.8. Verarbeitungsverfahren dieser Richtlinie).

3.4. Vertrags- und Kontrollpflicht

Die Richtlinien gelten für alle Vertragspartner des Demeter e.V., welche Produkte erzeugen, herstellen, lagern, handeln oder in Verkehr bringen, die in jeglicher Form mit dem Demeter-*Markenbild*, oder andere für die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise geschützte Zeichen gekennzeichnet sind. Jede Verwendung der geschützten Namen und Zeichen ohne Vertrag mit dem Demeter e.V. und ohne einem gültigen Demeter-Zertifikat ist verboten und wird gegebenenfalls gerichtlich verfolgt.

3.4.1. Mitgliedschaft

Voraussetzung für den Abschluss eines Markennutzungsvertrags ist die Mitgliedschaft beim Demeter e.V. und in einem Landesverband. Das Recht auf Markennutzung ist gekoppelt an die Einhaltung der Richtlinie und die Teilnahme am Zertifizierungsverfahren.

3.4.2. Anforderungen an Demeter-Verarbeiter

- (1) Demeter-Verarbeiter sind Mitglied im Demeter e. V. oder in einem Landesverband und haben einen gültigen Markennutzungsvertrag für den Bereich Verarbeitung abgeschlossen.
- (2) Ein Demeter-Verarbeiter bildet mindestens vier der folgenden sechs Kernkompetenzen ab, dies wird im Rahmen des Vertragsvergabeprozesses berücksichtigt:
 - Forschung und Entwicklung
 - Produktion
 - Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung
 - Strategische Rohwarenbeschaffung und Rohwarensicherung
 - Marketing und Markenführung
 - Vertrieb
- (3) Der Demeter-Verarbeiter weist ein Nachhaltigkeitsmanagementsystem nach anerkannten Standards vor oder nutzt den von Demeter angebotenen Fragebogen zum Nachhaltigkeitsmanagement spätestens ab dem 1. Mai 2022. Ausgenommen sind kleine Demeter-Verarbeiter und Demeter-Hofverarbeiter.

3.4.3. Anforderung an Demeter Händler

- (1) Demeter-Händler sind Mitglied im Demeter e. V. oder in einem Landesverband und haben einen gültigen Markennutzungsvertrag für den Bereich Handel abgeschlossen.
- (2) Demeter-Händler führen ein breites Bio-Sortiment, mindestens 1.200 Bio-Produkte. Demeter-Spezialgroßhändler und Drogeriemärkte sind von dieser Regelung ausgenommen. Sofern verfügbar, wird in jeder Warengruppe mindestens ein Demeter-Produkt angeboten.
- (3) Demeter- Händler führen mindestens 200 Demeter- und/oder biodynamische Siegel-Produkte im Sortiment. Demeter-Spezialgroßhändler und Drogeriemärkte sind von dieser Regelung ausgenommen.
- (4) Demeter-Händler weisen ein Nachhaltigkeitsmanagementsystem nach anerkannten Standards vor oder nutzen den von Demeter angebotenen Fragebogen zum Nachhaltigkeitsmanagement spätestens ab dem 1. Mai 2022.

3.4.4. Lohnverarbeitung und Lohnlagerung

Eine Lohnverarbeitung und/oder Lohnlagerung von Demeter-Rohstoffen, Demeter-Halbfertigprodukten oder Demeter-Produkten ist Erzeugern, Hofverarbeitern und Verarbeitern nur möglich, wenn dem Demeter e.V. ein entsprechender, nach den Vorgaben des Demeter e.V. ausgestalteter Lohnverarbeitervertrag vorliegt. Händlern ist eine Lohnverarbeitung und/oder Lohnlagerung nur mit einer Sondervereinbarung möglich. Der Lohnverarbeitervertrag muss vor Aufnahme der Lohnverarbeitung oder Lohnlagerung beim Demeter e.V. zur Prüfung und Freigabe eingereicht werden. Die Beendigung des Lohnverhältnisses ist dem Demeter e.V. gegenüber schriftlich und direkt anzuzeigen, eine Mitteilung im Rahmen der Demeter-Kontrolle ist hierfür nicht ausreichend. Mit Lohnverarbeitung und Lohnlagerung verbundene Gebühren regelt die aktuelle Beitragsordnung des Demeter e.V.

3.4.5. Vertriebsgrundsätze

Die Abgabe von Demeter-Erzeugnissen und Demeter- bzw. Siegel-Produkten darf nur an Demeter-Verarbeiter oder -Händler erfolgen. An andere Abnehmer dürfen die Produkte nicht unter dem Hinweis auf Demeter vermarktet werden. Außer:

- vor Belieferung eines Wiederverkäufers ohne Demeter-Markennutzungsvertrag wird vom Demeter-Verarbeiter oder -Händler eine Belieferungsanzeige beim Demeter e. V. eingereicht und die Einhaltung der Vertriebsgrundsätze nachgewiesen. Die Vertriebsgrundsätze umfassen die Richtlinienkapitel 3.4.3. Absatz (2) und (4) sowie die Entwicklungskriterien oder
- vor Belieferung eines Wiederverkäufers/Filialisten ohne Demeter-Markennutzungsvertrag durch einen Demeter-Erzeuger oder -Hofverarbeiter sichert dieser die Einhaltung der Anforderung in 3.4.3. Absatz (2) zur Bio-Sortimentsbreite ab oder
- es handelt sich um Einzelhändler mit bis zu fünf Filialen, die die Demeter-Erzeugnisse oder -Produkte an Endverbraucher abgeben.

3.4.6. Kontrolle und Dokumentation

Alle Vertragspartner des Demeter e.V. mit richtlinienrelevanten Aktivitäten (Erzeugung, Verarbeitung, Handel) werden regelmäßig auf die Einhaltung der vorliegenden Richtlinie kontrolliert, wobei die Kontrolle risikoorientiert erfolgen kann.

Hierfür informieren die Vertragspartner den Demeter e. V unverzüglich bei Änderungen hinsichtlich

- des Betriebs, z. B. Betriebsname, -adresse, Kontaktdaten, Eigentumsverhältnisse, Leitungsverantwortung
- Demeter-Produkte, z. B. Rezepturen, Herstellungsverfahren
- Produktionszweige der Tierhaltung und des Pflanzenbaus
- Geflügelställe
- Lohnverarbeitung und -lagerung

Die Inhaber eines Markennutzungsvertrags räumen dem Demeter e.V. oder von ihm beauftragten Dritten das Recht ein, jederzeit die dafür nötigen Flächen, Produktionseinheiten, Lagerräume und Dokumente zu kontrollieren. Näheres regelt der Markennutzungsvertrag.

Der Inhaber eines Markennutzungsvertrags führt mit Hinblick auf Demeter-Produkte und -Rohstoffe gesonderte Aufzeichnungen über den Einkauf, die Verwendung, Herstellung, Lagerung und den Verkauf von Demeter-Rohstoffen, Halberzeugnissen und Zutaten sowie über alle Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe, die er für die Herstellung von Demeter-Produkten verwendet. Die Aufzeichnungen enthalten alle Angaben, die für die Kontrolle der Einhaltung der vorliegenden Richtlinie nötig sind.

Inhaber eines Markennutzungsvertrags aus dem Bereich Erzeugung, Verarbeitung und Lohnverarbeitung werden in der Regel einmal im Jahr angekündigt kontrolliert. In unregelmäßigen Abständen werden Mitglieder aus dem Bereich Erzeugung und Verarbeitung zusätzlich unangekündigt kontrolliert. Anzahl und Frequenz angekündigter und unangekündigter Inspektionen obliegt dem Ermessen des Demeter e.V. und erfolgt auf Einteilung verschiedener Risikoklassen.

Inhaber eines Markennutzungsvertrags aus dem Bereich Handel werden stichprobenartig kontrolliert, die Anzahl und die Frequenz der Kontrollen obliegt dem Ermessen des Demeter e.V. auf Basis einer Einteilung in Risikoklassen. Der Handel von Demeter-Produkten und -Rohstoffen ist nur möglich, wenn ein gültiges Demeter-Zertifikat vorliegt. Ausnahme ist die Abgabe an Endverbraucher.

3.4.7. Rückstände und Qualitätsmängel im Allgemeinen

Das Kontrollrecht des Demeter e.V. umfasst auch die Probenahme während der Inspektion in angemessenem Umfang. Um eine gleichbleibend hohe Qualität von Demeter-Produkten zu gewährleisten, sind regelmäßige Analysen hinsichtlich der Verunreinigung von Rohstoffen und Produkten mit chemisch-synthetischen Pestiziden, als auch auf gentechnisch veränderte Organismen zu beauftragen. Behördliche Hinweise und Verstöße gegen Rechtsnormen im Allgemeinen sowie Verstöße gegen die europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus im Speziellen sind der Zertifizierung innerhalb eines Werktages mitzuteilen.

3.5. Zur Kontrolle berechnigte Organisationen

Voraussetzung für eine Demeter-Zertifizierung ist ein Vertrag mit und regelmäßige Inspektion durch eine vom Demeter e.V. zugelassene Kontrollstelle. Die jeweils **aktuelle Liste der Kontrollstellen für Erzeugung und Verarbeitung** steht auf der Website des Demeter e.V.

3.6. Zertifizierung

Die Zertifizierung erfolgt durch die zuständige Abteilung des Demeter e.V.

3.7. Produktzulassung

Alle Produkte, die in Verbindung mit Demeter und Biodynamisch in Verkehr gebracht werden, benötigen eine Produktzulassung von Seiten der Abteilung Qualität des Demeter e.V. Alle Rezepturen und die entsprechenden Verpackungen und Etiketten (bei Monoprodukten nur die entsprechende Verpackung und Etiketten) müssen mindestens drei Wochen vor der Herstellung vollständig beim Demeter e.V. eingereicht werden. Diese Regelung gilt auch für Produkte ohne Nutzung der Demeter-Marken mit Zutaten-Kennzeichnung sowie für Änderungen von zugelassenen Produkten.

Der Demeter e.V. gibt innerhalb von 10 Werktagen nach vollständigem Eingang eine Stellungnahme ab. Für Mitglieder aus dem Bereich Verarbeitung und Handel ist auch Werbematerial mit Bezug auf Demeter zulassungspflichtig. Erzeuger und Hofverarbeiter, die ihre verarbeiteten Produkte nur direkt an Endverbraucher und nicht an Wiederverkäufer abgeben, benötigen keine Produktzulassung.

Dies gilt nicht für Produkte mit einem Demeter-Anteil zwischen 66 und 90 %, diese müssen regulär angemeldet werden und können nur bei vorliegender Ausnahmegenehmigung an Endverbraucher abgegeben werden. Wenn ein Produkt bei einer vom Verband ausgeführten Qualitätsprüfung teilnimmt, muss es angemeldet sein.

Hinweise und Unterstützung zur Produktzulassung finden Sie in unserer Checkliste für Produktzulassungen unter <http://www.demeter.de> oder auf Anfrage in der Abteilung Qualität des Demeter e.V.

3.8. Warentrennung

- (1) Waren, Rohstoffe und Zutaten verschiedener Qualitäten (Demeter, Demeter in Umstellung, Bio und konventionell) sind auf allen Stufen von Erzeugung, Handel, Lagerung, Transport und Verarbeitung konsequent und deutlich zu trennen.
- (2) Eine Vermischung muss ausgeschlossen sein; eine deutliche Kennzeichnung der Qualitäten und/oder Chargen wird vorausgesetzt.
- (3) Die Rückverfolgbarkeit muss auf allen Stufen der Wertschöpfung gewährleistet sein. Besonderes Augenmerk liegt auf der Dokumentation des Warenflusses im Betrieb, vor allem wenn verschiedene Qualitäten in der gleichen Produktionseinheit verarbeitet werden.
- (4) Konventionelle, Bio- und Demeter-Produkte dürfen nicht parallel in gleichen Räumlichkeiten hergestellt werden.

- (5) Werden auf den gleichen Produktionsanlagen konventionelle- oder bio- und Demeter- Produkte hergestellt, ist auf eine gründliche Reinigung vor der Demeter-Produktion zu achten.

3.9. Ausnahmegenehmigungen

- (1) Alle Anträge auf Ausnahmegenehmigungen sind an die Abteilung Qualität des Demeter e.V. zu richten.
- (2) Ausnahmegenehmigungsfähige Bereiche sind größtenteils in der Richtlinie als solche formuliert. (Siehe Anhang 4). Eine Reihe von Ausnahmegenehmigungen in Form von Einzel- und Härtefallentscheidungen kann das Zertifizierungsgremium der Abteilung Qualität auf Antrag erteilen.
- (3) Ausnahmegenehmigungen, die auch die internationale Richtlinie betreffen und dort nicht als ausnahmegenehmigungsfähig formuliert sind, benötigen die Zustimmung des Standard Committees von Demeter International.

3.10. Sanktionen

Die Sanktionen bei Verstößen gegen diese Richtlinie sind im Demeter-Sanktionskatalog festgelegt. Dieser kann unter https://www.demeter.de/sites/default/files/richtlinien/richtlinien_sanktionskatalog.pdf eingesehen werden. Weiteres regelt der Markennutzungsvertrag. Gegen die Sanktionsentscheidungen des Demeter e.V. kann Widerspruch gemäß § 13 der Demeter-Satzung und der Widerspruchsordnung eingelegt werden.

3.11. Hofgespräch, Einführungskurs, Betriebsentwicklungsgespräch

- (1) Jeder Verarbeiter und Händler hat Kenntnisse über die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise und ihre Prinzipien, mindestens aber innerhalb von drei Jahren nach Abschluss eines Markennutzungsvertrags einen Einführungskurs besucht. Die Einführungskurse werden in Zusammenarbeit mit der Demeter Akademie oder auch durch die Demeter Akademie selbst angeboten. Die Teilnahme ist verpflichtend für mindestens eine Vertretung der Geschäftsführung, die Leitung des Bereichs ‚Bio‘ bzw. ‚Demeter‘ sowie alle Mitarbeitenden im Bereich Einkauf, Verkauf und Marketing, welche Demeter-Sortimente verantworten.
- (2) Jeder Landwirt hat Kenntnisse über die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft, mindestens aber innerhalb von zwei Jahren nach Abschluss des Demeter-Vertrags einen Einführungskurs besucht. Die Einführungskurse werden in Zusammenarbeit mit der Demeter Akademie oder auch durch die Demeter Akademie selbst angeboten.
- (3) Jeder Landwirt führt mindestens einmal im Jahr ein sogenanntes Hof- oder Betriebsentwicklungsgespräch nach den Vorgaben des zuständigen Landesverbandes.
- (4) Jeder Verarbeiter und Händler führt mindestens alle zwei Jahre ein sogenanntes Betriebsentwicklungsgespräch nach den Vorgaben des Demeter e.V.

3.12. Beiträge

Für die Nutzung der Marken Demeter und Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken sind Beiträge an den Demeter e.V. zu entrichten. Näheres regelt die Satzung des Demeter e.V., der Markennutzungsvertrag sowie die Beitragsordnung in aktuell gültiger Fassung.

Das Wichtigste in Kürze

- Deutsche und internationale Richtlinie können sich unterscheiden; entscheidend für deutsche Mitglieder ist die deutsche Richtlinie.
- Die Richtlinie ist im Sinne einer Positivliste formuliert, was nicht erwähnt ist, ist verboten oder bedarf der Zustimmung des Demeter e.V. Im Zweifel fragen Sie die Abteilung Qualität des Demeter e.V.
- Nur bestimmte Kontrollstellen sind für die Durchführung einer Demeter-Kontrolle zugelassen.
- Produkte, Rezepturen und Werbematerialien müssen durch den Demeter e.V. freigegeben werden.
- Jeder Erzeuger, Verarbeiter und Händler muss einen Markennutzungsvertrag mit dem Demeter e.V. abschließen.
- Warentrennung nach Qualitäten ist auf allen Stufen konsequent einzuhalten, nicht ausreichende Trennung und Kennzeichnung führt zur Aberkennung.
- Richtlinienverstöße können Sanktionen und Vertragsstrafen nach sich ziehen.
- Ausnahmeregelungen hinsichtlich dieser Richtlinie sind möglich und werden von Seiten der Abteilung Qualität des Demeter e.V. in Zusammenarbeit mit den entsprechenden Gremien vergeben.

4. GRUNDSÄTZLICHE REGELUNGEN ZUR VERARBEITUNG VON PRODUKTEN, HALBFERTIGPRODUKTEN UND ROHSTOFFEN

4.1. Geltungsbereich

Für die meisten Verarbeitungsprodukte existieren produktspezifische Richtlinien. Sie bilden für diese Produkte den Rahmen, innerhalb dessen Produkte der jeweiligen Produktgruppe entwickelt und hergestellt werden können. Für Produkte, die sich nicht eindeutig einer Richtlinie zuordnen lassen, können die Richtlinien-Vorgaben bei der Abteilung Qualität des Demeter e.V. angefragt werden.

Dieses Kapitel enthält die grundsätzlichen Regelungen zur Handhabung und Verarbeitung von Demeter-Produkten, Halbfertigprodukten und Rohstoffen. Die grundsätzlichen Regelungen zu Betriebsmitteln in der Erzeugung sind in Kapitel 7 beschrieben. Das Kapitel enthält allgemeine Regelungen zur Herstellung von Demeter-Produkten wie Verarbeitungsverfahren, Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Konservierungsverfahren. In den Verarbeitungsrichtlinien ab Kapitel 8 sind zu den einzelnen Produktgruppen primär produktspezifische Themen geregelt.

4.2. Qualität der Zutaten

- (1) Die Basis für die Demeter-Zulassung eines jeden Produkts (Ausnahmen Kosmetika und Textilien) ist eine gültige Bio-Zulassung. Demeter-Produkte, die in den Regelungsbereich der EG-Öko-VO fallen, ohne entsprechende Biokennzeichnung sind nicht möglich.
- (2) Grundsätzlich können als Zutaten alle Rohstoffe, die konform mit den Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus sind, in Demeter-Produkten Verwendung finden. Das gilt auch für Wasser und alkoholhaltige Erzeugnisse (Gäralkohole) gemäß Richtlinien für die Anerkennung von Demeter-Bier, -Wein, -Sekt und -Perlwein.
- (3) Wenn Zutaten, Rohstoffe und Halbfertigprodukte in Demeter-Qualität verfügbar sind, müssen diese vorrangig eingesetzt werden. Es gilt bei allen Zutaten, Rohstoffen und Halbfertigprodukten das Regime: erst Demeter, dann Verbands-Bio (prioritär mit Vereinbarung zu Qualitätssicherungskriterien), dann EU-Bio. Im Verarbeitungsbereich sind auf Anforderung Nichtverfügbarkeitsbescheinigungen vorzulegen, bevor innerhalb des Regimes eine niedrigere Qualität bezogen werden kann. Es gelten zusätzlich die in 4.4. genannten Vorgaben.
- (4) Sollte es bei Nichtverfügbarkeit zur Verwendung von Lebensmitteln aus anderen ökologischen Qualitäten kommen, sind die Kennzeichnungsbestimmungen zu beachten.
- (5) Demeter-Produkte müssen mindestens 90 % Demeter-Rohstoffe enthalten, Demeter-Produkte mit einem Demeter-Anteil von mindestens 66 % benötigen eine Ausnahmegenehmigung. Näheres regelt die Kennzeichnungs-Richtlinie.

- (6) Konventionelle Zutaten dürfen nur im Rahmen der aktuell gültigen europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus eingesetzt werden.

4.3. Bio-Halbfertigprodukte

Halbfertigprodukte dürfen keine Zusatzstoffe beinhalten, die von den Demeter-Richtlinien abweichen und nur mit den in der Demeter-Richtlinie zugelassenen Hilfsstoffen hergestellt sein. Die von den Richtlinien abweichenden konventionellen Produkte dürfen maximal in dem von den Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus vorgegebenen Umfang Verwendung finden.

4.4. Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen

Eine Zutat oder ein Halbfertigprodukt ist in Demeter-Qualität verfügbar, wenn sie/es in ausreichender Menge, sinnvoller Entfernung, der entsprechenden Spezifikation und zu einem wirtschaftlich vertretbaren Preis erhältlich ist. Bei der Bewertung der wirtschaftlichen Vertretbarkeit ist der Anteil des Rohstoffes im Produkt und damit die Auswirkung des eingesetzten Rohstoffes auf den Preis des Endprodukts zu berücksichtigen. Die Nichtverfügbarkeit ist gegenüber dem Demeter e.V. darzulegen. Die Entscheidung über die tatsächliche Nichtverfügbarkeit beurteilt die Abteilung Qualität des Demeter e.V. nach Prüfung aller Aspekte. Die Abteilung Qualität des Demeter e.V. ist berechtigt im Falle des Einsatzes von Zutaten oder Halbfertigprodukten in abweichenden Qualitäten trotz Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen, eine Lenkungsabgabe mindestens in Höhe von 50 % bis höchstens 200 % des finanziellen Vorteils zu erheben.

4.5. Kennzeichnung von Demeter-Produkten

Die Kennzeichnung von Demeter-Produkten, einschließlich Markennutzung und Zutatenauslobung, regelt die Kennzeichnungs-Richtlinie in Kapitel 5.

4.6. Deklaration von Demeter-Produkten

In der Zutatenliste muss eine Volldeklaration erfolgen. In begründeten Fällen können Ausnahmen gewährt werden, sofern dem Demeter e.V. die vollständige Rezeptur bekannt ist.

- (1) Übergeordnet gelten die Vorgaben der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), die nicht Gegenstand der Überprüfung durch Demeter ist.
- (2) Für alle Zutaten muss die eingesetzte Qualität (kbA, Demeter, konventionell) angegeben werden.
- (3) Zusatzstoffe in Halbfertigprodukten und Zwischenprodukten müssen auch in der Zutatenliste des Endprodukts aufgeführt sein.
- (4) Näheres regelt die Kennzeichnungs-Richtlinie.

4.7. Berechnung des Demeter-Anteils in Demeter-Produkten

Zur Berechnung des Anteils an Zutaten wird immer der Gewichtsanteil der Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung berücksichtigt. Als Grundlage der Berechnung werden nur Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs gemäß der Verordnung (EG) 889/2008 hinzugezogen.

4.8. Verarbeitungsverfahren

Die vorliegende Richtlinie kann nicht alle derzeit denkbaren Verfahren zur Verarbeitung von Lebensmitteln abdecken, ebenso wenig kommende Entwicklungen im Bereich Lebensmitteltechnologie vorhersehen. Die nachfolgenden Listen bilden eine Auflistung ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Bei der Einführung neuer Technologien und der Entwicklung neuer Produkte fragen Sie bei der Abteilung Qualität des Demeter e.V. an.

4.8.1. Grundsätzlich zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verfahren

- (1) *Alle physikalischen Verfahren*, wie Waschen, Reinigen, Sieben, Filtern, mechanische Zerkleinerung, Mixen, Pressen, Zentrifugieren, Blanchieren, Dekantieren, Dampfbehandlung usw. , sind für alle Demeter-Produkte zugelassen. Die für diese physikalischen Verfahren verwendeten Betriebsmittel können weiteren Einschränkungen unterliegen, die in den Kapiteln 4.9. und 8 genannt werden.
- (2) *Erhitzung* bei technologischer Notwendigkeit oder zur Verbesserung der mikrobiellen Stabilität ist zugelassen.
- (3) Zur *Sterilisation* sind möglichst Methoden der Kurzzeithocherhitzung HTST (High Temperature Short Time) anzuwenden (Einschränkungen bei Milch beachten).
- (4) *Desodorieren* (Wasserdampfbehandlung bis 230° C) bei Ölen für die Weiterverarbeitung ist zugelassen.
- (5) *Pasteurisation* ist zugelassen.
- (6) *Autoklavieren* ist zugelassen (Einschränkungen bei Milch beachten).
- (7) Die Verfahren der Kühlagerung, der Steuerung der Luftfeuchtigkeit und die *CA-Lagerung*, sind für Obst und Gemüse sowie Kräuter und Gewürze zugelassen.
- (8) Bananenreifung mit *Ethylen* ist zugelassen.
- (9) *Homogenisierung* von Obst- und Gemüsesäften sowie Getränken auf Pflanzenbasis ist zugelassen.
- (10) *Gefrieren* (Einschränkungen für Brot und Backwaren sowie Gemüse beachten) ist zugelassen.
- (11) *Gefriertrocknungsverfahren* bei Obst- und Gemüseprodukten sowie bei Milchprodukten sind zugelassen.
- (12) *Sprühtrocknung* ist eingeschränkt zugelassen, vor dem Einsatz muss eine Prüfung der Notwendigkeit durch den Demeter e.V. erfolgen.
- (13) *Bactofugierung*: Das Bactofugat darf nicht verwendet werden.

- (14) *Winterisieren* ist zugelassen.
- (15) *Ultrahocherhitzung* ist nur bei Sojagetränken zugelassen.
- (16) *Räucherung* ist mit Hartholzarten (ausgeschlossen tropische Gehölze) zugelassen.
- (17) *Detektion* von Aflatoxinen mittels UV-Strahlung ist zugelassen.
- (18) *Rote Beete Produkte* (Saft oder Pulver) als färbende Zutat bis zur gesetzlich zulässigen Konzentration darf in Fleisch- und Wurstwaren eingesetzt werden.
- (19) *Ultrafiltration und Umkehrosmose* mit dem Ziel der Erhöhung der Trockenmasse bei Joghurt und Sauermilcherzeugnissen ist zugelassen.

4.8.2. Grundsätzlich untersagte Verfahren

- (1) *Ionisierende Bestrahlung* von Demeter-Lebensmitteln bzw. von Zutaten für Demeter-Lebensmittel zum Zweck der Detektion von Fremdkörpern, wie beispielsweise die Röntgendetektion, ist untersagt. Für Betriebe, die eine solche Technologie auch bei Demeter-Produkten anwenden und einem erhöhten Haftungsrisiko unterstehen, kann eine Ausnahmegenehmigung beim Demeter e.V. für diese Technologie beantragt werden.
- (2) 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 geboten bei typischen GVO-Rohwaren wie Soja, darüber hinaus bei Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen, Enzymen und Mikroorganismen/ Starterkulturen.
- (3) *Begasen* von Demeter-Lebensmitteln zum Zwecke der Entkeimung bzw. Entwesung oder die Verwendung von begasten oder entwesten Lebensmitteln bei Demeter-Produkten ist untersagt. (Hierzu zählen nicht die CO₂- oder die N₂-Behandlungen.)
- (4) 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. Weitere Informationen können in dem Merkblatt des Demeter e.V. zu Nanotechnologie unter www.demeter.de/leistungen/zertifizierung/informationen#formulare-verarbeiter abgerufen werden.
- (5) Der Einsatz von *Sorten aus Zellfusionstechniken (künstliche 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. Aufgrund des aktuellen technischen Stands der Analytik und der fehlenden Erfahrungswerte kann derzeit kein verlässlicher Grenzwert

genannt werden, der vermeidbare und unvermeidbare Verunreinigung trennt. Bis zur Ermittlung eines validen Grenzwerts geht der Demeter e.V. von einem provisorischen Grenzwert von 3 % aus. 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 Zellfusionssorten zusätzlich zu dokumentieren. Eine Positivliste der zellfusionsfreien Sorten befindet sich auf der Website des Demeter e.V. Fehler! Linkreferenz ungültig.

- (6) *Gefriertrocknungsverfahren* von Demeter-Produkten sind außer bei Milch, Obst und Gemüse ausgeschlossen.
- (7) *ESL-Technologien* (Extended Shelf Live) bei Milch sind untersagt.
- (8) *Homogenisierung* bei Milch ist untersagt.
- (9) Eine *chemische Konservierung* von Demeter-Produkten wie z. B. Oberflächenbehandlung bzw. Begasung mit *chemischen Konservierungsmitteln* ist verboten.
- (10) *Ethylenbegasung* von Obst und Gemüse ist untersagt (Ausnahme Bananen).
- (11) *Extrusionstechnologien*: Besonderheiten in der Kennzeichnung bei Getreide beachten.
- (12) Die *Hochfrequenztrocknung* und der chemische Feuchtigkeitsentzug (außer Salz) sind ausgeschlossen. Dies gilt auch für Kräuter und Gewürze.
- (13) Direkte *Trocknung* von empfindlichen Produkten wie zum Beispiel Tee und Gewürze mit *fossilen Brennstoffen* ist ausgeschlossen, Trocknung hat indirekt zu erfolgen in einer separaten Trocknungskammer.
- (14) Mikrowellengeräte sind untersagt.
- (15) Hochfrequenz-Infrarot-Backöfen sind untersagt.
- (16) *Hochdruckpasteurisierung* oder *Hochdruckbehandlung* (englisch: HPP), auch kalte oder nicht-thermale Pasteurisierung genannt, ist untersagt.
- (17) *Mikroverkapselung* im Allgemeinen ist untersagt.
- (18) Sterilisation und Ultraheißerhitzung von Milch ist untersagt.
- (19) Die Verwendung von *Flüssigrauch* oder die Verwendung von Raucharomen ist bei der Räucherung nicht zugelassen.
- (20) *Laser Labelling* von frischem Obst und Gemüse ist nicht zugelassen

4.9. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Zutaten mit eingeschränkter Verwendung

Tabelle 1: ZUSATZSTOFFE UND VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE MIT ZULASSUNG ODER EINGESCHRÄNKTER ZULASSUNG FÜR DEMETER PRODUKTE (AUSGENOMMEN KOSMETIK UND TEXTILIEN)

Zusatzstoff/ Verarbeitungshilfsstoff	E-Nr.	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Calciumcarbonat CaCO₃	E170	Alle	Als Rieselhilfsstoff für Salz. (Ausnahmemöglichkeit im Salzbad, siehe unter 8.5.3)
		W	Säureregulation
		MI	Für Sauermilchkäse als Reifungsmittel
		KG	Als Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze
Schwefeldioxid SO₂	E220	W	Schwefelhöchstmengen beachten
Kaliummetabisulfit	E224	W	Schwefelhöchstmengen beachten
Kaliumbisulfit	E228	W	Schwefelhöchstmengen beachten
Milchsäure	E270	FW, MI	Zur Behandlung von Naturdärmen und als Säuerungsmittel bei Mozzarella
CO₂	E290	Alle	Als inertes Gas / Verarbeitungshilfsstoff in allen Bereichen, Kohlensäuredruck-behandlung bei Getränken
Lecithin	E322	ZS	Nur in Nougat, Konfekt und Pralinen und nur in ökologischer Qualität (nicht in Schokolade)
		FÖ	Nur in Margarine und nur in ökologischer Qualität
		SG	Als Emulgator in der Herstellung von Mixgetränken
Zitronensäure C₆H₈O₇	E330	FÖ	Als Verarbeitungshilfsstoff bei der Entschleimung
Natriumcitrat C₆H₅Na₃O₇	E331	FW	Nur für Brühwurstherstellung, wenn Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist
Weinsäure C₄H₆O₆	E334	W	Säureregulation / Verarbeitungshilfsstoff
Natriumtartrat	E335	BB	Als Basis für Backpulver
Kaliumtartrat	E336	W	Kaltstabilisierung
		BB	Als Basis für Backpulver

**GRUNDSÄTZLICHE REGELUNGEN ZUR VERARBEITUNG VON PRODUKTEN,
HALBFERTIGPRODUKTEN UND ROHSTOFFEN**

Agar-Agar	E406	OG, MI, ZS	Nur für Brotaufstriche und Süßmilcherzeugnisse
Johannisbrotkernmehl	E410	Alle außer W	

Zusatzstoff/ Verarbeitungshilfsstoff	E-Nr.	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Guarmehl / Guarkernmehl	E412	Alle außer W	
Gummi arabicum	E414	ZS	
Pektin	E440i	BB, MI, OG	
Natriumcarbonat Na_2CO_3 NaHCO_3, Natriumbicarbonat (Natron)	E500	SG	Für Tofu
		ZS	nur für die Herstellung von Zucker
		BB	Als Basis für Backpulver
Kaliumbicarbonat KHCO_3 / Kaliumcarbonat / Pottasche KHCO_3	E501	W	Säureregulation / Verarbeitungshilfsstoff
		BB	Nur Lebkuchen und Honigkuchen
		OG	Nur zur Entfernung der Wachsschicht bei Trauben für ›Türkische Sultanas‹ sowie bei Trauben aus anderen Regionen, in denen klimatisch bedingt die Trocknung anders nicht möglich ist
Natronlauge / Natriumhydroxid / NaOH	E524	BB	Nur für Laugengebäck
		ZS	
		GE	Zur Einstellung des pH-Werts bei der Stärkeherstellung

* **B** Bier
BB Brot- und Backwaren
FÖ Fette und Öle
FW Fleisch und Wurstwaren
GE Getreideerzeugnisse
K Kaffee
KG Kräuter und Gewürze

KS Kakao und Schokolade
MI Milch und Milcherzeugnisse
OG Obst- und Gemüseerzeugnisse
SG Sojaerzeugnisse und Getränke auf Pflanzenbasis
SMN Säuglingsmilchnahrung
W Wein
ZS Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, etc.

Tabelle 2: ZUTATEN UND VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE MIT ZULASSUNG ODER EINGESCHRÄNKTER ZULASSUNG FÜR DEMETER PRODUKTE (AUSSER KOSMETIK UND TEXTILIEN)

Zutat/ Verarbeitungshilfsstoff	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Aktivkohle	FÖ, ZS, W	Filtration
Aromaextrakte	Alle außer W und B	Reine ätherische Öle oder reine Extrakte aus dem namensgebenden Ausgangsmaterial (bio oder demeter) und unter Verwendung zulässiger Extraktionsmittel. Bei Brot und Backwaren nur für Feingebäck.
Bienenwachs Carnaubawachs pflanzliche Öle	Alle außer W	Als Trennmittel oder Entschäumungsmittel, pflanzliche Öle oder Wachse müssen mindestens Bio sein
Bentonite	Alle	(Analysen bzgl. Dioxin- oder Arsenbelastung können nötig sein)
Bio-Heferindenzubereitung	W	Hefenährstoff
Braugips	B	Als Verarbeitungshilfsstoff für die Bierherstellung
Calciumchlorid CaCl₂	MI	Nur zur Käseherstellung; Milchgerinnung
Calciumsulfat CaSO₄	SG	Als Gerinnungsmittel für Tofu / Verarbeitungshilfsstoff
Cellulose	Alle	Chlorfrei oder frei von elementarem Chlor zur Filtration
Enzyme	Alle Enzyme (einschließlich Zusatzstoffe und Trägermaterialien) müssen folgende Voraussetzungen erfüllen: GVO-Freiheit, ohne Konservierungsmittel (eine Ausnahmegenehmigung kann beantragt werden, wenn die Nichtverfügbarkeitserklärung von drei Anbietern vorliegt), Glycerin kann zugesetzt sein, sollte aber vorzugsweise aus pflanzlichen Quellen stammen	
	OG	Enzyme können für die Pressung und Klärung von Säften eingesetzt werden
	ZS	Enzyme können für die Herstellung von Zucker und Süßungsmitteln eingesetzt werden
	MI	Mikrobielles Lab kann zur Dicklegung von Milch eingesetzt werden
	SG	Enzyme können zur Entschleimung sowie für die Stärkeverzuckerung eingesetzt werden

GRUNDSÄTZLICHE REGELUNGEN ZUR VERARBEITUNG VON PRODUKTEN,
HALBFERTIGPRODUKTEN UND ROHSTOFFEN

Zutat/ Verarbeitungshilfsstoff	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Ethylen	OG	Nur zur Bananenreifung
Filtermaterialien	Alle	Asbest- und chlorfreie Materialien
Gerbsäuren	ZS	Natürlichen Ursprungs
Kalilauge / Kaliumhydroxid KOH	KOS	Für die Verseifung / Verarbeitungshilfsstoff
Kalkmilch / Calciumhydroxid Ca(OH)₂	ZS	Verarbeitungshilfsstoff in der Zuckerherstellung, zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe
	B	Zur Enthärtung von Brauwasser
Kasein, Weizen-, Erbsen- und Kartoffelprotein	W	Zur Schönung, wenn Verfügbar, aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen
Kieselgur/Diatomeenerde	Alle	Aktiviert und nicht-aktiviert, regelmäßige Analysen bzgl. der Arsenbelastung von Produkten wird empfohlen
Kunststoffdispersionen	MI	Ohne Fungizide als Überzugsmasse bei Käse
Lab	MI	Auch chemisch konserviert
Natürliche Hartparaffine	MI	Als Überzugsmassen nur für Käse (ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylene, Butylkautschuk, Cyclokautschuk)
Magnesiumchlorid MgCl₂	SG	Als Gerinnungsmittel für Tofu / Verarbeitungshilfsstoff
Mikrokristalline Wachse	MI	Als Überzugsmasse, nicht gefärbte Wachse, nur für Käse
N₂ Stickstoff	Alle	Als inertes Gas / Verarbeitungshilfsstoff in allen Bereichen
Native Stärke, Quellstärke	Alle außer W	Demeter oder ökologische Herkunft
Perlite	Alle	
Pflanzenproteine	OG	Zur Schönung und Klärung
Rauch	MI, FW	Von einheimischen Hartholzarten (ohne Behandlung), Heidekraut, Wacholderzweigen, Nadelholz- Samenständen, Gewürze
Saccharose-Ester	ZS	In ökologischer Qualität
Salz	Alle außer W	Alle üblichen Speisesalzarten, wie Steinsalz, Meersalz, ... Ohne Jod und Fluor; ohne Rieselhilfsstoffe, außer Calciumcarbonat
Schwefelsäure	ZS	Zur pH-Kontrolle, Zuckerherstellung

**GRUNDSÄTZLICHE REGELUNGEN ZUR VERARBEITUNG VON PRODUKTEN,
HALBFERTIGPRODUKTEN UND ROHSTOFFEN**

Zutat/ Verarbeitungshilfsstoff	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Siliciumdioxid	B	Als Verarbeitungshilfsstoff zur Herstellung von glutenfreiem Bier
Speisegelatine (mind. ökologische Qualität)	BB	Nur für sahnehaltige Massen
	OG	Zur Schönung und Feinklärung von Obst- und Gemüsesäften bei entsprechender Deklaration
	Alle außer W	Als Zutat uneingeschränkt bei entsprechender Kennzeichnung
Starterkulturen	Alle	Keine gentechnisch veränderten Kulturen; Hefezugabe bei Weinen nur bei Gärstockung (außer Pied de Cuve)
Textilien	Alle	Ungebleicht, zur Filtration
Thiamin / B₁	W	Hefenährstoff
Weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von: Natriumcarbonat, Natriumhydrogen- carbonat, Natriumtartrat und Kaliumtartrat (Weinstein), Pottasche (Kaliumcarbonat)	BB	Oder Kombinationen daraus

- | | | | |
|------------|------------------------|------------|--|
| * B | Bier | KS | Kakao und Schokolade |
| BB | Brot- und Backwaren | MI | Milch und Milcherzeugnisse |
| FÖ | Fette und Öle | OG | Obst- und Gemüseerzeugnisse |
| FW | Fleisch und Wurstwaren | SG | Sojaerzeugnisse und Getränke auf Pflanzenbasis |
| GE | Getreideerzeugnisse | SMN | Säuglingsmilchnahrung |
| K | Kaffee | W | Wein |
| KG | Kräuter und Gewürze | ZS | Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, etc. |

Das Wichtigste in Kürze

- Beim Einsatz von Zutaten, Rohstoffen und Halbfertigprodukten gilt immer das Regime erst Demeter, dann EU-Bio.
- Die Demeter-Richtlinie funktioniert als Positiv-Liste; um die Handhabung zu erleichtern sind in diesem Kapitel dennoch viele zugelassene und nicht zugelassene Verfahren sowie Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe gelistet. Sollten Sie sich unsicher sein, wenden Sie sich bitte an die Abteilung Qualität des Demeter e.V.
- Wenn Sie ein Demeter-Produkt entwickeln wollen, müssen Sie immer drei Richtlinienbereiche beachten, die Kennzeichnungsrichtlinie (das steht auf dem Produkt), die Grundsätzlichen Regelungen (darauf ist im Allgemeinen zu achten) und die Produktrichtlinie (darauf ist im Speziellen zu achten).
- Ein Demeter-Rohstoff ist dann verfügbar, wenn er in ausreichender Menge, sinnvoller Entfernung, der entsprechenden Spezifikation, zu einem vertretbaren Preis zur Verfügung steht.

5. RICHTLINIE FÜR DIE KENNZEICHNUNG VON DEMETER-ERZEUGNISSEN

Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität Erzeugung, Verarbeitung und Handel

5.1. Demeter-Marken

5.1.1. Grundsätzliches

Nachfolgende Regelungen beziehen sich auf das Demeter Markenbild und das Demeter Siegel. Dort, wo für das Siegel abweichende Regelungen gelten, sind diese ausdrücklich benannt.

Eigentümer eingetragener Marken sind gesetzlich verpflichtet, ihre Marken vor Missbrauch zu schützen. Der Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise, als Eigentümer der Marke ›Demeter‹, hat den Demeter e.V. mit dem Schutz der eingetragenen Demeter-Marken beauftragt.

Die Demeter-Marken dürfen nur von Vertragspartnern genutzt werden, die mit dem Demeter e.V. einen gültigen Markennutzungsvertrag abgeschlossen haben. Als Markennutzung ist jeder Gebrauch des Wortes Demeter und/oder eines oder mehrerer der eingetragenen Demeter- Marken in jeglicher Form anzusehen.

Von einem Gebrauch ist auszugehen, wenn in der Öffentlichkeit (und bei den Kunden) der Eindruck entstehen kann, es handelt sich um ein Demeter-Erzeugnis.

Neben dem Demeter-Markenbild darf außer dem ECOVIN-Logo kein weiteres Logo eines Bio-Anbauverbandes auf dem Etikett oder auf der Verpackung verwendet werden. Ausnahmen sind nur auf Antrag an den Demeter e.V. möglich.

5.1.2. Gesetzliche Rahmenbedingungen für die Kennzeichnung

Es gelten die Bestimmungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und die spezifischen Verordnungen für einzelne Lebensmittel des Lebensmittelrechts. Es gelten weiterhin die Bestimmungen der EU, insbesondere die europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebens- mittel. Jedes Unternehmen handelt in eigener Verantwortung gegenüber diesen Verordnungen. Diese gesetzlichen Grundlagen werden in dieser Richtlinie weder wiedergegeben noch interpretiert.

5.1.3. Markennutzung




- (1) Markennutzung schließt jegliche Nutzung des Demeter-Markenbildes oder des Begriffes Demeter in Form von Produktauszeichnung, Werbematerial oder generellen Informationen (z. B. Preislisten) ein.
- (2) Jedes Demeter-Produkt muss als Inverkehrbringer einen Vertragspartner mit Markennutzungsvertrag nennen. Der Vertragspartner muss identifizierbar auf dem Etikett genannt sein. Name und Adresse des Vertragspartners müssen auf Etikett oder Verpackung stehen.

- (3) Hinweise zur Biodynamischen Qualität oder zur Biodynamischen Wirtschaftsweise auf Produkten oder Werbematerial ist nur in Kombination mit einer Demeter-Zertifizierung und einer Demeter-Kennzeichnung (Markenbild, -siegel oder Zutatenkennzeichnung) möglich.
- (4) Kombinationen aus Demeter-Markenbild und Betriebslogo bzw. Herstellermarke sind nur mit schriftlicher Zustimmung durch den Demeter e.V. möglich. Um das Demeter-Markenbild ist ein Schutzabstand zu Texten und Gestaltungselementen einzuhalten. Ausnahmen sind bei sehr kleinen Etiketten möglich.
- (5) Produkt- oder Betriebsnamen bzw. Herstellermarken dürfen einer der registrierten Demeter-Marken in Wortlaut, Optik oder Typographie nicht ähneln. Das Wort Demeter darf in Betriebsbezeichnungen nicht enthalten sein, Ausnahmen sind nur im Bereich Landwirtschaft, z. B. »Demeter-Hof xy« möglich.
- (6) Das Demeter-Markenbild kann auf Herstellermarken-Produkten verwendet werden. Auf Handelsmarken-Produkten ist dies nur möglich, wenn es sich um Kisten oder Verpackungen von unverarbeitetem Obst und Gemüse handelt und der Demeter-Erzeuger/Erzeugerverbund genannt wird. Oder die Verpackung des Handelsmarken-Produkts mit Demeter- Markenbild bereits vor dem 1. Mai 2019 durch den Demeter e. V. zugelassen wurde, der Demeter-Erzeuger/Erzeugerverbund bzw. Hersteller auf der Verpackung angegeben ist und die Vermarktung im Bio-Fachhandel erfolgt.
- (7) Regionalmarken-Produkte, d. h. Produkte mit Handelsmarken, die eine regionale Herkunftsangabe tragen, können mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden, wenn es sich um unverarbeitetes oder gering verarbeitetes Obst und Gemüse, Milch- und Milchprodukte sowie Fleisch- und Fleischerzeugnisse handelt und der Erzeuger/Erzeugerverbund oder Hersteller auf der Verpackung angegeben wird.

5.2. Demeter-Markenbild


Das Demeter-Markenbild besteht aus den graphischen Bildelementen: dem Markenbild-Schriftzug, dem umrahmenden Hintergrundfeld und der Akzentuierungslinie. Die Proportionen der einzelnen Elemente und des Markenbildes dürfen nicht verändert werden.

GRAPHISCHE ELEMENTE DES DEMETER-MARKENBILDS

Markenbild	Markenbildschrifzug	Hintergrundfeld	Akzentuierungslinie
			

5.3. Standardplatzierung auf Produkten

Das Demeter-Markenbild wird zur Kennzeichnung von Produkten im Co-Branding (Gemeinsame Verwendung der Demeter-Marke mit Marke des Inhabers des Markennutzungsvertrags) verwendet. Es gilt:

- (1) Eine Platzierung des Demeter-Markenbildes auf Umverpackungen und Etiketten erfolgt im oberen Drittel des Sichtfeldes.
- (2) Es wird dringend empfohlen, das Demeter-Markenbild auf Umverpackungen und Etiketten mittig am oberen Rand des Sichtfeldes, oberhalb des Markennamens und / oder der Verkehrsbezeichnung zu platzieren.
- (3) Die Größe des Demeter Markenbildes beträgt bei rechteckigen Umverpackungen und Etiketten ein Viertel der Breite des bedruckbaren Bereiches (mindestens 15mm, max. 50 mm). Bei Rundetiketten beträgt sie ein Viertel des Durchmessers des bedruckbaren Bereiches. Bei umlaufenden Etiketten auf einer gerundeten Verpackung beträgt sie ein Viertel des Durchmessers der Verpackung. In allen Fällen gilt die Mindestgröße von 15 mm.
- (4) Eine Verbindung von Verkehrsbezeichnung und Demeter-Markenbild (z. B. -Rahmjoghurt) ist möglich.
- (5) Die Platzierung mittels eines Halsetiketts bei in Flaschen abgefüllten Produkten ist möglich.

5.4. Formvorgabe Demeter-Markenbild

- (1) Form und Proportionen des Demeter-Markenbildes dürfen nicht verändert werden.
- (2) Wenn aufgrund des Hintergrunds die Abgrenzung des Markenbildes nicht mehr eindeutig ist, muss der Hintergrund aufgehellt werden
- (3) Bei runden Etiketten darf das Markenbild nicht der Rundung angepasst werden. Zwischen den oberen Ecken des Markenbildes und dem runden Rand der Etiketten, muss ein Abstand in der Größe des Buchstaben ›d‹ im Markenbild eingehalten werden.

5.5. Farbvorgabe Demeter-Markenbild

5.5.1. Reguläre Verwendung

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

Tabelle 1: FARBVORGABEN ZUR REGULÄREN ANWENDUNG DES DEMETER-MARKENBILDES

Markenschriftzug	Hintergrundfeld	Akzentuierungslinie
		
Weiß (oder ausgespart heller Untergrund)	4C CMYK Papier gestrichen/coated C 0 / M 65 / Y 100 / K 0 Papier ungestrichen/uncoated C 0 / M 50 / Y 100 / K 0 Pantone Orange 158 C RAL 2011	4C CMYK Papier gestrichen/coated C 100 / M 0 / Y 70 / K 30 Papier ungestrichen/uncoated C 100 / M 0 / Y 80 / K 23 Pantone Grün 336 C RAL 6016

5.5.2. Einfarbdruk

Wird für Etiketten oder Umverpackungen von Demeter- Erzeugnissen nur eine Druckfarbe verwendet, sind Sonderformen des Markenbildes als Monofarbdruk möglich.

Sollten Sie Etiketten im Monofarbdruk planen, wenden Sie sich bitte im Vorfeld an die Abteilung Qualität des Demeter e.V.



5.6. Textzusätze zum Demeter-Markenbild

Auf Verpackungen sind Textzusätze zum Demeter-Markenbild nicht vorgesehen und bedürfen ausdrücklich der Genehmigung durch den Demeter e.V. Textzusätze werden zentriert, unter dem Markenbild in Fließtext-Typographie und der Farbe der Akzentuierungslinie, platziert. Textzusätze sind nur in Verbindung mit dem Begriff ›biologisch-dynamisch‹, ›biodynamisch‹ oder ›biodyn‹ möglich.

5.7. Schreibweise der Marke ›Demeter‹

Es sind zwei Schreibweisen des Wortes ›Demeter‹ auf Etiketten, Umverpackungen und Werbeunterlagen zu unterscheiden:

demeter: Wenn das Wort im Fließtext anstelle der Marken oder als Zutatenbezeichnung verwendet wird (z. B. demeter-Milch) – Fließtexttypographie, Kleinschreibweise, kursiv, Fettdruck.

Demeter: Für alle anderen Nennungen oder Benennung von Einrichtungen (z. B. Demeter- Qualität, Demeter-Richtlinie, Demeter e.V.) – Fließtexttypographie, Normalschrift, nur Anfangsbuchstabe groß.

Eine weitere optische oder farbliche Hervorhebung des Wortes ›Demeter‹ im Fließtext ist nicht vorgesehen.

5.8. Kennzeichnung von Demeter-Produkten



5.8.1. Qualitäten der Rohware in Demeter-Produkten

- (1) In Demeter-Produkten können folgende Qualitäten von Rohwaren eingesetzt werden:
- Demeter-Rohware (das Vorliegen einer Biozertifizierung ist Voraussetzung)
 - Rohware aus Demeter in Umstellung mit Biozertifizierung
 - Rohware aus Demeter in Umstellung mit Bio-Umstellungszertifizierung
 - Rohware mit Biozertifizierung

5.8.2. Monoprodukte

- (1) Monoprodukte sind Produkte, die aus nur einer Zutat bzw. einer Art von Rohware bestehen.
- (2) Monoprodukte können mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden, wenn sie zu hundert Prozent aus Demeter-Rohware bestehen. Mischungen verschiedener Qualitäten sind nur mit der Auslobung des niedrigeren Status möglich
- (3) Monoprodukte mit dem Status ›Demeter in Umstellung mit Bio-Zertifizierung‹ können mit dem Markenbild erfolgen. Ein Hinweis zur Umstellung ›In Umstellung auf Demeter‹ ist als Fußnotenhinweis an geeigneter Stelle des Etiketts vorzunehmen.
- (4) Monoprodukte in ›Umstellung auf Demeter mit Bio-Umstellungs-Zertifizierung‹ (zweites Jahr der Umstellung) können nicht mit dem Markenbild ausgezeichnet werden. Nur ein textueller Hinweis: ›In Umstellung auf **demeter**‹ ist möglich.

Tabelle 2: MONOPRODUKTE: ZUSAMMENSETZUNG UND KENNZEICHNUNG

Produktart	Demeter-Anteil	Demeter U-Anteil	Kennzeichnung	Zutatenliste
Monoprodukt	100 %	0 %		Zutatenliste für Monoprodukte nicht vorgeschrieben
Monoprodukte, die nicht zu 100% aus Demeter-Rohware bestehen, sondern aus Mischungen zwischen Demeter-Umstellungs-Rohware und Demeter-Rohware, können nur mit dem jeweils niedrigeren Status ausgelobt werden				
Monoprodukt in Umstellung auf Demeter mit Bio-Zertifizierung	0 %	100 %	 in Umstellung	Zutatenliste für Monoprodukte nicht vorgeschrieben
	Oder Mischungen aus beidem			
Monoprodukt in Umstellung auf Demeter mit Bio-Umstellungszertifizierung	0 %	100 %	in Umstellung auf Demeter	Zutatenliste für Monoprodukte nicht vorgeschrieben
	Oder Mischungen aus beidem			
Monoprodukt aus dem ersten Jahr der Demeter- und Bio-Umstellung	0 %	0 %	Keine Auslobung möglich	
	Oder Mischungen aus beidem			

5.8.3. Zusammengesetzte Produkte

- (1) Zusammengesetzte Produkte bestehen aus zwei oder mehreren Zutaten bzw. Arten von Rohware.
- (2) Zusammengesetzte Produkte können nur mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden, wenn sie zu mindestens neunzig Prozent aus Demeter-Rohstoffen bestehen.
- (3) Wenn Zutaten gleicher Art in zusammengesetzten Produkten in gemischten Qualitäten eingesetzt werden, kann jeweils nur der niedrigere Zertifizierungsstatus ausgelobt werden.
- (4) Bei zusammengesetzten Produkten muss die Qualität der Zutaten eindeutig gekennzeichnet werden. Dies gilt unabhängig von ihrer Menge und dem Anteil an Demeter-Zutaten. Hierfür sollte eine Kennzeichnung durch Symbole verwendet werden, z. B. * = aus biologischem Anbau; ** = aus biodynamischem Anbau; *** aus biodynamischen Anbau in Umstellung. Eigene Formulierungen sind zulässig.
- (5) Zutaten mit dem Zertifizierungsstatus ›Demeter in Umstellung mit Bio-Zertifizierung‹ werden bei der Berechnung der Demeter-Anteile wie Demeter-Zutaten gewertet.
- (6) Für eine Auslobung mit dem Demeter-Markenbild für Produkte mit weniger als 90 und mehr als 66 % Demeter-Rohstoffen muss eine Ausnahmegenehmigung von Seiten des Demeter e.V. vorliegen. Diese Produkte müssen zusätzlich mit dem sinngemäßen Hinweis ›Dieses Produkt enthält zwischen 66 und 90 % Demeter-Anteil‹ oder der Nennung des tatsächlichen prozentualen Anteils, an geeigneter Stelle des Etiketts ergänzt werden.

(7) Wildfisch und Zutaten aus Wildsammlung können bis zu einer Größenordnung von max. 5 % eingesetzt werden, Wildfisch muss aus MSC-Beständen oder anderen als nachhaltig eingestuften Fangmethoden stammen. Das Endprodukt muss mindestens 70 % Demeter-Zutaten enthalten.

Tabelle 2: MONOPRODUKTE MIT UMSTELLUNGSANTEIL: ZUSAMMENSETZUNG UND KENNZEICHNUNG

Demeter-Anteil	Kennzeichnung	Zutatenliste
90 – 100 % Demeter-U-Ware (wenn biozertifiziert) wird wie Demeter gerechnet		Anteile Demeter, Anteile Demeter in Umstellung und Anteile Bio müssen deklariert werden, siehe 5.8.1. (2)
66 – 90 % Demeter-U-Ware (wenn biozertifiziert) wird wie Demeter gerechnet		Anteile Demeter, Anteile Demeter in Umstellung und Anteile Bio müssen deklariert werden, siehe 5.8.1. (2) Es muss eine Ausnahmegenehmigung des Demeter e.V. vorliegen Die Produkte müssen mit zusätzlichem Texthinweis versehen werden, der auf den verringerten Demeter-Anteil hinweist
10 – 66 % Demeter-U-Ware (wenn biozertifiziert) wird wie Demeter gerechnet	Nur Zutaten-Auslobung möglich	Anteile Demeter, Anteile Demeter in Umstellung und Anteile Bio müssen deklariert werden, siehe 5.8.1. (2) Demeter darf nur als demeter in der Zutatenliste erwähnt werden

5.8.4. Zutatenauslobung

Unter bestimmten Umständen können nur die Demeter-Zutaten als solche textuell ausgelobt werden:

- (1) Enthält ein Produkt weniger als 66 % und mehr als 10 % Demeter- Rohstoffe, können lediglich die Zutaten ausgelobt werden. Die Auslobung erfolgt ausschließlich mit der Wort-Marke **demeter** im Zutatenverzeichnis (vgl. 5.7. Schreibweise der Marke Demeter).
- (2) Die produktspezifischen Verarbeitungsrichtlinien müssen auch für ein Produkt mit Zutatenauslobung eingehalten werden.
- (3) Spirituosen können mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden sofern die Verarbeitungsrichtlinien aus Kapitel 8.18. eingehalten wurden.
- (4) Bei Kosmetik-Produkten mit einem Demeter-Anteil von weniger als 66 % sind weitere Einschränkungen zu beachten, vergleiche 5.9.9. und 5.9.10. Zutatenauslobung auf Kosmetik und Körperpflegeprodukten.



- (5) Werden Zutaten in Bio-Qualität eingesetzt, obwohl sie in Demeter verfügbar sind oder die Richtlinie eine Verwendung in Demeter-Qualität vorschreibt, so ist bei Produkten, die zwischen 66 und <100 % Demeter-Anteile enthalten ebenfalls nur eine Zutatenauslobung der Demeter-Anteile möglich.

5.9. Spezielle Kennzeichnung von Demeter-Produkten

5.9.1. Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel



- (1) Das Siegel-Produkte herstellende Unternehmen ist ein Demeter-Verarbeiter, -Hofverarbeiter oder -Erzeuger. Das biodynamische Siegel kann für alle Marken (Hersteller-, Handels- und Regional- marken) verwendet werden
- (2) Das Siegel muss im Durchmesser mindestens 10 mm und darf maximal 30 mm groß sein.
- (3) Für sämtliche Kennzeichnungen gilt als Maximalgröße, dass der Schriftzug ›demeter‹ im Siegel nicht größer als 50 Prozent des Schriftzuges der Produktbezeichnung des gekennzeichneten Erzeugnisses ist.
- (4) Ausnahmen sind beispielsweise die Verwendung auf Obstkisten und sehr kleinen Etiketten, analog zum Markenzeichen sind die entsprechenden Proportionen und den Maßen der Umverpackung beizubehalten.
- (5) Wird das Siegel auf der Rückseite platziert, wird die Größe an die Größe der üblichen Bio- Siegel angepasst.
- (6) Sofern das Siegel nicht auf der Rückseite von Verpackungen verwendet wird, erfolgt seine Platzierung auf Umverpackungen und Etiketten in der unteren Hälfte des Sichtfeldes.
- (7) Der Farbton sollte der dunkelsten Leadfarbe des jeweiligen Designs entsprechen. Weitere Empfehlungen entnehmen Sie bitte dem aktuellen Gestaltungshandbuch.
- (8) Siegel und Markenzeichen können nicht gleichzeitig verwendet werden.

5.9.2. Kennzeichnung mit alten Demeter-Marken und der Demeter-Blume

Die Nutzung der alten Demeter-Marken ›Biodyn‹, und der Blume in Verbindung mit dem alten Demeter-Schriftzug, ist nicht mehr möglich. Die Blume ohne Schriftzug kann als gestalterisches Element eingesetzt werden.

5.9.3. Produkte mit besonderen rechtlichen Auflagen

Bei Produkten, die aufgrund rechtlicher Vorschriften vitaminisiert oder mineralisiert werden müssen, ist in der Zutatenliste, wie gesetzlich gefordert, entsprechend darauf hinzuweisen.

5.9.4. Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Demeter-Bienenhaltung

- (1) Neben dem Demeter-Markenlogo darf kein weiteres Verbandslogo mit Bezug zur Bienenhaltung auf Etiketten und Verpackungen von Produkten aus Demeter-Bienenhaltung aufgeführt sein.
- (2) Auf den Etiketten von Verpackungen der Bienenprodukte ist folgender Pflichttext (oder eine sinngemäße Formulierung) 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 biologisch- dynamisch bewirtschaftete Flächen befliegen.‹

* kann optional verwendet werden.

5.9.5. Kennzeichnung von Geflügelprodukten

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

5.9.6. Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung

- (1) Produkte aus biodynamischer Züchtung gemäß Kapitel 7.15. können mit den Demeter-Marken im Allgemeinen und dem Markenbild im Speziellen im Sinne dieser Richtlinie gekennzeichnet werden.
- (2) 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.
- (3) Produkte aus biodynamischer Züchtung können zusätzlich mit einem Kombinations-Logo des Vereins ›Bioverita‹ in Verbindung mit einem Hinweis auf die biodynamische Züchtung ausgelobt werden.
- (4) Für Produkte mit dem textuellen Hinweis oder dem Kombinations-Logo gelten folgende Vorgaben bezüglich der Mindestanteile:
 - Saatgut muss 100 % aus biodynamischer Züchtung stammen.
 - Bei Monoprodukten 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.

Darstellungen Logo ›Bioverita‹ mit Zusatz biodynamisch



5.9.7. Kennzeichnung von Demeter-Wein

- (1) Das Demeter-Markenbild kann grundsätzlich wie auf anderen Produkten verwendet werden.
- (2) Es soll bevorzugt am oberen Rand des Frontetiketts platziert werden, kann aber auch an jeder anderen Stelle des Front- oder Rückenetiketts in horizontaler Ausrichtung verwendet werden.
- (3) Zusätzlich zur Standard-Farbgebung (5.5. Farbvorgaben) kann das Markenbild auf dem Front- oder Rückenetikett in schwarz/weiß, gold oder silber unabhängig von der Farbgebung des Gesamtetiketts eingesetzt werden.
- (4) Die Größe des Markenbilds muss mindestens 15 mm aber weniger als 50 mm betragen (horizontale Abmessung).
- (5) Es kann auch in Form einer Flaschenhals-Manschette platziert werden.
- (6) Wenn Demeter anerkannte Trauben für die Weinbereitung verwendet werden und die Weinbereitung nach den Vorgaben der EU-Verordnung für Bio-Wein zertifiziert ist, dann kann dieser Wein als ›Bio-Wein aus Demeter Trauben‹ oder als ›Bio-Wein aus Trauben aus an- erkannt biodynamischem Anbau‹ oder sinngemäßen Formulierungen ohne Markenzeichennutzung ausgelobt werden, wenn sich die Kennzeichnung auf das Rückenetikett beschränkt und in gleicher Schriftgröße und Schriftart wie der restliche Text auf dem Rückenetikett verwendet wird.

5.9.8. Kennzeichnung von Spirituosen und Alkohol für die Weiterverarbeitung

- (1) Ausschließlich für die Weiterverarbeitung bestimmter Alkohol (Verarbeitungsalkohol) kann mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden.
- (2) Demeter-Produkte mit alkoholischen Zutaten (zum Beispiel Stollen) bei denen die Zutat nicht Bestandteil der Verkehrsbezeichnung ist oder wo die Verwendung nicht zwingend erwartet wird, sind eindeutig mit einem zusätzlichen Hinweis zu kennzeichnen.

Die Kennzeichnung von Spirituosen mit dem Demeter-Markenzeichen ist nicht zugelassen. Die Demeter-Zutaten dürfen unter folgenden Voraussetzungen ausgelobt werden:

- Das Produkt muss den Demeter Richtlinien für Spirituosen (Internationale Richtlinie, www.demeter.net) entsprechen.
- Der Begriff Demeter darf nur auf dem Rückenetikett oder dem Seitenetikett verwendet werden.

- Es ist lediglich Zutatenauslobung zugelassen vgl. 5.7 Schreibweise der Marke Demeter und 5.8 ›Zutatenauslobung‹, Demeter darf nur als **demeter** in der Zutatenliste erwähnt werden (**-Kennzeichnung oder in Textform ›**demeter**-Weizen‹)

5.9.9. Kennzeichnung von Demeter-Kosmetik und Körperpflegeprodukten

- (1) Das Demeter-Markenbild kann genutzt werden, wenn die Kosmetik-Richtlinie aus Kapitel 8.14 eingehalten wird, 90 % der Inhaltsstoffe landwirtschaftlicher Herkunft in Demeter-Qualität eingesetzt werden sowie die übrigen Bio-zertifiziert sind. Alle Zutaten nicht-landwirtschaftlicher Herkunft müssen gemäß der Kosmetik-Richtlinie zugelassen sein.
- (2) Die internationale Nomenklatur für kosmetische Inhaltsstoffe (engl. INCI) muss verwendet werden; zusätzlich sollte der Name jeder Zutat in der jeweiligen Landessprache aufgeführt sein.
- (3) Mischungen aus ätherischen Pflanzenölen können in einem Sammelbegriff genannt werden. Dieser Sammelbegriff kann nur mit Demeter ausgelobt werden, wenn alle Öle dieser Mischung den Demeter- Richtlinien entsprechen. Falls nicht alle Öle in Demeter-Qualität vorliegen, sind sie einzeln zu benennen und zu kennzeichnen.
- (4) Das Demeter-Markenbild kann auch bei kosmetischen Produkten mit mindestens 66 % Demeter-Anteil eingesetzt werden, sofern eine Ausnahmegenehmigung durch den Demeter e.V. vorliegt.

5.9.10. Zutatenauslobung auf Kosmetik und Körperpflegeprodukten

Bei Produkten mit einem Demeter-Anteil von weniger als 66 % kann eine Zutatenauslobung (›**demeter**-Zutat‹) erfolgen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

- (1) Die Produkte erfüllen die Kosmetikrichtlinie in allen Aspekten. Lediglich eine oder mehrere Zutaten nicht-landwirtschaftlicher Herkunft sind gemäß der Richtlinie nicht zugelassen. Es wird keine gemäß der Richtlinie explizit ausgeschlossene Zutat verwendet. Verwendung der Worte Demeter/Biodynamisch als Hinweis auf die Qualität der Rohmaterialien, ebenso wie eine kurze Information über Biodynamische Landwirtschaft, ist nur erlaubt, wenn bei der Vermarktung und Kennzeichnung den Konsumenten nicht der Eindruck vermittelt wird, dass es sich bei dem Produkt als Ganzes um ein Demeter-Produkt handelt. Bei Vermarktung und Kennzeichnung eines Produkts mit Zutatenauslobung darf auch nicht auf die Demeter- Kosmetikrichtlinie referenziert werden oder der Eindruck entstehen, das Produkt sei in seiner Gesamtheit nach diesem Standard hergestellt worden.
- (2) Das gilt im Besonderen für Hinweise und Veröffentlichungen bezüglich dieser Produkte im Internet und anderen vom Verkaufsort unabhängigen Informations- und Werbemedien.
- (3) Das Wort Demeter / Biodynamisch wird nur in Verbindung mit der jeweiligen Zutat verwendet.
- (4) Demeter oder Biodynamisch können nur auf der Rückseite oder seitlich verwendet werden.
- (5) Die zertifizierten Biodynamischen Zutaten im Produkt werden entweder auf der Verpackung oder auf beiliegenden Produktbeschreibungen und im Internet mittels Link zum Produkt angegeben.
- (6) Schriftart und Schriftgröße der Demeter-Zutat ist die gleiche wie beim übrigen Text der Zutatenliste, z. B. kleingedruckt, fett und kursiv.

5.9.11. Kennzeichnung von Textilien und Fasern aus Demeter-Rohstoffen

Neben der regulären Kennzeichnung mit dem Demeter-Markenbild, kann die Kennzeichnung von Demeter-Textilien und Fasern auch mit dem alten Demeter-Schriftzug erfolgen. Diese Kennzeichnung ist nur für diese Produktkategorie möglich.



Das Wichtigste in Kürze

- Nur Inhaber eines Markennutzungsvertrags können Waren unter dem Demeter Markenzeichen oder mit dem Hinweis auf Demeter oder den Biodynamischen Landbau in Verkehr bringen.
- Der Inhaber des Markennutzungsvertrags ist als solcher auf dem Etikett erkennbar.
- Etiketten und Werbematerial müssen von der dafür zuständigen Abteilung des Demeter e.V. freigegeben werden, Kontaktdaten finden Sie am Ende dieses Dokuments oder im Internet unter www.demeter.de.
- Das Demeter-Markenbild darf nur an bestimmten Stellen des Etiketts platziert werden, es gibt unterschiedliche Vorgaben zwischen einzelnen Produktgruppen.
- Der Verbraucher soll so weit wie möglich über die Qualität des Produkts auf dem Etikett aufgeklärt werden. Die Auszeichnung erfolgt in Volldeklaration, vor allem in Hinsicht auf die eingesetzten Qualitäten und den Anteil an Demeter-Rohstoffen.
- Das Demeter-Markenbild darf nur in den dafür vorgegebenen Farben verwendet werden, einfarbige Versionen sind nur für bestimmte Drucktechniken und Produkte vorgesehen.
- Vorgaben können sich nach Produktart (z. B. Wein, Kosmetik, Honig) unterscheiden.

6. SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG UND REINIGUNG

Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität für Erzeugung und Verarbeitung

6.1. Geltungsbereich und Grundlage

- (1) Der Geltungsbereich erstreckt sich auf Produktion, Lager- und Betriebsräume sowie Maschinen von landwirtschaftlichen und verarbeitenden Betrieben sowie daran angrenzende Bereiche einschließlich der dort gelagerten Produkte.
- (2) Grundlage für die vorliegende Richtlinie sind die allgemeinen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene. Grundsätzlich sollte jeder Betrieb über ein durchdachtes, gut funktionierendes Reinigungskonzept verfügen. Dies ist die beste Vorbeugung gegen Schädlingsbefall.

6.2. Vorbeugende Maßnahmen

Generell zugelassene Maßnahmen und Mittel zur Behandlung von Räumen:

- (1) Fallen: Lebendfallen und Schlagfallen, Köderfallen, Fallen mit Anti-Koagulanzen, UV-Lockfallen, Fallen mit Alkohol, Pheromonfallen, Klebefolien
- (2) Repellents auf pflanzlicher und tierischer Basis (z. B. Zitrusöl, Leinsaatöl, tierische Öle)
- (3) Ultraschall-Generatoren
- (4) Kieselgur
- (5) Temperaturbehandlung (Kälte- und Hitzebehandlungen)
- (6) Pyrethrumextrakte ohne Piperonylbutoxide
- (7) *Bacillus thuringiensis*

Generell zugelassene Maßnahmen und Mittel zur Behandlung von Produkten:

- (1) Prallung oder Siebung
- (2) Absaugen
- (3) Druckentwesung mit anschließender Nachreinigung
- (4) Thermische Maßnahmen (Kühlung, Schockgefrieren, Heißentwesung mit anschließender
- (5) Nachreinigung)
- (6) Durchlüftung bzw. N₂- oder CO₂-Behandlung mit anschließender Nachreinigung

6.3. Behandlungsprotokoll

Es muss ein Behandlungsprotokoll geführt werden, worin alle (vorbeugenden) Maßnahmen festgelegt werden. Dieses Protokoll muss bei der Kontrolle zur Einsicht vorliegen. Das Protokoll muss mindestens Datum, eingesetztes Mittel oder Maßnahme, Dosierung und Ort der Maßnahme enthalten.

6.4. Maßnahmen bei akutem Befall

Wenn vorbeugende Maßnahmen nicht genügen, sind eindämmende Maßnahmen erforderlich. Physische Maßnahmen sind gegenüber chemischen Maßnahmen zu bevorzugen. Wenn chemische Maßnahmen notwendig sind, sind folgende Einschränkungen zu beachten:

- (1) Ausschließlich leere Räume dürfen behandelt werden.
- (2) Die Maßnahmen dürfen nur von professionellen Schädlingsbekämpfern durchgeführt werden.
- (3) Die Behandlung muss vorab bei der Abteilung Qualität des Demeter e.V. beantragt und genehmigt werden.
- (4) Eine Forderung nach baulichen Verbesserungsmaßnahmen kann Bestandteil der Antragsbearbeitung sein.

Der Antrag muss Folgendes enthalten:

- (5) Die Empfehlung eines professionellen Schädlingsbekämpfers, inklusive Belege der Notwendigkeit.
- (6) Beschreibung und Spezifikation der Maßnahmen und Mittel.
- (7) Beschreibung der prophylaktischen Maßnahmen zur Vermeidung erneuter Fälle.

6.5. Reinigung

In der Erzeugung sind zur Reinigung und Desinfektion von Gebäuden, Installationen, Anlagen und Geräten ausschließlich folgende Mittel zugelassen (in der Lebensmittelverarbeitung gilt diese Liste mit empfehlendem Charakter):

- Alkohol
- Ätzkalk
- Kalk
- Kalilauge
- Kalium- und Natriumseife
- Kalkmilch
- Methansulfonsäure
- Natriumcarbonat
- Natronlauge
- Natürliche pflanzliche Essenzen

- Organische Säuren: Zitronensäure, Peressigsäure, Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure und Essigsäure
- Phosphorsäure
- Salpetersäure
- Wasser und Dampf
- Wasserstoffperoxid
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Zitzen und Melkgeräte

(Jodhaltige Mittel nur auf Anweisung durch den Tierarzt)

Für den Bereich Wein, Sekt und Perlwein sind ausschließlich folgende Reinigungsmittel zulässig:

- Kaliumseife (Schmierseife)
- Natronlauge
- Organische Säuren: Peressigsäure, Essigsäure und Zitronensäure
- Ozon
- Schwefel
- Wasserstoffperoxid

7. ALLGEMEINE REGELUNGEN ERZEUGUNG

Richtlinien für die Anerkennung der Demeter-Qualität für die Erzeugung

7.1. Grundsätzliches zur Erzeugung

- (1) Diese Richtlinien sind für alle Erzeugerbetriebe mit Demeter-Vertrag so lange gültig bis sie durch eine weiterentwickelte, verabschiedete und ratifizierte Fassung ersetzt oder geändert werden.
- (2) Tierhaltung, Pflanzenbau und Düngewirtschaft sind ausgewogene Teile in einem zusammenhängenden landwirtschaftlichen Organismus, entweder als ein individueller Gemischtbetrieb oder als Kooperation aus mehreren Betrieben.
- (3) Jeder Landwirt hat Kenntnisse über die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft, mindestens aber innerhalb von zwei Jahren nach Abschluss des Demeter-Vertrags einen Einführungskurs besucht.
- (4) Der sorgfältige Umgang mit Lebensmitteln, Hygiene und Sauberkeit ist eine Selbstverständlichkeit. Das Hofbild repräsentiert die Biodynamische Landwirtschaft in der Öffentlichkeit; deshalb ist ein gutes Erscheinungsbild wichtig.
- (5) Der gesamte Betrieb wird nach den Demeter-Richtlinien bewirtschaftet. Die Gesamtbetriebsumstellung muss nach 3 Jahren abgeschlossen sein, dieser Zeitraum kann auf 5 Jahre verlängert werden, sofern der gesamte Betrieb ökologisch bewirtschaftet wird. Mit der Umstellung der Tierhaltung muss von Anfang an begonnen werden.
- (6) Vom Betriebsleiter darf neben einem Demeter-Betrieb nicht gleichzeitig ein anderer landwirtschaftlicher Betrieb konventionell bewirtschaftet werden. Als Betriebsleiter gelten dabei alle natürlichen oder juristischen Personen, die Leitungs- / Weisungsmacht für einen landwirtschaftlichen Betrieb besitzen und gegenüber dem Demeter e.V. vertretungsberechtigt oder zeichnungsberechtigt sind¹.
- (7) Bewirtschaften Ehe- bzw. Lebenspartner oder Kinder und Eltern des Betriebsleiters einen konventionellen Betrieb, so ist dies nur unter folgenden Auflagen gestattet:
 - Es handelt sich um eine vollständig und eindeutig räumlich getrennte Betriebsstätte.
 - Es werden keine Betriebsmittel (landwirtschaftliche Verbrauchsgüter) gemeinsam genutzt.
 - Es besteht eine eindeutige steuerrechtliche, förderrechtliche und buchhalterische Trennung der Betriebe.
- (8) Die Teilnahme an regionalen Arbeitsgruppentreffen ist obligatorisch.

¹ Bei juristischen Personen gilt dies auch mit der Maßgabe, dass der andere landwirtschaftliche Betrieb (ggf. in entsprechender Anwendung) zu einem verbundenen Unternehmen im Sinne von § 15 AktG gehört. Bei natürlichen Personen gilt dies auch mit der Maßgabe, dass diese an einer juristischen Person mehrheitlich oder an einer Personengesellschaft nicht nur unerheblich beteiligt sind, die einen landwirtschaftlichen Betrieb konventionell bewirtschaftet; bei der Minderheitsbeteiligung an einer Gesellschaft ist Voraussetzung, dass aufgrund der Beteiligung einzelne unternehmerische Entscheidungen des Unternehmens beeinflusst werden können (»beherrschender Einfluss« = »nicht nur unerhebliche Beteiligung«).

- (9) Wenn Saatgut, Tiere, Futtermittel, Düngemittel und sonstige Betriebsmittel in Demeter-Qualität verfügbar sind, müssen diese vorrangig eingesetzt werden. Sind diese nicht in Demeter-Qualität verfügbar, so sind Bio-Verbandsprodukte vorrangig zu EU-Bio-Produkten einzusetzen. Sind keine Verbands- oder Bio-Produkte verfügbar, können in den Fällen, in denen die Öko-VO einen Bezug zulässt, auch konventionelle Betriebsmittel eingesetzt werden. Es sind in diesem Fall, sowie bei dem Bezug von Bio-Verbands- und EU-Bio-Produkten, weitere Einschränkungen in den nachfolgenden Kapiteln zu beachten.

7.2. Biodiversität und Nachhaltigkeit

- (1) Dem Schutz und der Förderung von Biodiversität kommt im Demeter-Betrieb hohe Aufmerksamkeit zu. 10 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche eines Betriebs müssen als Biodiversitätsflächen vorgehalten werden. Wenn Biodiversitätsflächen auf dem Betrieb und auf direkt angrenzenden Flächen weniger als 10 % der gesamten Betriebsfläche erreichen, muss ein Biodiversitätsplan gemäß den Vorgaben des Demeter e. V. erstellt und genehmigt werden.
- (2) Nachhaltige Wassernutzung ist integraler Bestandteil der Demeter Landwirtschaft. Gute biodynamische Bodenbewirtschaftung erhöht die Wasseraufnahme- und Speicherkapazität und trägt so entscheidend zu nachhaltiger Nutzung bei. Bewässerung darf sich nicht nachteilig auf den Boden auswirken und keine Erosion oder Versalzung auslösen. Grund- oder Oberflächenwasserentnahme ist nur mit der entsprechenden Genehmigung möglich. Die Nutzung nicht-erneuerbarer Wasservorkommen ist nicht zulässig. Bewässerungswasser darf nicht verunreinigt sein, bei Nutzung von Oberflächenwasser ist besondere Sorgfalt geboten.
- (3) Um die Umwelt zu schützen und Ressourcennutzung zu minimieren, unterhalten alle Demeter Betriebe ein Abfallmanagementsystem. Das System zielt mit oberster Priorität auf Vermeidung und Minimierung von Abfall; wo dies nicht möglich ist, wird bestmögliches Recycling sichergestellt. Abfall der weder vermieden noch recycelt werden kann, wird immer sachgerecht entsorgt. Alle Mitarbeiter:innen sind geschult, um die Umsetzung des Systems zu gewährleisten.
- (4) Beim Transport von Demeter Produkten achten die Mitglieder auf Minimierung von Klima-Emissionen. Transport per Luftfracht ist der Ausnahmefall. Luftfracht kann notwendig sein im Falle von Kleinstchargen (z.B. Musterversand), Warenengpässen oder Qualitätsproblemen.

7.3. Präparate

Die biodynamischen Präparate tragen wesentlich zur Weiterentwicklung von Boden, Pflanzen und Tieren im landwirtschaftlichen Betrieb bei, indem sie diese für die kosmischen und geistigen Kräfte öffnen. Die Arbeit mit den Präparaten ermöglicht es dem Bauern einen Zugang zur Kräfteseite der Stoffe zu bekommen. Die Präparatearbeit hilft ihm, seinem Betrieb, seinem Boden, den Pflanzen und Tieren und der umgebenden Natur auf eine andere, mehr spirituelle Art, zu begegnen. Die praktische Arbeit mit den Präparaten wird mit Sorgfalt ausgeführt. Sie eröffnet die Möglichkeit aus der täglichen Hektik immer wieder auszusteigen.

In der biodynamischen Landwirtschaft kommt Herstellung, Lagerung und Ausbringung der Präparate große Bedeutung zu. Die Präparate helfen mit, dass der Betriebsorganismus sich zu einer Art Individualität entwickeln kann.

Ein offener Austausch über die Präparate und die beobachteten Wirkungen sind Voraussetzung. So helfen sich alle Beteiligten gegenseitig, diese oft sich im Verborgenen abspielenden Wirkungen der Präparate in die Wahrnehmung zu bringen.

Weitere Einzelheiten zu der Präparatearbeit finden Sie in dem Präparate-Handbuch des Demeter e.V., zu beziehen über die Demeter-Beratung oder direkt über die Bundesgeschäftsstelle in Darmstadt.

- (1) Hornmist muss mindestens einmal im Jahr während der Vegetationszeit auf allen Flächen angewandt werden.
- (2) Hornkiesel ist kulturartengemäß bei jeder anzuerkennenden Kultur, mindestens aber einmal im Jahr, auf Pflanzen aller Flächen anzuwenden.
- (3) Die Kompostpräparate sind bei allen organischen Wirtschaftsdüngern (Mist, Gülle, Jauche) und Komposten, inklusive zugekauften Wirtschaftsdüngern, Erden, Substraten und Biogas-Gülle, anzuwenden. Steht im ersten Jahr der Umstellung kein präparierter Wirtschaftsdünger zur Verfügung, muss ein Sammelpräparat² auf allen Flächen ausgebracht werden.
- (4) Gärtnereien und Dauerkulturbetriebe müssen, wenn sie keinen präparierten Raufutterfresserdünger haben, zusätzlich zu der Anwendung der Kompostpräparate unter (3) ein Sammelpräparat jährlich auf allen Flächen mindestens einmal ausbringen.
- (5) Jeder Betrieb muss bei der jährlichen Kontrolle entweder eine geeignete Lagerstätte, Rührvorrichtung und Ausbringtechnik und/oder die Belege für eine Lohnausbringung der Präparate vorweisen können.

7.4. Düngung

7.4.1. Allgemeine Regelungen zur Düngung

Eines der obersten Ziele der biodynamischen Landwirtschaft ist es, die Lebendigkeit des Bodens zu fördern. Dazu gehört, die natürliche Fruchtbarkeit des Bodens durch angemessene Kultivierung zu erhalten und zu steigern, Tiere zu halten und geeignete Düngemethoden anzuwenden. Das Ziel jeglicher Düngung ist in erster Linie der Aufbau von Humus, der die Bodenfruchtbarkeit fördert und dadurch die Pflanze ernährt, es ist nicht das Ziel, die Pflanze direkt zu düngen. Aus diesen Gründen sind Düngemittel vom eigenen Betrieb, Mist und Kompost, von immenser Bedeutung in der biodynamischen Landwirtschaft.

- (1) Die Grundlage der Düngung besteht bei allen Betriebstypen aus Mist und Kompost, der mit den Kompostpräparaten behandelt ist. Werden Wirtschaftsdünger zugekauft, erfolgt dies nach der Reihenfolge: Erst Demeter, dann Verbands-Bio, dann EU-Bio. Wenn diese Qualitäten nicht verfügbar sind, kann auch konventioneller Mist aus nicht-industrieller Tierhaltung zugekauft werden.
- (2) Die eingesetzte Gesamtstickstoffmenge aus allen eingesetzten Wirtschafts- und Handelsdüngern darf im Durchschnitt über die landwirtschaftliche Nutzfläche maximal 112 kg N/ ha und Jahr betragen. Dies entspricht derjenigen Menge, die anfallen würde, wenn eine Anzahl Tiere mit einem maximalen Dunganfall von 1,4 Dungeinheiten³ gehalten werden würden (siehe Anhang 9). Die zulässigen Düngemittel sind in Anhang I dieser Richtlinie gelistet.

² Siehe das Präparatehandbuch des Demeter e.V.

³ Dungeinheit (DE): 1 Dungeinheit entspricht einem Nährstoffeintrag von 80 kg N / ha und 70 kg P2O5

- (3) Die Anwendung von organischem Handelsdünger im landwirtschaftlichen Betrieb darf maximal 40 kg Gesamt-N / ha und Jahr betragen, die Berechnung erfolgt als Durchschnitt über die landwirtschaftliche Fläche des Betriebs.
- (4) Die Anwendung von organischen Handelsdüngern darf im Gemüsebaubetrieb maximal 80 kg Gesamt-N / ha und Jahr betragen, die Berechnung erfolgt als Durchschnitt über die gemüsebauliche Fruchtfolge.
- (5) Der Gesamtstickstoff aus organischen Handelsdüngern muss niedriger sein als die gesamte Stickstoffzufuhr aus hofeigenem Wirtschaftsdünger, zugekauftem Wirtschaftsdünger, Gründüngung und Grüngutkompost.
- (6) Organische Handelsdünger dürfen nur nach der Demeter-Betriebsmittelliste eingesetzt werden. Die aktuelle Liste finden Sie unter <http://www.demeter.de/richtlinien> oder direkt über die FIBL Betriebsmittelsuche unter <https://www.betriebsmittelliste.de/bml-suche.html#/>.
- (7) Organische Stickstoff-Handelsdünger müssen ab 01. Januar 2030 aus ökologischer Herkunft stammen.

TABELLE 1: MAXIMALE MENGEN AN WIRTSCHAFTS- UND ZUKAUFDÜNGERN IN DEN VERSCHIEDENEN KULTUREN

Betriebstyp	Maximaler Stickstoffeintrag in kg N pro ha und Jahr als Durchschnitt über die landwirtschaftliche Nutzfläche des Betriebs	Davon aus organischen Handelsdüngern in kg N pro ha und Jahr
Ackerbau/Grünland	112 kg N / ha	40 kg N / ha
Gartenbau Freiland	112 kg N / ha	80 kg N / ha als Durchschnitt über die gemüsebauliche Fruchtfolge
Obstbau	96 kg N / ha	40 kg N / ha
Weinbau	150 kg N / ha im dreijährigen Turnus ausgebracht	40 kg N / ha

Weitere Regelungen zur Düngung im Gartenbau sind in Kapitel 7.11.4. ff beschrieben

7.4.2. Biogasanlagen und Biogassubstrat

Das Betreiben von Biogasanlagen und die Verwendung von Biogassubstrat unterliegen im bio-dynamischen Anbau strengen Auflagen, da die Wirkung einer mineralischen Düngung ähnlich ist.

- (1) Zu vergärende Substrate für die Biogasanlage müssen zu mindestens 2/3, bezogen auf die Trockenmasse, aus dem eigenen Betrieb oder aus einer Betriebskooperation stammen. Betriebskooperationen sind dabei nur mit Demeter- oder Bio-Betrieben möglich. Getreide aus dem eigenen Betrieb oder einer Betriebskooperation darf nur in Anlagen mit baubehördlicher

Genehmigung vor dem 01. Juni 2005 verwendet werden. Die übrigen Substrate müssen der Positivliste von Materialien im Anhang 1, Abs. 5 entsprechen.

- (2) Für Neubetriebe / Neuanlagen ab 01. Juni 2019 dürfen auch von außen zugeführte Substrate nur eingesetzt werden, wenn sie ökologischer Herkunft sind (ausgenommen Mist, Aufwuchs aus dem Nulljahr und von Naturschutzflächen, siehe Anhang 1, Abschnitt 5).
- (3) Wird Biogasgärrest bezogen, so muss dieser aus Anlagen stammen, deren zu vergärende Substrate zu 100 % aus ökologischer Herkunft stammen (ausgenommen Mist, Aufwuchs aus dem Nulljahr und von Naturschutzflächen bzw. von Anlagen mit Bestandsschutz; siehe Anhang 1, Abschnitt 5).

7.5. Saatgut

Besondere Aufmerksamkeit gilt dem Saatgut und dem eigenen Nachbau. Dadurch wird die Bildung hofeigener, angepasster Sorten gefördert.

- (1) Hybridsaatgut (F1) darf nicht gezüchtet oder vermehrt werden (siehe auch 7.15. Biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung).
- (2) Es sind keine Hybridsorten (F1) im Getreidebau zugelassen, außer Mais.
- (3) Elektronenbeizung ist ausgeschlossen. Andere technische Verfahren bedürfen einer Zulassung durch den Demeter e.V. (z. B. Ozonbehandlung).

7.6. Tierhaltung

7.6.1. Allgemeine Anforderungen an die Tierhaltung

- (1) Allen Nutztieren muss Auslauf und /oder Weidegang gewährt werden, sofern keine anders lautende Verordnung dem entgegensteht, z. B. im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung. Der Platzbedarf in Stall und Auslauf ist für alle Tierarten in Anhang 3 aufgeführt.
- (2) Zugang zu Weideland und Auslauf muss immer dann gewährt werden, wenn der physiologische Zustand der Tiere, die klimatischen Bedingungen und der Zustand des Bodens dies gestatten. Stallneubauten sind so zu planen, dass die Mindestweidefläche gemäß 7.6.3. (1) und (2) einzuhalten ist.
- (3) Bei Haltungssystemen für Säugetiere mit nicht eindeutiger Trennung zwischen Innen- und Außenbereich müssen die Flächenanforderungen in der Summe erfüllt sein. Bei Haltungssystemen für Wiederkäuer und Pferde mit Laufstallhaltung und Sommerweidegang kann die Flächenanforderung für den Auslauf gem. Anhang 3 im Winter entfallen. Zur Berechnung der Stallfläche können in diesem Fall auch ständig zugängliche, befestigte, nicht überdachte Stallflächen berücksichtigt werden. In Gebieten mit geeigneten Klimaverhältnissen, die es erlauben, dass die Tiere ganzjährig im Freien leben, sind keine Stallungen vorgeschrieben.
- (4) In der Tierhaltung ist für einen guten *Gesundheits- und Tierwohlstatus* Sorge zu tragen. Das Tierwohl wird anhand von tierbezogenen Kriterien regelmäßig anhand eines vom Demeter e.V. festgelegten Schemas kontrolliert. Hierzu erstellt eine Expertengruppe des Demeter e.V. tierartbezogene Prüf- und Bewertungskriterien.

- (5) Bei *Tiertransporten* und beim *Schlachten* ist, wo immer möglich, für eine Begleitung und einen stressfreien Ablauf für die Tiere zu sorgen. Unter <https://www.demeter.de/leistungen/zertifizierung/informationen> sind Leitlinien des Demeter e.V. zum Thema Schlachten veröffentlicht.
- (6) Das Halten männlicher Tiere ist für eine *natürliche Fortpflanzung* anzustreben. Zuchtziele sind: bestmögliche Anpassung an den Hof und seine Bedingungen, eine gute Gesundheit und eine hohe Lebensleistung. Mehrnutzungsrasen sind in der Regel besser geeignet als spezialisierte Hochleistungsrasen.
- (7) *Embryotransfer* und *Spermatrennung* nach Geschlecht als Züchtungsmethode sowie Tiere, die daraus entstanden sind, sind als Zucht- und Gebrauchstiere nicht zugelassen. Die *Geschlechterkennung im Ei* ist als Selektionsmethode bei Geflügel nicht zugelassen.

7.6.2. Raufutterfresserhaltung

- (1) Im landwirtschaftlichen Betrieb sind Raufutterfresser zu halten. Als Raufutterfresser gelten dabei Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde. Weitere Raufutterfresser können auf Anfrage gehalten werden. Der Mindestbesatz beträgt dabei 0,2 Großvieheinheiten (GV) pro ha, der Höchstbesatz ist in Anhang 9 geregelt. Zur Anrechnung der Raufutterfresser kann eine Futter-Mist- Kooperation mit einem anderen Demeter- oder ökologischen Betrieb geschlossen werden. Die Kooperation muss vom Demeter e.V. genehmigt werden, wobei folgende Kriterien erfüllt sein müssen:
- Der Futterliefernde Betrieb verfügt über ausreichend Futterflächen, um die erforderlichen RGV zu versorgen und nimmt die entsprechende Menge an Mist oder Gülle zurück.
 - Die Wirtschaftsdüngereinfuhr ist in dem aufnehmenden Betrieb bezüglich der gesetzlichen und betrieblichen Anforderungen sichergestellt.
 - Die beiden Kooperationspartner befinden sich in einer Entfernung von maximal 50 km zueinander (gilt für Kooperationen ab 01. Januar 2022)
 - Der Wirtschaftsdünger muss auf dem Betrieb, wo er anfällt, präpariert werden, idealerweise im Stall, spätestens aber sechs Wochen vor der Ausbringung.
 - Wird die Kooperation mit einem Bio-Betrieb geschlossen, so muss der gesamte kooperierende Betrieb auf Bio umgestellt sein.
- (2) Auch im Gartenbaubetrieb sind Raufutterfresser gemäß Absatz (1) zu halten. Spezielle Regelungen für die Haltung von Raufutterfressern im Gartenbau sind in Kapitel 7.11.1. aufgeführt.
- (3) Dauerkulturbetriebe sind von der Pflicht zur Tierhaltung ausgenommen, müssen aber, wenn sie keinen präparierten Raufutterfresserdünger haben, zusätzlich zu der Anwendung der Kompostpräparate bei allen organischen Wirtschaftsdüngern das Fladenpräparat oder ähnliches (siehe 7.3. Präparate) jährlich auf allen Flächen mindestens einmal ausbringen.

7.6.3. Spezielle Regelungen zur Rinderhaltung

- (1) Milchvieh- und Mutterkühe müssen in der Vegetationsperiode Zugang zu Weideland haben. Die Mindestweidefläche beträgt 600 m² je Großvieheinheit. Für bis zum 31. Dezember 2021 bestehende Demeter-Betriebe mit lediglich befestigtem Auslauf kann eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2030 zur Einrichtung der Weide gemäß diesen Vorgaben gewährt werden.

- (2) Aufzucht- und Mastrinder ab 12 Monate müssen in der Vegetationsperiode Zugang zu Weideland haben. Die Mindestweidefläche beträgt 600 m² je Großvieheinheit. Für Bullen kann alternativ ein ganzjährig nutzbarer Auslauf gemäß Anhang 3 eingerichtet werden. Für weibliche Tiere unter 12 Monaten kann ebenfalls ein Auslauf gemäß Anhang 3 eingerichtet werden. Für bis zum 31. Dezember 2021 bestehende Demeter-Betriebe mit lediglich befestigtem Auslauf kann eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2030 zur Einrichtung der Weide gemäß diesen Vorgaben gewährt werden.
- (3) Für einzelne Tiere oder Tiergruppen, die aufgestellt werden müssen (z. B. zum Decken, Besamen, zur Vorbereitungsfütterung (3 Wochen), Frischmelker (2 Wochen), bei Gefahren durch Raubtiere, etc.) kann alternativ ein ganzjährig nutzbarer Auslauf im Freien gemäß Anhang 3 der Richtlinien angeboten werden. Einzelne kranke und kalbende Tiere sind von der Auslaufverpflichtung ausgenommen.
- (4) Das *Enthornen von Tieren ist nicht zugelassen*. Enthornete Tiere dürfen nicht gehalten werden.
- (5) Der Zukauf eines einzelnen enthornten Tieres (Zuchttier, z. B. Stier) ist mit Ausnahmegenehmigung möglich.
- (6) Genetisch hornlose Tiere in der Rindviehhaltung sind nicht erlaubt. Das Einkreuzen mit genetisch hornlosen männlichen Zucht- und Masttieren (Natursprung und künstliche Besamung), auch zur Erzeugung von Gebrauchskreuzungen und der Zukauf von genetisch hornlosen weiblichen Zuchttieren sind ausgeschlossen.
- (7) Für traditionell genetisch hornlose Rinderrassen wie Aberdeen Angus, Deutsch Angus und Galloway gilt ein Bestandsschutz.
- (8) Umstellungsbetriebe, die genetisch hornlose Rinderherden halten, müssen – mit Ausnahme der oben genannten Rassen – ihre Herden auf hörnertragende Genetik zurückzüchten. Für einen Übergangszeitraum werden genetisch hornlose bzw. enthornte Tiere im Rahmen der Rückzüchtung geduldet. Mit Beginn der Umstellung muss ein genetisch horntragender Bulle bzw. entsprechendes Sperma eingesetzt werden.
- (9) Die Kastration ohne Betäubung und Schmerzmittel ist nicht zugelassen, Kuhtrainer unter- liegen ebenso einem Verbot.

7.6.4. Spezielle Regelungen zu Schafen und Ziegen

- (1) Schafen und Ziegen ist während der Vegetationsperiode Zugang zu Weideland zu gewähren. Stehen beweidbare Flächen nicht ausreichend zur Verfügung, muss zusätzlich zur Weide ein ganzjährig nutzbarer Auslauf gemäß Anhang 3 eingerichtet werden.
- (2) Folgende Schafrassen werden als nicht traditionell genetisch hornlos eingestuft und müssen behornt gehalten werden:
 - Graue gehörnte Heidschnucke
 - Weiße gehörnte Heidschnucke
 - Skudde (männliche Tiere)
- (3) Das Kupieren der Schwänze ist nicht zugelassen. Ausgenommen sind Fälle, bei denen eine tierärztliche Indikation vorliegt.

- (4) Das Enthornen von Ziegen ist nicht erlaubt. In der Ziegenhaltung können bei den Nachkommen auf natürliche Art und Weise genetisch hornlose Tiere vorkommen, diese dürfen 15 % des Gesamtbestandes nicht übersteigen. Der Zuchtbock darf nicht genetisch hornlos sein. Sind in einem Bestand mehr als 15 % der milchgebenden Tiere hornlos, ist dem Demeter e.V. eine schriftliche Erklärung vorzulegen, aus der hervorgeht wie der Betrieb innerhalb der nächsten 3 Jahre auf einen Anteil von max. 15 % hornloser Tiere kommen will. Die 3-Jahresfrist wird nach positiver Prüfung des Konzepts durch die Abteilung Qualität dem Betrieb bewilligt.

7.6.5. Spezielle Regelungen zur Haltung von Schweinen

- (1) Die Kastration von Ferkeln ohne Betäubungs- und Schmerzmittel sowie die Immunokastration ist nicht zugelassen.
- (2) Das Zähnekneifen und Zähneschleifen sowie Nasenringe und Nasenkrampen zur Verhinderung der Wühltätigkeit sind nicht zugelassen.
- (3) Das Kupieren der Schwänze ist nicht zugelassen. Ausgenommen sind Fälle, bei denen eine tierärztliche Indikation vorliegt.

7.6.6. Spezielle Regelungen zur Geflügelhaltung

sind in Kapitel 7.10. beschrieben.

7.7. Fütterung

7.7.1. Begriffsbestimmungen

Bei der Fütterung von Demeter-Tieren müssen verschiedene Möglichkeiten der Zusammensetzung und Berechnung von Futterrationen beachtet werden. Alle Tiere müssen mit 100 % Biofutter gefüttert werden.

Trockenmasse: Trockenmasse landwirtschaftlichen Ursprungs.

100 % Biofutter: die Trockenmasse dieses Futters stammt zu 100 % aus ökologischer Landwirtschaft.

Bezugsbasis (100 %): Bezugsbasis aller Futterberechnungen ist die Trockenmasse landwirtschaftlichen Ursprungs.

Verbandsfuttermittel: Futtermittel, die den Standards eines Bio-Verbandes außer Demeter entsprechen, der über ein QS-System über alle Komponenten verfügt (derzeit nur Bioland / Naturland).

Gesamtjahresration: Gesamtfutter eines Betriebs über alle Tierarten für ein Jahr.

Betriebseigene Futtermittel: Vom eigenen Betrieb oder vom Kooperationspartner angebautes Futter / Demeter, Demeter in Umstellung oder Bio.

Zukaufsfutter: Von anderen Betrieben zugekauftes Futter in den Qualitäten Demeter, Bio-Verbandsware, EU-Bio und Umstellungsfuttermittel.

Demeter-Umstellungsfutter: Futtermittel in Umstellung auf Demeter. Unterschieden wird zwischen ›in Umstellung auf Demeter mit Anerkennung‹ und ›in Umstellung auf Demeter ohne Anerkennung‹. Erstere Bezeichnung gilt für Futtermittel, die von biozertifizierten Flächen stammen sich aber noch in Umstellung auf Demeter befinden, letztere Bezeichnung gilt für Futtermittel die von Flächen stammen die sich

Jahresration: Für eine Tierart über das gesamte Jahr eingesetzte Futter. sowohl in der Umstellung auf Bio (2. Umstellungsjahr) als auch Demeter befinden.

7.7.2. Grundsätzliche Anforderungen an Futtermittel

- (1) Demeter-Betriebe können Futtermittel von anderen Demeter-Betrieben und -Vertragspartnern zukaufen. Bei der Zukaufmenge ist darauf zu achten, dass die Demeter- und hofeigenen Anteile gemäß Tabelle 2 eingehalten werden.
- (2) Demeter-Betriebe können Grundfuttermittel (Gras, Heu, Silage) von Bio-Betrieben aus der Region zukaufen, sofern sie in dem Bio-Betrieb selbst erzeugt wurden. Bei der Zukaufmenge ist darauf zu achten, dass die Demeter- und hofeigenen Anteile gemäß Tabelle 2 eingehalten werden.
- (3) Demeter-Betriebe können Mischfuttermittel und Ergänzungsfuttermittel sowohl für Wiederkäuer als auch Monogastrier nur von Demeter-Vertragspartnern zukaufen.
- (4) Mit Ausnahme der unter (2) genannten Grundfuttermittel ist der Zukauf von nichtoriginären Demeter-Futtermitteln zulassungspflichtig. Eine Zulassung erfolgt nur, wenn Demeter-Futtermittel nicht ausreichend zur Verfügung stehen. Die Zulassung ist zeitlich begrenzt.
- (5) Zugelassene Mischfuttermittel und Ergänzungsfuttermittel werden mit ›geeignet für Demeter-Betriebe‹ gekennzeichnet.
- (6) Tierische Futtermittel außer Milch, Milchprodukte, Molke und Eier sind verboten. Extraktionsschrote und isolierte Aminosäuren sind nicht zulässig.
- (7) Tiere, die ausschließlich für den Eigenbedarf gehalten werden, müssen zumindest ökologisch gefüttert und gehalten werden (ausgenommen Bienen und Teichwirtschaft).

7.7.3. Demeter-Anteile in der Fütterung aller Tierarten

- (1) In der Jahresration erhalten alle Tierarten 70 % Demeter-Anteil in der Fütterung. Auf Antrag kann dies im Falle einer Nichtverfügbarkeit bei Schweinen und Geflügel auf 50 % gesenkt werden.
- (2) Die hofeigenen Anteile oder die im Rahmen einer Futter-Mist-Kooperation angebauten Futtermittel müssen in der Jahresration bei Raufutterfressern 60 % und bei Monogastriern 50 % betragen.

TABELLE 1: DEMETER-ANTEILE IN DER FÜTTERUNG ALLER TIERARTEN

Während der Umstellungszeit und bei Neuhinzunahme von Flächen sind zusätzlich die Angaben in 7.7.4. zu beachten.

Tierart	Demeter-Anteil in der Jahresration*	Demeter-QS-geprüfter Bio-Anteil in der Jahresration**	Hofeigene Anteile bzw. aus Kooperationen***	Reduktion der Demeter-Anteile vorübergehend auf Antrag möglich?****
Raufutterfresser	≥ 70 %	≤ 30 %	≥ 60 %	Nein

Schweine	≥ 70 %	≤ 30 %	≥ 50 %	Ja, auf 50 %
Geflügel	≥ 70 %	≤ 30 %	≥ 50 %	Ja, auf 50 %

Alle Angaben in Trockenmasse (TM)

- * Kann bis zu 100 % Futtermittel »in Umstellung auf Demeter« enthalten, sofern es bereits biozertifiziertes Futter ist.
- ** Geprüft nach den Vorgaben der Demeter-Futtermittel QS.
- *** Kann über alle Tierarten des Betriebs inklusive Kooperationen gerechnet werden, sofern die Vorgaben der VO (EG) 2018/848 bezüglich des Regionalitätsanteils pro Tierart eingehalten werden: 60 % des Futters von Pflanzenfressern und 30 % des Futters von Monogastriern muss aus der gleichen Region stammen. Die Berechnungsgrundlage ist der Gesamtfutterbedarf der Tierarten in TM.
- **** Ausgenommen Katastrophenfälle gemäß VO (EG) 2018 / 848 Artikel 22.

7.7.4. Umstellungsfuttermittel

- (1) Umstellungsfuttermittel aus dem ersten Jahr der Umstellung auf Demeter und Bio (innerhalb von 12 Monaten geerntet) haben den Status von konventionellem Futter und dürfen nur betriebsintern im ersten Jahr der Umstellung bis zu 100 % in der Jahresration eingesetzt werden.
- (2) Futtermittel aus dem ersten Jahr der Umstellung dürfen abweichend von (1) in darauffolgenden Jahren oder bei Neuhinzunahme von Flächen zu 20 % in der Jahresration eingesetzt werden. Dabei muss es sich um Futtermittel aus der Beweidung bzw. der Beerntung von Dauergrünland, mehrjährigen Futterkulturen oder von Eiweißpflanzen handeln.
- (3) Futtermittel aus dem zweiten Jahr der Umstellung auf Demeter und Bio (nach 12 Monaten geerntet) dürfen betriebsintern zu 100 % in der Jahresration eingesetzt werden.
- (4) Futtermittel aus dem zweiten Jahr der Umstellung auf Demeter und Bio (nach 12 Monaten geerntet) dürfen als zugekaufte Futtermittel zu 25 % in der Jahresration eingesetzt werden.
- (5) Futtermittel aus dem zweiten Jahr der Umstellung auf Demeter mit Bio-Anerkennung, dürfen bis zu 100 % in der Jahresration eingesetzt werden.

7.7.5. Spezielle Regelungen zu Futtermitteln von benachbarten Biobetrieben

- (1) Bio-Futter von benachbarten Biobetrieben darf im eigenen Betrieb als betriebseigener- und Demeter-Anteil gerechnet werden, wenn ein Nutzungsvertrag mit dem Biobetrieb über einen Zeitraum von mindestens 3 Jahren vorliegt und eine Präparateausbringung inklusive Fladenpräparat durch den Demeter-Betrieb für den Zeitraum des Vertrags über die gesamte Fruchtfolge veranlasst wurde (bei Grünland über die jeweilige Grünland-Fläche).
- (2) Dieses Futter darf maximal 30 % der Gesamtjahresration ausmachen.

- (3) Marktfrüchte, die im Rahmen der Fruchtfolge auf den im Geltungsbereich des Nutzungsvertrags befindlichen Flächen angebaut werden, können nicht unter Demeter vermarktet werden.

7.7.6. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Raufutterfressern

- (1) Die Sommerfütterung von allen Raufutterfressern muss in der täglichen Ration überwiegend (> 50 % TM) Grünfutter enthalten, sofern es die Witterung erlaubt.
- (2) Wiederkäuer erhalten während der Zeit, in der sie nicht weiden oder nicht mit Grünfutter gefüttert werden, mindestens 3 kg TM Heu / Tag je GV .
- (3) Reine Silagefütterung, bezogen auf die Tagesration, ist ausgeschlossen.
- (4) Die Fütterung muss artgerecht sein und zu mindestens 75 % in der Jahresration Raufutter (Grünfutter, Heu, Silage) enthalten.

7.7.7. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Schweinen

- (1) In der Schweinehaltung muss auf Demeter-Betrieben vom Ferkel bis zum Mast- und Zuchtschwein 100% Biofutter eingesetzt werden.
- (2) Bei Nichtverfügbarkeit von ausreichend Demeter-Futter kann der Anteil von Bio-Futter auf 50% erhöht werden. Hierzu ist eine Ausnahmegenehmigung zu beantragen.

7.7.8. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Geflügel

- (1) In der Geflügelhaltung muss auf Demeter-Betrieben vom Küken bis zum Lege-, Mast- und Zucht tier 100% Biofutter eingesetzt werden.
- (2) Bei Beständen bis zu 350 Legehennen oder Masthähnchen pro Jahr kann der hofeigene Anteil bei Gartenbau- oder Dauerkulturbetrieben durch Zukauf ersetzt werden. Die Demeter-Anteile gemäß Tabelle 2 sind dennoch einzuhalten.
- (3) Bei Kleinbeständen an Geflügel (bis 100 Legehennen oder Masthähnchen pro Jahr) kann bei Nichtverfügbarkeit von Demeter-Futter 100 % Bio-Futter zugekauft werden. Die Demeter- und hofeigenen Anteile gemäß Tabelle 2 sind in diesem Fall nicht einzuhalten.
- (4) Ein Teil der Futtermischung muss den Tieren das natürliche Futtersuchverhalten ermöglichen. Hühnern muss 15 g Getreide als ganze Körner in die Einstreu zur aktiven Futtersuche gegeben werden, Masthühnern als ganze Körner im Mischfutter. Es muss strukturiertes Raufutter angeboten werden.
- (5) Allen Geflügelarten müssen entsprechende Magensteine angeboten werden. Sind diese ausreichend im Auslauf vorhanden, kann auf eine zusätzliche Gabe verzichtet werden.
- (6) Wassergeflügel muss von einer offenen Wasserstelle trinken können.
- (7) Gänse und Puten benötigen während der Vegetationszeit einen weidefähigen Grünsaufwuchs.
- (8) Für Weidegänse beträgt der minimale Weidefutteranteil 30 % der Futter-Trockenmasse.
- (9) Enten müssen durch ›Gründeln‹ Raufutter aufnehmen können.
- (10) Bei Nichtverfügbarkeit von ausreichend Demeter-Futter kann der Anteil von Bio-Futter auf 50% erhöht werden. Hierzu ist eine Ausnahmegenehmigung zu beantragen.

- (11) Bruderhähne und Junghennen dürfen bis zum 31. Dezember 2024 auch mit Futtermitteln gefüttert werden, die nicht die erforderlichen Demeter-Anteile gemäß Tabelle 2 einhalten, sofern es sich um 100 % Bio-Futtermittel von Demeter-Vertragsfuttermühlen handelt.

7.8. 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. Im Krankheitsfall ist die *Fürsorgepflicht des Tierhalters und die tierärztliche Indikation* ausschlaggebend für die gewählte Behandlungsmethode. Die dabei zu berücksichtigenden Einschränkungen und Besonderheiten sind im Folgenden geregelt. Sie gelten nur, sofern eine Therapiewahl möglich ist.

- (1) Priorität sollen Mittel haben, welche die kürzeste Wartezeit haben, sofern es sich um ansonsten gleichwertige Therapeutika handelt.
- (2) Medikamente, welche *Organophosphate* enthalten sollten nicht verabreicht werden.
- (3) Einsatz von Antibiotika – Einzelne Tiere (für Rinder, Schafe, Ziegen und Zuchtschweine, bei Mastschweinen und Geflügel darf die gesamte erkrankte Gruppe behandelt werden) dürfen maximal drei Behandlungen pro Jahr erhalten. Tiere mit einer Lebensdauer von weniger als einem Jahr dürfen nur eine Behandlung erhalten.
- (4) Der Einsatz von Antibiotika darf *nicht prophylaktisch*, sondern nur in *unvermeidbaren Fällen* und nur unter Aufsicht eines *Tierarztes* erfolgen, *Reserveantibiotika für die Humanmedizin* dürfen nicht verwendet werden.
- (5) Ektoparasiten – Eine Gabe *Avermectine* darf nur bei Einzeltieren erfolgen (für Rinder, Schafe, Ziegen und Zuchtschweine, bei Mastschweinen und Geflügel darf die gesamte erkrankte Gruppe behandelt werden). Im Fall von Räude bei Mastschweinen darf eine ganze Gruppe mit *Avermectine* behandelt werden.
- (6) *Pyrethroide* sind als lokale Anwendungen (Pour-on-Präparate oder Ohrclips) erlaubt. Weitere Lösungsansätze müssen in die Bekämpfungsmaßnahmen integriert werden.
- (7) Endoparasiten: Entwurmungsmittel dürfen nur nach Parasitennachweis und unter Berücksichtigung von entsprechenden weidehygienischen Maßnahmen verabreicht werden (bei Schweinen ist auch ein nachträglicher Nachweis mittels Schlachtbefund ausreichend). Die Behandlung einer Gruppe ist erlaubt, jedoch ist der Einsatz von *Avermectinen* als Medikament gegen Endoparasiten ausgeschlossen, sofern alternative Mittel zur Verfügung stehen.
- (8) Einzeltier- sowie Herdenbehandlungen, ganz gleich welche Maßnahme, 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.
- (9) Bei Einsatz von *allopathischen Arzneimitteln* sind die doppelten gesetzlichen Wartezeiten einzuhalten, mindestens jedoch 48 Stunden, wenn keine Wartezeit oder >null Tage Wartezeit angegeben ist.

- (10) Wenn Tiere mehr als die vorgeschriebene Anzahl an Behandlungen erhalten haben können sie nicht mit dem Demeter-Markenzeichen vermarktet werden.

7.9. Tierzukauf

7.9.1. Allgemeine Regeln Tierzukauf

- (1) Bei Nichtverfügbarkeit von Demeter-Tieren können Verbands-Bio-Tiere, wenn diese nicht verfügbar sind EU-Bio-Tiere zugekauft werden. Der Zukauf konventioneller Tiere ist nur nach den Vorgaben der VO (EG) 2018 /848 und mit Ausnahmegenehmigung des Demeter e.V. möglich.
- (2) Die Zeitspanne, nach der zugekaufte Tiere die Demeter-Anerkennung erlangen ist in Anhang 5 aufgeführt.
- (3) Beim Zukauf von Rindern und Ziegen kann ein konventionelles Tier gegenüber einem Bio- Tier bevorzugt werden, wenn bei gleicher Rasse das Bio-Tier enthornt oder genetisch hornlos ist, das konventionelle Tier hingegen horntragend ist. Die Vorgaben der VO (EG) 2018 /848 bezüglich Zukauf sind zu beachten.

7.9.2. Zukauf von Rindern

- (1) Es müssen horntragende Rinder zugekauft werden. Der Zukauf von genetisch hornlosen männlichen und weiblichen Tieren ist nicht möglich. Der Zukauf eines einzelnen enthornten Tieres (Zuchttier, z. B. Stier) ist mit Ausnahmegenehmigung möglich.
- (2) Werden traditionell genetisch hornlose Rassen (Aberdeen Angus, Deutsch Angus und Galloway) reinrassig gezüchtet, so ist ein Zukauf von Tieren dieser Rassen möglich.

7.9.3. Zukauf von Ziegen

- (1) Es müssen horntragende Ziegen zugekauft werden. Der Zukauf von genetisch hornlosen männlichen und weiblichen Tieren ist nicht möglich. Der Zukauf eines einzelnen enthornten Tieres (Zuchttier) ist mit Ausnahmegenehmigung möglich.

7.9.4. Zukauf von Geflügel

7.9.4.1. Legehennen

- (1) Legehennenküken müssen von Verbands-Bio-Elterntieren stammen. Sollte aus organisatorischen oder fachlichen Gründen der Einsatz von Legehennenküken aus anderen Bezugsquellen nötig sein, kann beim Demeter e.V. eine Ausnahmegenehmigung beantragt werden, die mindestens acht Wochen vor Einstellung eingegangen sein muss.
- (2) Für den Einsatz von Nicht-Demeter-Junghennen müssen zwei schriftliche Nichtverfügbarkeitsbescheinigungen von mindestens zwei Demeter-Junghennenaufzüchtern vorliegen. Davon muss mindestens eine auf eine Bestellung von vor mehr als 6 Monaten Bezug nehmen.

(3) Diese Regelungen gelten nicht für kleine Bestände bis 100 Tiere und für Rassegeflügel.

7.9.4.2. Masthähnchen

(1) Masthähnchen müssen von Bio-Elterntieren stammen.

7.9.4.3. Übriges Mastgeflügel

(1) Der Zukauf erfolgt nach dem unter 7.9.1. (1) genannten Regime.

7.10. Geflügelhaltung

7.10.1. Grundsätzliche Anforderungen

- (1) Allen Geflügelarten müssen die artgemäßen Verhaltensmuster sinnvoll ermöglicht werden. Es ist genügend Futterplatz einzurichten, damit alle Tiere gemeinsam fressen können, sowie entsprechende Tränkestellen. Im Stall müssen den aufbaumenden Nutzgeflügelarten genügend erhöhte, artgerechte Strukturen angeboten werden.
- (2) Für alle Haltungssysteme gilt: Ställe, Gebäude und Stalleinrichtungen sind so zu strukturieren und zu unterhalten, dass sie den Anforderungen an die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere und des Betreuers gerecht werden. Genügend Tageslicht für alle Tiere, ein gutes Stallklima sowie eine geringe Staubbelastung sind unabdingbare Voraussetzungen für das Gedeihen des Geflügels.
- (3) Für das Komfortverhalten und die Körperpflege müssen den entsprechenden Tierarten genügend Staub- und Sonnenbadmöglichkeiten angeboten werden. Wassergeflügel muss ein entsprechendes Wasserangebot zur Verfügung stehen.
- (4) Verändernde Eingriffe am Tier sind verboten.
- (5) Werden die in den nachfolgenden Kapiteln genannten maximalen Bestandsgrößen eines Stallgebäudes erreicht, ist zu dem nächsten Stallgebäude ein Abstand von 150 Metern einzuhalten. Mehrere Einzelgebäude, die in Summe nicht die maximale Bestandsgrößen überschreiten, werden als eine Produktionseinheit betrachtet und sind von der Abstandsregelung ausgenommen. Für die Nutzung von Altgebäuden kann der Demeter e.V. auf Antrag geringere Abstände genehmigen.
- (6) Für Eigenbedarfstiere und Kleinhaltungen müssen die nachfolgenden Angaben sinngemäß umgesetzt werden. Als Kleinhaltung gilt dabei bei Legehennen, Bruderhähnen und Masthühnern eine maximale Stallplatzzahl von 100, bei den übrigen Geflügelarten von 20 Stallplätzen.

Alle Maßvorgaben bezüglich Stall, Stalleinrichtung, Außenklimabereich und Grünauslauf sind in Anhang 8 für alle Geflügelarten aufgeführt.

7.10.2. Legehennenhaltung

Die Nachfolgenden Vorgabe gelten für Legehennen sowie deren Elterntiere und Zuchtelterntiere.

- (1) Ställe ab 1000 Legehennenplätzen (ohne Hähne) müssen durch einen von Demeter beauftragten Kontrolleur bezüglich Stallsystem, Tierbesatz und Auslauf vor der ersten Einstallung abgenommen werden.
- (2) Zur Verbesserung der Sozialstrukturen bei den Legehennen müssen Hähne eingestallt werden (1 Hahn pro 50 Hennen).

7.10.2.1. Legehennenstall

- (1) Die Unterbringung im Stall erfolgt in Boden- oder Volierenhaltungssystemen mit Außenklimabereich und Auslauf.
- (2) In einem Stallgebäude dürfen maximal 3000 Legehennen gehalten werden.
- (3) Pro m² vom Tier begehbare Bewegungsfläche im Stall dürfen bis zu 6 Tiere gehalten werden. Für den Tierbesatz anrechenbare Bewegungsflächen müssen folgende Bedingungen erfüllen:
 - Mindestbreite von 30 cm
 - Maximale Neigung von 5°
 - Minimale Drahtstärke von 2 mm bei Gitterböden
 - Die lichte Höhe zwischen den übereinanderliegenden Etagen beträgt mindestens 45 cm
 - Der befestigte Boden muss mit geeignetem Einstreumaterial in genügender Höhe eingestreut sein
 - Legenester, deren Anflugroste und erhöhte Sitzstangen sind keine Bewegungsflächen und können deshalb nicht für den Tierbesatz mitgerechnet werden.
- (4) In Volierenställen dürfen max. 2 erhöhte Ebenen übereinander angeordnet werden. Dabei darf bezogen auf den Stallinnenbereich (Warmbereich) der max. Tierbesatz von 12 Tieren je m² Stallgrundfläche nicht überschritten werden.
- (5) Für den Tierbesatz zählende erhöhte Ebenen müssen eine direkt darunter liegende Entmistung aufweisen.
- (6) Mindestens 1 / 3 der Bewegungsfläche der Tiere im Stall muss als eingestreute Scharfläche zur Verfügung stehen.
- (7) Der Stall ist mit Tageslicht ausreichend zu beleuchten. Die Fensterflächen müssen mind. 5 % der Stallgrundfläche betragen. Die Tageslänge darf auf max. 16 Stunden mit Kunstlicht verlängert werden sofern eine ununterbrochene Nachtruhe ohne künstliche Beleuchtung von mindestens 8 Stunden gewährleistet ist. Für die das Tageslicht ergänzende Zusatzbeleuchtung dürfen keine Lichtquellen mit Stroboskopeffekt eingesetzt werden.
- (8) Den Tieren steht stets sauberes, frisches Trinkwasser zur Verfügung.
- (9) Pro Tier müssen 18 cm Sitzstange zur Verfügung stehen. In Kotgrubenställen müssen mind. 1 / 3 der Sitzstangen um mind. 45 cm erhöht sein. Der Querschnitt der Sitzstangen beträgt mindestens 30 x 30 mm, die oberen Kanten sind abgerundet. Für die anrechenbare Sitzstangenlänge werden nur Sitzstangen gerechnet, welche sich nicht über dem Einstreubereich befinden, mind. 30 cm horizontalen Achsabstand voneinander und mind. 20 cm Wandabstand haben.
- (10) Für die Eiablage müssen den Tieren genügend eingestreute Legenester oder Abrollnester mit weichen Gumminoppen oder ähnlichen Materialien zur Verfügung stehen. Für 80 Legehennen muss 1 m² Familiennest zur Verfügung stehen, das Einzelnest von 35 x 25 cm reicht für max. 5 Hennen.

- (11) Den Tieren muss permanent ein Staubbad, wenn möglich im Wintergarten, zur Verfügung stehen.
- (12) Die Stallöffnungen zum Außenklimabereich und Auslauf sind so bemessen, dass die Hühner problemlos und uneingeschränkt zirkulieren können. Die Stallöffnungen müssen über eine kombinierte Länge von 1 m je 150 Tiere verfügen. Die Mindestabmessungen der Öffnungen betragen 67 cm in der Breite und 45 cm lichte Höhe. Bei Ställen mit weniger als 100 Tieren sind kleinere Öffnungen zulässig.

7.10.2.2. Außenklimabereich

Der Außenklimabereich (Synonyme: Veranda, Wintergarten und Kaltscharrum) ist ein witterungsgeschützter, nicht der Klimaführung des Stalls unterliegender Teil des Stalls, der vom Stallgebäude räumlich abgetrennt, den Legehennen unmittelbar zugänglich und mit Einstreumaterial ausgestattet ist.

- (1) Es ist je 18 Legehennen ein Außenklimabereich von 1 m² einzurichten.
- (2) Bei Ställen mit weniger als 100 Tieren ist kein Außenklimabereich erforderlich, sofern im Stall nicht mehr als 4,5 Hennen pro m² gehalten werden.

7.10.2.3. Grünauslauf

- (1) Ein Grünauslauf ist vorgeschrieben. Der Auslauf muss so zugeschnitten sein, dass er von allen Legehennen vollständig und möglichst gleichmäßig genutzt werden kann.
- (2) Jedem Tier stehen mindestens 4 m² Grünauslauf im Umkreis von 150 m zur Verfügung.
- (3) Zugang zum Grünauslauf soll grundsätzlich bis auf die nachfolgend aufgeführten Ausnahmen täglich gewährt werden. Hierüber ist unabhängig von der Bestandsgröße ein Auslaufjournal zu führen. Damit wird nachgewiesen, dass mind. ein Drittel der Lebensstage Zugang zum Auslauf besteht. Der Zugang zum Grünauslauf kann eingeschränkt oder verwehrt werden, wenn die gesamte Herde sich in einer tierärztlichen Behandlungsphase befindet, bei widrigen Wetterbedingungen, die einen Zugang insbesondere aus Tiergesundheitsgründen nicht sinnvoll erscheinen lassen, in der Eingewöhnungsphase (gemäß Öko-VO) von Junghennen sowie bei sonstigen behördlichen Anordnungen.
- (4) Es müssen Maßnahmen ergriffen werden, damit kein übermäßiger Nährstoffeintrag im stallnahen Bereich erfolgt. Hierzu wird der stallnahe Bereich mit einem nährstoffabsorbierenden und austauschbaren Material (z. B. Rindenmulch) versehen, das periodisch, spätestens vor der Neueinstellung, ausgetauscht wird.
- (5) Der Grünauslauf muss größtenteils Pflanzenbewuchs aufweisen. Er muss den Tieren Schutz vor Feinden und Schatten bieten, so dass sie den Auslauf gleichmäßig nutzen. Gehölze sollten für eine natürliche Strukturierung der ganzen Auslauffläche gepflanzt werden. Schattier- oder Windschutznetze bieten künstliche Schutzmöglichkeiten. Die Anordnung von Strukturelementen und Unterschlupfmöglichkeiten ist so anzulegen, dass die Tiere mühelos die Auslaufentfernungen überwinden können.

7.10.2.4. Mobilstallhaltung

Sofern hier nicht anders geregelt, gelten die allgemeinen Anforderungen der Legehennenhaltung.

- (1) Es ist je 18 Legehennen ein Außenklimabereich von 1 m² einzurichten.
- (2) In mobilen Ställen für bis zu 350 Tieren, die mindestens 14-tägig versetzt werden, ist kein Außenklimabereich erforderlich, wenn der Zugang zum Weideauslauf spätestens um 7:00 Uhr gewährleistet ist. Für Ställe, die nicht mindestens 14-tägig versetzt werden, ist ein Außenklimabereich zur Verfügung zu stellen (z. B. während des Winters).
- (3) Bei mobilen Ställen mit weniger als 100 Tieren ist kein Außenklimabereich erforderlich, sofern im Stall nicht mehr als 4,5 Hennen pro m² gehalten werden.
- (4) Für mobile Ställe reicht es, wenn sich offensichtlich staubbadefähiger Boden im Außenklimabereich oder Auslauf befindet.

7.10.3. Junghennen / Bruderhähne

Sofern hier nicht anders geregelt, gelten die allgemeinen Anforderungen der Legehennenhaltung.

- (1) Der Bezug von Tieren, die mittels In-Ovo-Selektion (vorgeburtliche Geschlechtererkennung) selektiert wurden, ist für Demeter-Betriebe ausgeschlossen. Demeter-Legehennenbetriebe stellen sicher, dass zu jeder Junghenne, die Demeter-Eier legen soll, ein Bruderhahn nach den Demeter-Vorgaben aufgezogen wird.
- (2) Eine Aufzucht der Bruderhähne kann abweichend von (1) in ökologisch-zertifizierten Betrieben erfolgen, solange keine Auslobung der Bruderhahnaufzucht auf den Eierschachteln, sonstigen Produkten und Werbematerialien der korrespondierenden Demeter- Legehennenhaltung erfolgt (5.9.5. Kennzeichnung von Geflügelprodukten).
- (3) Das Mindestschlachtalter bei Bruderhähnen beträgt 14 Wochen.

7.10.3.1. Haltungsanforderungen Junghennen / Bruderhähne

- (1) Es dürfen maximal 9600 Junghennen und Bruderhähne in einem Stallgebäude gehalten werden. Dabei darf die maximale Größe einer Gruppe 4800 Tiere nicht überschreiten.
- (2) Es dürfen im Warmstall maximal 16 kg Lebendgewicht pro m² Stallgrundfläche gehalten werden.
- (3) Wird ein Außenklimabereich für 24 Junghennen / Bruderhähnen je m² angeboten, kann der Besatz im Warmstall auf 21 kg Lebendgewicht pro m² Stallgrundfläche angehoben werden.
- (4) In mobilen Ställen für bis zu 350 Tieren, die mindestens 14-tägig versetzt werden, ist kein Außenklimabereich erforderlich, wenn der Zugang zum Weideauslauf spätestens um 7:00 Uhr gewährleistet ist. Für Ställe, die nicht mindestens 14-tägig versetzt werden, ist ein Außenklimabereich zur Verfügung zu stellen (z. B. während des Winters).
- (5) Jedem Tier steht mindestens 1 m² Grünauslauf in einem Umkreis von 150 Metern zur Verfügung.
- (6) Den Tieren muss bis zum Ende der 9. Woche 10 cm Sitzstange, ab der 10. Woche 14 cm Sitzstange angeboten werden. Alternativ oder kombinierend kann 100 cm² erhöhte Ebene je Tier angeboten werden.
- (7) Ab der 6. Lebenswoche der Junghennen / Bruderhähne muss ein Staubbad zur Verfügung stehen.

7.10.4. Mastgeflügel

Sofern hier nicht anders geregelt, gelten die allgemeinen Anforderungen der Legehennenhaltung. Bruderhähne sind im Kapitel Junghennen / Bruderhähne geregelt.

7.10.4.1. Haltungsanforderungen Mastgeflügel

Dieser Abschnitt enthält Regelungen für Masthähnchen, Perlhühner, Puten und Wassergeflügel. Bruderhähne sind im vorherigen Abschnitt geregelt.

- (1) In einem Stallgebäude dürfen maximal 3000 Masthühner und Perlhühner, 1000 Puten, 1000 Gänse und 2 x 500 Enten gehalten werden.
- (2) Im Stall dürfen max. 16 kg Lebendgewicht je m² je begehbare Bewegungsfläche gehalten werden. In mobilen Ställen kann dies auf 18 kg erhöht werden. Die Bewegungsfläche ist die den Tieren verfügbare Grundfläche des Stallraumes.
- (3) Wird ein Außenklimabereich von mind. 1 / 3 der Stallgrundfläche angeboten, kann der Besatz im Stall auf 21 kg Lebendgewicht und maximal 10 Tiere je m² begehbare Bewegungsfläche erhöht werden.
- (4) In beweglichen Ställen mit einer Bewegungsfläche von bis zu 150 m² dürfen maximal 30 kg Lebendgewicht und nicht mehr als 16 Tiere je m² gehalten werden. Solche Ställe müssen zusätzlich einen Außenklimabereich von mind. 1 / 3 der Stallgrundfläche aufweisen.
- (5) Masthühnern, Perlhühnern, Puten und Flugenten sind Sitzstangen und /oder erhöhte Ebenen anzubieten. Die erforderlichen Maße sind in Anhang 8 aufgeführt.
- (6) 2 / 3 der Stallgrundfläche müssen mit scharffähigem Material eingestreut sein. Masthühnern, Perlhühnern und Puten muss ab der 6. Woche ein Staubbad zur Verfügung stehen.
- (7) Allem Mastgeflügel ist Grünauslauf zu gewähren. Die erforderlichen Mindestflächen sind in Anhang 8 aufgeführt. Die maximalen Auslaufdistanzen betragen 150 Meter für Puten und Perlhühner und 80 Meter für Masthühner und Enten. Gänse haben keine vorgeschriebene maximale Auslaufdistanz.
- (8) Bei Gänsen und Enten reicht ein Unterstand für die Unterbringung über Nacht. Dieser muss auch dem Schutz vor Feinden dienen. Bei Hütehaltung mit Hütehunden kann bei Gänsen auf den festen Unterstand verzichtet werden. Enten und Gänse erhalten Zugang zu offenen Gewässern.
- (9) Sofern Zugang zu Gewässern für Gänse nicht möglich ist, sind Tränken aufzustellen, in denen Gänse den Kopf und Halsvollständig eintauchen können, um ihr Gefieder zu pflegen.

7.10.5. Brüterei

- (1) In einer Demeter-Brüterei dürfen ausschließlich Demeter- und Bio-Bruteier von ökologisch gehaltenen Elterntieren ausgebrütet werden.
- (2) Nur mit Genehmigung dürfen in folgenden Fällen konventionelle Eier verwendet werden:
 - für die Brut von Rassegeflügel, Puten, Wassergeflügel und Sondergeflügel, wenn keine entsprechenden Bio-Eier verfügbar sind;
 - in Katastrophen- und Seuchenfällen
 - bei Erprobung neuer Herkünfte ohne ökologische Elterntierstufe

- (3) In den Arbeitsräumen muss ausreichend Tageslicht vorhanden sein.
- (4) In die Brutabläufe ist der Einfluss eines Tag-Nacht Rhythmus durch Tageslicht und gegebenenfalls in Brutschränken künstliche Belichtung zu integrieren.
- (5) Es dürfen nur Beleuchtungskörper installiert sein, die keinen ›Stroboskopeffekt‹ erzeugen, wie Glühlampen oder Hochfrequenzlampen. Normale Fluoreszenz- oder Sparlampen sind verboten.
- (6) Mit Ausnahme von Formaldehyd dürfen Desinfektionsmittel gem. EU-Öko-VO verwendet werden. Wöchentlich bzw. mindestens nach jedem Schlupf müssen Proben von Mekonium, Steckeier oder Brütereistaub auf relevante Infektionskeime untersucht werden.
- (7) Im Umkreis von 500 m darf weder Umschlag von Geflügel stattfinden noch Geflügel gehalten werden (gilt nicht für kleine Hofbrütereien unter 1000 Brutplätze).

7.11. Garten-, Obst- und Weinbau

Gemüse- und Zierpflanzenbau sowie Dauerkulturen wie Obstbau, Hopfenbau und Baumschulen inkl. Spargel und Rhabarber

Gemüse- und Zierpflanzenbau, Obstbau, Hopfenbau und sonstige Dauerkulturen sollen ebenso wie der Ackerbau Organe des landwirtschaftlichen Betriebes sein. Überwiegend auf diese Betriebszweige aufbauende Betriebe bedürfen besonderer Betriebskonzepte.

Im intensiven Gartenbau machen die häufig wechselnden Kulturen auf dem gleichen Stück Erde einen besonders schonenden Bodenaufbau erforderlich. Im Sinne eines geschlossenen Betriebskreislaufs und der Betriebsindividualität ist eine eigene Tierhaltung anzustreben. Ist diese nicht möglich, ist eine Futter-Mist-Kooperation empfehlenswert.

Zur Ergänzung der Fruchtfolge werden Vertreter vielfältigster Pflanzenfamilien (z. B. Phacelia, Buchweizen usw.) für den Zwischenfruchtanbau angebaut. Ebenso sollen Leguminosen und Gramineen unter den Gesichtspunkten von Bodenaufbau und N-Fixierung und Blütenpflanzen zur Nützlingsförderung einen festen Platz in der Fruchtfolge einnehmen.

Samenfesten Sorten kommt eine große Wichtigkeit im Hinblick auf den Fortbestand unserer Kulturpflanzen zu, aber auch im Hinblick auf die menschliche Ernährung. Pflanzenqualität heißt auch Ernährungsqualität und Geschmack. Samenfeste Sorten werden gegenüber Hybriden bevorzugt.

7.11.1. Grundsätzliche Regelungen zum Gartenbau

- (1) Gemäß 7.6.2. (2) sind auch im Gemüsebaubetrieb Raufutterfresser zu halten. Die Raufutterfresserhaltung kann durch Futter-Mist-Kooperation gemäß 7.6.2. (1) bei einem Kooperationspartner erfolgen. Diese Regelung gilt ab 01. Januar 2025 für Gemüsebaubetriebe mit einer landwirtschaftlichen Nutzfläche ab 40 ha und ab 01. Januar 2030 für Gemüsebaubetriebe ab 10 ha.
- (2) Gemüsebaubetriebe unter 40 ha (ab 01. Januar 2025) bzw. unter 10 ha (ab 01. Januar 2030), die mehr als 75 % ihres Umsatzes mit gärtnerischen Kulturen erzielen, können die Raufutterfresserhaltung durch eine Misteinfuhr ersetzen. Dabei ist die Menge an Mist einzuführen, die bei einer Haltung von $0,2 R \cdot GV / ha$ anfallen würde. Der Mist ist dabei in folgender Reihenfolge

zuzukaufen: Erst Demeter, dann Verbands-Bio, dann EU-Bio. Wenn diese Qualitäten nicht verfügbar sind, kann auch konventioneller Mist aus nicht-industrieller Tierhaltung zugekauft werden.

- (3) Gemüsebau-Umstellungsbetriebe ab einer Größe von 40 ha setzen die Regelungen unter (1) bis zum Abschluss der Umstellung um. Gemüsebau-Umstellungsbetriebe mit einer Größe von weniger als 40 ha setzen die Regelungen unter (2) bis zum Abschluss der Umstellung um.

*Raufutterfresser

7.11.2. Grundsätzliche Regelungen zu Dauerkulturen

- (1) Betriebe, die mehr als 75 % ihres Umsatzes mit Dauerkulturen (Obstbau, Weinbau, Baumschule, Stauden, Hopfen und Zierpflanzen) erzielen, sind von einer verpflichtenden Raufutterfresserhaltung ausgenommen.

7.11.3. Saat- und Pflanzgut einschließlich vegetatives Vermehrungsmaterial

Eine eigene Jungpflanzenanzucht auf dem Hof ist eine Bereicherung für den Betrieb. Wenn möglich werden die Pflanzen in hofeigener Anzuchterde gezogen.

- (1) Die Verwendung mittels Zellfusion pollensteril (CMS) gezüchteten Sorten ist verboten. Eine aktuelle Liste von zellfusionsfreien Sorten im Gemüsebau steht auf der Demeter-Website zur Verfügung.
- (2) Jungpflanzen werden, sofern in der Menge und Qualität verfügbar, von Betrieben bezogen, die einem anerkannten Bioverband angehören.
- (3) Für Kresse und andere Sprossen ist Demeter Saatgut zu verwenden.
- (4) Chicorée-Wurzeln stammen aus Biologisch-Dynamischem Anbau. Werden die Wurzeln von einem Betrieb eines anderen anerkannten Bioverbands bezogen, muss dies deklariert werden, z. B. Chicorée aus Bio-Verbands-Wurzeln. In diesem Fall ist ein Hinweis auf Demeter nicht zulässig.

7.11.4. Erden und Substrate

- (1) Die verwendeten Substrate enthalten mindestens 25 % präparierten Kompost. (fermentierbare Holzfasern, die mindestens 8 Wochen fermentiert wurden, zählen als Kompost.)
- (2) Anzuchtsubstrate enthalten höchstens 70 % Torf.
- (3) Topfsubstrate enthalten höchstens 50 % Torf.
- (4) Erden und Substrate dürfen gedämpft werden. Anschließend sind Hornmist und Kompostpräparate anzuwenden.
- (5) Topf- und Containerkulturen werden mit dem Gefäß vermarktet, eine Vermarktung von Ernteprodukten aus Topf- und Containerkultur ist nicht möglich.
- (6) Sackkulturen und Dünnschichtverfahren sind nicht zulässig.
- (7) Chicoréewurzeln sollen mit oder ohne Deckerde auf gewachsenem Boden getrieben werden. Treiberei ist zulässig.

7.11.5. Düngung und Fruchtfolge

Präparierte Komposte aus den betrieblichen Kreisläufen, ergänzt durch Mist horntragender Wiederkäuer und der Leguminosenanbau sind die wichtigsten Grundlagen der Düngung. Wenn Mist und andere organische Materialien von außen beschafft werden müssen, wird besondere Sorgfalt gelegt auf Herkunft und die Vermeidung von eventuellen Rückständen von z. B. Pflanzenschutz-, Desinfektions-, und Tierarzneimitteln.

Die intensive Bodenbearbeitung und das hohe Maß an Lebendigkeit biologisch-dynamisch bewirtschafteter Böden haben hohe Stoffumsätze im Boden zur Folge. Auf ausgleichenden Humusaufbau durch Kompost- und Gründüngung, geeignete Bodenbearbeitung und Fruchtfolgegestaltung wird besonders geachtet.

Besonders die Höhe der Stickstoffdüngung sollte kulturspezifisch so gewählt werden, dass die Qualität nicht negativ beeinflusst wird.

In Gewächs- und Folienhäusern kann wegen der intensiveren Nutzung ein höherer Düngereinsatz erfolgen. Die Anwendung schnell wirkender Handelsdünger ist so weit wie möglich zu begrenzen.

In der Fruchtfolge nehmen Gründüngungen mit Leguminosengemengen sowie Futterbau einen wichtigen Platz zur Nährstoffversorgung der Kulturen ein. Circa ein Drittel der Fruchtfolge im Freiland muss mit einer Gründüngung und /oder Futterbau belegt sein. Während der Vegetationsperiode sind ertragsfreie Flächen mit Zwischenbegrünungen belegt. Im Winter sind die Flächen umfangreich begrünt.

Die im vorherigen Absatz genannte Regel gilt für alle gärtnerischen Betriebe bis 40 ha. Gärtnerische Betriebe über 40 ha müssen Raufutterfresser halten oder in Futter-Mist-Kooperationen mit Raufutterfresser haltenden Betrieben eingebunden sein. Solange Betriebe über 40 ha mit Bestandsschutz noch ohne Raufutterfresser wirtschaften, gilt diese Regelung auch für solche Betriebe.

7.11.6. Freiland

Im Freilandanbau ist die Düngungshöhe an organischen Handelsdüngern auf 80 kg N / ha und Jahr im Durchschnitt auf die gemüsebauliche Fruchtfolge, d. h. auf Flächen, auf denen Gemüse bzw. die nötigen Gründüngungen angebaut werden, beschränkt. Die Gesamtaufwandmenge an Düngemitteln darf 112 kg N/ ha und Jahr über die landwirtschaftliche Nutzfläche nicht überschreiten.

Als Orientierung, welche Handelsdünger verwendet werden können, dient die Demeter- Betriebsmittelliste (www.demeter.de). Alle dort nicht genannten ökologischen Handelsdünger werden nur mit vorheriger Absprache mit dem Demeter e.V. verwendet, welcher weitere Prüfungen in Auftrag geben kann.

7.11.7. Geschützter Anbau

In den nachfolgenden Kapiteln werden die Anbaubedingungen für Marktfrüchte im geschützten Anbau beschrieben. Geschützter Anbau umfasst dabei Gewächshäuser aus Glas und Folie sowie Folientunnel. *Regeln zu Spezialkulturen im geschützten Anbau (Jungpflanzen, Zierpflanzen und Sprossen) sind noch im Aufbau und nicht Bestandteil dieser Richtlinie.*

Das Verhältnis zwischen Freilandflächen und geschützten Flächen muss ausgewogen sein, in jedem Fall muss die landwirtschaftliche Nutzfläche im Freiland die Fläche im geschützten Anbau überwiegen. Das Verhältnis zwischen Freilandflächen und geschützten Flächen wird dabei durch die zulässige Gesamtstickstoffmenge bestimmt (siehe nächstes Kapitel).

7.11.7.1. Düngung im geschützten Anbau

Die eingesetzte Düngemenge wird über die gesamte landwirtschaftliche Nutzfläche des Betriebs inklusive geschützter Flächen berechnet und darf 170 kg N pro ha und Jahr nicht überschreiten. Freilandflächen erhalten davon maximal 112 kg N. Diese Regel bedeutet, dass höherer Düngeinsatz im geschützten Anbau mit reduziertem Dünger im Freiland ausgeglichen werden kann.

Bei höherem Düngeinsatz im geschützten Anbau (über 112 g N/ha) ist der Bedarf aufgrund der Ertragserwartung nachzuweisen. Es sind zur Kontrolle der Nährstoffdynamik im Boden mindestens alle drei Jahre Bodenanalysen erforderlich, die Angaben über die Hauptnährelemente K, P, Mg, Ca, den pH-Wert sowie Humus- und Salzgehalt enthalten.

Technisches CO₂ darf nicht eingesetzt werden.

7.11.7.2. Heizen im geschützten Anbau

Ein durchgängiges Heizen von Gewächshäusern und Folientunneln zur Marktfruchtproduktion ist im Winter nicht zugelassen. Das bedeutet, dass die Gewächshäuser vom 1. November bis 15. Februar lediglich frostfrei (ca. 5°C) gehalten werden.

7.11.7.3. Bewirtschaftung im geschützten Anbau

Das Regenwasser von Gewächshäusern sollte aufgefangen und der Bewässerung von Kulturen zugeführt werden.

Künstliche Beleuchtung ist für Marktfruchtanbau im geschützten Anbau nicht zugelassen.

Im Gewächshaus wird der Boden nicht ohne Genehmigung des Demeter e.V. gedämpft.

7.11.8. Bodenbearbeitung und Regulierung der unerwünschten Beikräuter

Beikräuter werden als Begleitpflanzen der Kulturarten und als Lebensraum der Tierwelt gesehen und sind Voraussetzung für eine vielfältige Artengemeinschaft. Das Ziel der Regulierung liegt im Eindämmen der Verunkrautung auf ein für den Kulturpflanzenbestand tolerierbares Maß. Neben vorbeugenden Kulturmaßnahmen werden zur Unkrautregulierung mechanische Maßnahmen (z. B. Striegeln, Hacken) gegenüber thermischen (z. B. Abflammen) bevorzugt. Die ›Bandabflammung‹ der Reihen mit zeitgemäßen Geräten (Abdeckung, Düsen) ist der Ganzflächenabflammung vorzuziehen.

Organisches Mulchen ist ein dem Biologisch-Dynamischem Landbau entsprechendes Verfahren, das zur Verbesserung der Bodenfauna führt. Es ist dem Abdecken mit Folien, etc. vorzuziehen. Der Einsatz von technischen Mulchmaterialien, wie Mulchpapier und Mulchfolie soll, wegen der ökologischen Breitenwirkung ganzflächiger Beikrautunterdrückung und der behinderten Ausbringung der Feldspritzpräparate, auf Kulturen mit starkem Beikrautdruck und Kulturen mit einem hohen Wärmebedürfnis beschränkt bleiben.

Mehrfach gebrauchsfähige oder verrottbare Materialien wie Baumwolle, Flachsmatten, Mulchpapier oder Folien aus nachwachsenden Rohstoffen sollen bevorzugt werden.

Mulch- und Abdeckmaterialien aus PVC werden nicht verwendet.

Nach der Verwendung müssen Mulch- und Abdeckmaterialien recycelt oder umweltgerecht entsorgt werden.

7.11.9. Pflanzenbehandlungen

Durch die vielseitigen, den Gesamtbetrieb betreffenden biodynamischen Maßnahmen, einer angepassten Fruchtfolge, Bodenbearbeitung, Humuswirtschaft, Düngung und die Wahl geeigneter Bestandsdichten soll eine weitgehende Widerstandsfähigkeit der Kulturen gegen pilzliche, bakterielle und tierische Schädigung erreicht werden. In Gewächs- und Folienhäusern haben vor anderen Bekämpfungsmaßnahmen optimale Klimaführung und Nützlingseinsatz einen besonderen Stellenwert.

Freilandböden werden nicht gedämpft.

7.12. Spezielle Regelungen Obst- und Weinbau

Im Obstbau und Weinbau gilt es, alle verfügbaren Maßnahmen der Mischkultur, Begrünung, Zwischenkulturen und Bodenpflege zu nutzen. Die biologisch-dynamische Bodenpflege und eine ausgewogene Humusversorgung sind von zentraler Bedeutung. Kulturmaßnahmen, wie artspezifischer Erziehungsschnitt, Stockaufbau, Anschnitt, Laubarbeiten, Unterstockpflege sowie die Wahl großzügiger Zeilen- oder Quartierbreiten senken den Infektionsdruck in den Anlagen und tragen zur Stärkung und Widerstandskraft der Gehölze bei.

Besonderes Augenmerk ist auf die Wahl geeigneter Sorten, Unterlagen und Erziehungsformen zu lenken. Die Schaffung eines günstigen Kleinklimas in den Obstanlagen sowie der Aufbau und die Erhaltung eines ökologischen Gleichgewichts zwischen Schädlingen und Nützlingen kombiniert mit einer zeitgerechten Durchführung vor allem pflanzenstärkender Maßnahmen kann Einseitigkeiten entgegenwirken.

Die Anlagen müssen ganzjährig standortgerecht begrünt und aus vielerlei Pflanzenarten zusammengesetzt sein, die nach Möglichkeit vor dem Mähen oder Mulchen zur Blüte kommen. Der Bereich unter den Pflanzen soll bei Bedarf mit mechanischen und thermischen Methoden freigehalten werden. Höchstens Junganlagen können ohne dauerhaften Bewuchs oder Bedeckung sein. Wirtschaftsdünger und daraus hergestellte Komposte sollen bevorzugt Verwendung finden. Die Standortfestigkeit der Dauerkulturen erfordert eine größere Pflege des direkten Umfeldes. Hier eine Harmonie herzustellen kann helfen, Einzelmaßnahmen einzusparen.

Die Anlagen sind ganzjährig mit Ausnahme der unmittelbaren Baumreihen begrünt. Mit Ausnahmegenehmigung des Demeter e.V. kann in Junganlagen im ersten Jahr und in Trockenlagen bzw. in Trockenjahren darauf verzichtet werden.

Keine Verwendung von chemisch imprägnierten und tropischen oder subtropischen Hölzern als Unterstützungsmaterial. Wegen ihrer hohen Verrottungsresistenz wird Robinie bevorzugt verwendet. Salz-Imprägnierung der Hölzer ist zulässig. Die tropischen Gräser Bambus und Tonkin dürfen verwendet werden.

Im Weinbau darf die Stickstoffdüngung im dreijährigen Turnus eine Gesamtmenge von 150 kg N/ha nicht übersteigen.

7.12.1. Zierpflanzenbau, Stauden und Gehölze

Eine hohe Grundversorgung insbesondere bei Topfpflanzen durch biologisch-dynamischen Kompost soll den Einsatz von Handelsdüngern weitgehend reduzieren. Anzustreben ist eine Produktion mit nachhaltigen und verrottbaren Materialien wie z. B. Papier, Flachs, Jute, Hanf, Ton oder auch kompostierbaren bzw.

recyclebaren Verbundstoffen. Für den Torfanteil in verwendete Erden und Substraten sind Ausnahmen nur für z. B. Moorbeetpflanzen möglich.

7.13. Pilze

7.13.1. Einleitung

Mit diesen Richtlinien soll die Demeter Pilzkultur auf Spezialbetrieben ermöglicht werden, auch wenn sie keine landwirtschaftlichen Anbauflächen haben. Die Einbindung im Rahmen eines biologisch-dynamischen Hoforganismus zeigt sich bei der Pilzerzeugung als sehr schwierig. Deshalb ist die Einbindung in den Stoffkreislauf eines oder mehrerer Demeter-Erzeugerbetriebe und die Einbeziehung der Biologisch-Dynamischen Präparate umso wichtiger.

7.13.2. Pilzbrut

Es sollte möglichst eigene Pilzbrut verwendet werden, kultiviert auf Demeter-Rohstoffen, ersatzweise solche von anerkannten Betrieben ökologischer Anbauverbände. Gegebenenfalls soll die Substratherstellung im Lohnauftrag mit Demeter-Rohstoffen erfolgen.

Bei betriebseigener Brutherstellung müssen Demeter-Getreide bzw. andere Mischungsanteile, soweit verfügbar, aus Demeter-Erzeugung eingesetzt werden.

7.13.3. Substrat

Der Fruchtkörper des Pilzes steht zu dem durchwachsenden Substrat in einem ähnlichen zeitlichen Verhältnis wie der reife Apfel zum Apfelbaum: Das Pilzwachstum findet zu einem Großteil (viele Wochen bis Monate) im Verborgenen als Mycelwachstum im Substrat statt. Der am Ende in wenigen Tagen austreibende Fruchtkörper ist nur ein Abschluss dieser Entwicklung. Bei der Demeter Pilzzucht sollte daher diese Entwicklung von Anfang an aktiv gefördert werden (durch Verwendung von Demeter-Substratkomponenten, Präparateanwendung, innere Organisation des Substrates, etc.).

- (1) Die Substratherstellung (Substrat mischen, beimpfen) soll im eigenen Betrieb stattfinden. Zukauf von Substrat kann nur dann erfolgen, wenn das Substrat die Anforderungen gemäß der Demeter-Pilzrichtlinie erfüllt.
- (2) Altsubstrate sollten im Rahmen von Betriebskooperationen wieder in den Naturkreislauf zurückgeführt und wiederverwendet werden.
- (3) Für Champignonzucht ist die Verwendung ökologischer Ersatzstoffe, z. B. Holzfaser, anstelle von Torf als Deckerde anzustreben.
- (4) Die Durchwachsphase muss im eigenen Betrieb stattfinden. Zukauf von durchwachsenem Substrat kann nur dann aus anerkannten Betrieben ökologischer Anbauverbände erfolgen, wenn der Betrieb die Demeter-Richtlinien erfüllt.
- (5) Die Ausgangsstoffe landwirtschaftlicher Herkunft des Substrats (wie Stroh, Getreide, Kleie, etc.), sowie Mist und Kompost müssen aus kontrolliert biodynamischer Herkunft stammen.

- (6) Die Präparierung des Substrates/Mistes hat bereits auf dem Substrat-Herstellungsbetrieb zu erfolgen.
- (7) Holz bzw. Sägemehl muss den Vorgaben der Öko-Verordnung entsprechen. Es darf nur Holz verwendet werden, das zumindest nach dem Einschlag nicht mehr mit Insektiziden behandelt wurde.
- (8) Torf als Deckerde bei Champignonkulturen ist derzeit erlaubt. Nichtorganische Substratbestandteile gemäß Anhang 1 der Erzeugungsrichtlinien sind zulässig.

7.13.4. Anwendung der Biologisch-Dynamischen Präparate

- (1) Bisherige Erfahrungen zeigen, dass bei der Pilzerzeugung alle Biologisch-Dynamischen Präparate wichtig sind. Kompostpräparate sollen frühzeitig zum Substrat gegeben werden, damit sie noch einige Wochen einwirken können. Nach dem Autoklavieren und Beimpfen ist aufgrund der Steril-Phase lange Zeit keine Möglichkeit für eine biodynamische Maßnahme gegeben.
- (2) Substrate und Komponenten sind vor der Beimpfung mit den Kompostpräparaten zu präparieren und mit Hornmistpräparat zu behandeln.
- (3) Nach Beendigung der Sterilphase (z. B. nach Öffnen der Substratbeutel) werden die Spritzpräparate Hornmist und Hornkiesel zu den Erntewellen mehrfach appliziert. Mindestens einmal pro Erntewelle sind die Spritzpräparate anzuwenden.

7.13.5. Reinigung und Desinfektion sowie Schutz der Kulturen

Wie beim Pflanzenschutz sind auch hier physikalische Verfahren zur Reinigung und Desinfektion vorzuziehen (z. B. Heißdampf). Die Schädlingsbekämpfung soll möglichst mit biologischen Mitteln mit geringer Persistenz und geringer Umwelttoxizität erfolgen.

Zur Reinigung und Desinfektion sind im eigenen Betrieb nur Wasser und Dampf zugelassen. Arbeitsgeräte dürfen mit Alkohol (70 % ig) oder mit Mitteln auf Basis von Peressigsäure entkeimt werden.

Zum Pflanzenschutz sind biologische Mittel gemäß Anhang 2 der Erzeugungsrichtlinien zugelassen. Der Einsatz von Pyrethrum-Mitteln in den Kulturräumen ist nicht gestattet.

7.13.6. Beleuchtung

Obwohl Pilze keine lichtabhängigen Gewächse sind, reagieren doch einige Arten im Wachstum deutlich auf Licht. Deshalb werden auch Pilze möglichst unter Einwirkung natürlichen Lichtes kultiviert.

Pilzarten, von denen solche Lichteinflüsse bekannt sind, wie z. B. Shiitake, sind mit Licht zu kultivieren.

7.14. Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse

7.14.1. Leitbild

Die Honigbienen sind seit ältester Zeit Kulturbegleiter des Menschen. Ihre Lebensweise verbindet die Bienenvölker intensiv mit den Eigenschaften und klimatischen Rhythmen der Umgebung ihres Standorts. Die

Beziehung des Menschen zum Bienenstock lässt sich nicht ohne weiteres mit der Beziehung zu den anderen Haustieren vergleichen. Dennoch sind die Bienenvölker – heute mehr denn je – auf die pflegende Betreuung durch den Menschen angewiesen. Der Mensch erfährt durch die Eigenart der Honigbiene Vorbild und Schulung.

Durch den großen Flugradius der Bienen ist nicht zu erwarten, dass sie unter den in Mitteleuropa vorherrschenden Verhältnissen nur oder überwiegend biologisch-dynamisch 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 Biologisch-Dynamischen 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, die Lebenskräfte der Pflanzen und der Natur anregendes Bienengift 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 und ist dadurch für jeden landwirtschaftlichen Betriebsorganismus von großer Bedeutung. Aus diesem Grund ist eine Bienenhaltung für jeden Demeter-Betrieb anzustreben.

7.14.2. Aufstellung der Bienenvölker

Bei der Aufstellung der Bienenvölker sind biologisch-dynamisch bewirtschaftete Flächen, ökologisch bewirtschaftete und naturbelassene Flächen zu bevorzugen. Zumindest in der Umgebung der Überwinterungsplätze müssen jährlich die biologisch-dynamischen Präparate ausgebracht 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. Besteht der Verdacht hoher Belastungen durch die Umwelt, sind die Bienenprodukte zu untersuchen. Bei Bestätigung des Verdachtes ist der Standort aufzugeben. Die Standorte der Völker (Feststände, Überwinterungsplätze und Wanderstandorte) sind in einem Standortverzeichnis und bei Wanderungen in einem Wanderplan zu verzeichnen, der genaue Angaben über Zeitraum, Ort (Flur- und Grundstücksangaben o. ä.), Tracht und Völkerzahl enthält.

7.14.3. Bienenwohnung

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 chemisch-synthetischen Rohstoffen zulässig.

Reinigung und Desinfektion der Bienenwohnung sind bei Bedarf ausschließlich mit Hitze (Flamme, Heißwasser) oder mechanisch vorzunehmen.

7.14.4. Betriebsweisen

7.14.4.1. Völkervermehrung und züchterische Auslese

Der Schwarm ist die natürliche Art der Vermehrung. Die Vermehrung darf nur aus dem Schwarmtrieb heraus erfolgen. Eine Vorwegnahme von Schwärmen durch die Bildung von Kunstschwärmen und Teilung des Restvolkes zur weiteren Vermehrung ist statthaft.

Wie bei jeder Nutztierhaltung ist auch bei der Biene eine züchterische Auslese notwendig. Grundlage zur Gewinnung von Königinnenzellen ist der Schwarmtrieb.

Zur züchterischen Auslese ist die Umweiselung mit aus dem Schwarmprozess hervorgegangenen Königinnen und Schwarmzellen erlaubt. Ausnahmen sind nur in besonderen betrieblichen Situationen und in Abstimmung mit der Abteilung Qualität des Demeter e.V. möglich.

Künstliche Königinnenzucht (Umlarven und ähnliches) ist nicht erlaubt.

Die instrumentelle Besamung und die Verwendung gentechnisch manipulierter Bienen sind verboten.

7.14.4.2. Zukauf von Völkern und Königinnen

Die Betriebsweise darf sich nicht auf die permanente Eingliederung von fremden Völkern, Schwärmen und Königinnen stützen. Ein Zukauf von Bienenvölkern und Königinnen ist nur aus Demeter-Bienenhaltungen möglich. Völker, die nicht aus Demeter-Imkereien stammen, sind als nackte Völker einzugliedern.

7.14.4.3. Beschneiden der Flügel der Bienenkönigin

Das Beschneiden der Flügel der Bienenkönigin ist verboten.

7.14.4.4. Methoden zur Steigerung des Honigertrages

Mehrvolk- und Vereinigungsbetriebsweisen, sowie systematische Königinnerneuerung sind nicht zulässig.

7.14.4.5. Rasse

Es soll mit einer an die Landschaft und die Örtlichkeit angepassten Biene der europäischen Rassen, ohne Einkreuzung aus anderen Kontinenten, geimkert werden.

7.14.4.6. Wabenbau

Der Wabenbau ist Teil des Bienenstockes. 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.

7.14.4.7. Waben im Brutraum

Natürlicherweise ist das Brutnest eine geschlossene Einheit. Über den Bau von Naturwaben müssen 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. Im Brutraum muss immer ausreichend Raum für Vorräte an Honig und Pollen vorhanden sein.

Das Absperrgitter ist ein technisches Hilfsmittel in der Imkerei. Es verändert die räumliche Organisation des Bienenvolkes und dient zur Separierung der zeitweilig zusätzlich gegebenen Honigbereiche vom zentralen Brutgeschehen der Bienenvölker. Der Einsatz eines Absperrgitters ist zulässig, es muss eine Ausnahmegenehmigung beim Demeter e.V. zu beantragt werden. Der Einsatz kann eine bienenschonendere Völkerbearbeitung und Honigernte ermöglichen.

7.14.4.8. Waben im Honigraum

Die Gabe von Mittelwänden ist nur im Honigraum erlaubt. Es ist anzustreben, auch hier auf Mittelwände zu verzichten.

7.14.4.9. Herkunft des Wachses

Als Wachs für die Herstellung von Anfangsstreifen oder Mittelwänden kommt nur Naturbau- und Entdeckungswachs aus Demeter-Bienenhaltung in Frage. Waben aus konventioneller Herkunft sind innerhalb des ersten Umstellungsjahres auszuschneiden oder durch Waben oder Wachs aus Demeter-Bienenhaltung zu ersetzen (siehe auch Kapitel ›8. Umstellung‹).

7.14.4.10. Lagerung von Waben

Zum Schutz vor Wachsmotten dürfen nur folgende Mittel eingesetzt werden:

- Essigsäure
- *Bacillus thuringiensis* (nicht gentechnisch verändert)

7.14.4.11. Einwinterung

Honig und Blütenpollen sind die natürliche Nahrungsgrundlage der Bienen. Eine Einwinterung auf Honig ist anzustreben. Wenn dies nicht möglich ist, muss dem Ergänzungsfutter für die Überwinterung ein geeigneter Anteil Honig (i.d.R. 10 Gewichtsprozent zum Zucker) aus der eigenen oder einer nach diesen Richtlinien arbeitenden Imkerei zugefügt werden, um eine rasche Invertierung des Futters zu erreichen.

Bei milchsauer vergorenem Futter kann der vorgeschriebene Honiganteil geringer sein.

Dem flüssigen Futter sind Kamillen(-Tee) und Salz zuzusetzen.

Für die Fütterung dürfen nur ökologisch erzeugte Futtermittel eingesetzt werden.

7.14.4.12. Notfütterung

Sollte vor dem Einsetzen der ersten Tracht eine Fütterung notwendig sein, kann diese wie bei der Einwinterung erfolgen. Falls vor der letzten Ernte eine Notfütterung erforderlich werden sollte, darf diese nur mit Honig aus Demeter-Imkerei erfolgen. Jeglicher Zuckerzusatz ist untersagt.

7.14.4.13. Reizfütterung

Reizfütterungen sind nicht zulässig.

7.14.4.14. Fütterung von Schwärmen und Ablegern

Zum Aufbau der Bienenschwärme und Restvölker dürfen diese, wie bei der Einwinterung fest- gelegt, gefüttert werden.

7.14.5. Honiggewinnung und Gewinnung weiterer Produkte aus Demeter Bienenhaltung

7.14.5.1. Verarbeitung zu Schleuder- und Presshonig, Um- und Abfüllung, Erwärmung

Beim Schleudern, Pressen, Sieben, Klären und anschließendem Abfüllen darf der Honig nicht über 35° C erwärmt werden. Druckfiltration ist untersagt. Jede zusätzliche Erwärmung des Honigs ist zu vermeiden. In der Regel ist der geschleuderte Honig vor einem ersten Festwerden in Verkaufsgebilde (Glas- oder Metallgefäße) abzufüllen.

Wenn die geerntete Menge einer Sorte die durchschnittlich zu erwartende Jahresverkaufsmenge übersteigt, darf Honig auch in größeren Gebinden gelagert und später in Verkaufsgebilde um- gefüllt werden, wenn folgende Bedingungen eingehalten werden:

- (4) Mindestens die durchschnittliche Jahresverkaufsmenge der betreffenden Sorte muss direkt nach der Ernte vor einem ersten Festwerden in Verkaufsgebilde (Glas- oder Metallgefäße) abgefüllt werden.
- (5) Es muss dokumentiert werden, welche Mengen dieser Sorte in welche Gebindegrößen abgefüllt wurden.
- (6) Der Honig darf nur so weit erwärmt werden, dass er in einen fließfähigen Zustand (cremige Konsistenz, maximal 35° C) kommt und dann sofort mit geeigneten Gerätschaften abgefüllt werden kann.
- (7) Keinesfalls darf der Honig verflüssigt werden.

Es kommt nur eine indirekte Erwärmung des Honigs in Frage. Die Erwärmung des Mediums auf mehr als 35° C muss dabei sicher verhindert werden. Die Technik zur Erwärmung muss den Musteranlagen 1 oder 2 entsprechen (7.14.9. Anhang Honigerwärmung).

Über alle Maßnahmen einer Honigerwärmung zum Zweck der Abfüllung sind genaue, nachvollziehbare Aufzeichnungen zu machen (Datum, Menge, Prozess).

7.14.5.2. Gebindearten, Honiglagerung

Gebinde zur Abfüllung von Honig dürfen aus folgenden Materialien bestehen:

- Glas oder Metall
- Kunststoff (nur zum Zweck des Transportes und bei Auftragsabfüllung, nicht zur Lagerung)

Die Lagerung des Honigs muss luftdicht, dunkel und gleichbleibend kühl erfolgen.

7.14.5.3. Wachsverarbeitung

- (1) Definition: Bienenwachs ist ein körpereigenes Stoffwechselprodukt der Honigbienen. Es wird in ihren Wachsdrüsen als kleine Wachsschüppchen erzeugt. Aus diesen Wachsschüppchen bauen die Honigbienen ihre Waben und Wachsbrücken.
- (2) Das in der Imkerei gewonnene Wachs ist in Wachs I und Wachs II zu trennen. Wachs I ist Wachs, das ohne Vorgabe einer Mittelwand entstanden ist, z. B. Entdeckelungswachs und Wachs aus Naturwabenbau (ein Anfangsstreifen aus Wachs I von max. 10 % der Wabenfläche des Rähmchen Innenmaßes kann vernachlässigt werden). Wachs II ist aus Waben gewonnen, denen eine Mittelwand vorgegeben war und darf nicht mehr im Bienenvolk verwendet werden.
- (3) Wachsblöcke müssen eindeutig als Wachs I bzw. II deklariert sein und sind mit Imkereinamen und Chargennummer zu kennzeichnen, um eine Vermischung und Verwechslung auszuschließen. Nur Wachs I darf ins Bienenvolk gegeben werden.
- (4) Wachs darf mit Hitze bis zu 120 °C gewonnen und verarbeitet werden. Es darf nicht mit Lösungs- oder Bleichmitteln oder anderen Zusätzen in Berührung kommen. Es sind nur Geräte und Behälter aus nichtoxidierenden Materialien einzusetzen.
- (5) Eine Fremdumarbeitung von Wachs zu Mittelwänden ist möglichst zu vermeiden, um eine Vermischung mit fremdem Wachs zu verhindern. Falls Wachs zur Umarbeitung weggegeben wird, benötigt der entsprechende Lohnverarbeiter eine Bio-Zertifizierung und einen Demeter-Lohnverarbeitervertrag. Damit im Zweifelsfall die schadstofffreie Qualität und Echtheit des Wachses nachgewiesen werden kann, sind Rückstellproben wie folgt aufzubewahren: Für die Anlieferung beim Umarbeiter sind drei Proben zu ziehen, wovon zwei beim Auftraggeber/Imker verbleiben und eine beim Lohnverarbeiter/Umarbeiter. Bei Abholung sind wieder drei Proben zu ziehen, wovon zwei beim Imker bleiben und eine beim Umarbeiter. Die Rückstellmuster sind mindestens 2 Jahre aufzuheben.

7.14.5.4. Pollen

- (1) Definition: Pollen ist der von den Bienen eingetragene Blütenstaub. Er ist ein wesentlicher Bestandteil der natürlichen Nahrungsgrundlage der Bienen und ist als Perga (Bienenbrot) in den Waben eingelagert.
- (2) Pollenersatzstoffe sind verboten.

Verunreinigungen

- (3) Um einen möglichst unbelasteten Pollen bzw. ein unbelastetes Perga ernten zu können, ist der Pollen von konventionellen Intensivkulturen zu vermeiden.
- (4) Besteht der Verdacht auf eine Beeinträchtigung des Pollens, kann Demeter eine Untersuchung der Produkte veranlassen. Bei Bestätigung des Verdachtes einer derartigen Beeinträchtigung (Überschreitung des Orientierungswertes des Bundesverbands Naturkost Naturwaren von 0,010

mg/kg bezogen auf den Wirkstoff im Produkt) darf der dort erzeugte Pollen nicht unter dem Demeter-Warenzeichen vermarktet werden.

- (5) Pollen-/Pergasammelnde Imkereien, die diese als Demeter ausloben, sind verpflichtet, mindestens eine Pollen-/Perga-Analyse jährlich durch Probennahme der Kontrollstelle auf Pflanzenschutzmittel- und Pyrrolizidinalkaloid-Rückstände untersuchen zu lassen, so lange, bis abzuschätzen ist, wie hoch die Gefahr für eine Kontamination ist.

Ernte von Pollen und Perga

- (6) Es ist darauf zu achten, dass jederzeit ausreichend Pollen/Perga für das Volk vorhanden ist.
- (7) Eine Verletzung durch die Erntevorrichtung der Bienen bei der Pollenernte muss vermieden werden.
- (8) Die Löcher, durch die die Bienen schlüpfen, müssen rund sein, abgerundete Kanten haben und mindestens 4,8 mm groß sein.
- (9) Ausflugmöglichkeiten für die Drohnen müssen vorhanden sein.
- (10) Die Völker sind auf Schwarmstimmung zu kontrollieren und im Falle eines bevorstehenden Schwarms ist die Pollenfalle zu entfernen.
- (11) Pollen muss vor Regen, Nässe und direktem Sonnenlicht geschützt sein und täglich vor Sonnenuntergang geerntet werden. Der Pollensammelbehälter ist regelmäßig mit kochendem Wasser oder Dampf gründlich zu reinigen.
- (12) Der Pollen ist mittels eines Gebläses und/oder mechanisch zu reinigen.
- (13) Pollen und Perga sind auf einen Wassergehalt von <6 % zu trocknen. Dabei muss gewährleistet sein, dass nur mit einer maximalen Trocknungsluft von 35 °C getrocknet wird

Gebindearten, Pollenlagerung

- (14) Lager und Verkaufsgebilde von Pollen und Perga dürfen aus den folgenden Materialien bestehen: Glas oder Edelstahl.
- (15) Pollen und Perga sind lichtgeschützt, trocken und kühl zu lagern.

7.14.5.5. Rohpropolis und Propolistinktur

- (1) Definition: Die Grundstoffe von Propolis sind überwiegend von den Bienen gesammelte Pflanzenharze verschiedener Herkünfte und geringe Anteile von Wachs und Pollen. Durch gemeinschaftliche Umarbeitung der Pflanzenharze, Hinzufügen von Drüsensekreten und Fermenten, entsteht im Bienenstock das Rohpropolis. Weitere Bezeichnungen für Rohpropolis sind Bienenharz, Bienenleim, Bienenkittharz, Kittharz oder Kittwachs.

Gewinnung

- (2) Rohpropolis kann durch Abkratzen von Beutenteilen oder Rähmchen oder durch Auflegen von Propolisgittern aus dem Bienenstock entnommen werden.
- (3) Rohpropolis darf für die Ernte aus Gittersystemen oder zur Abtötung von Wachsmotteneiern kurzzeitig eingefroren werden.
- (4) Propolisgitter dürfen in der Zeit von Mitte Juni bis Mitte September im Bienenstock eingelegt und die Propolis entnommen werden.

Lagerung von Rohpropolis bis zur Weiterverarbeitung oder Verkauf

- (5) Rohpropolis ist bis zur Weiterverarbeitung oder bis zum Verkauf dunkel, luftdicht und kühl im Glas zu lagern.

Herstellung von Propolistinktur aus Rohpropolis

- (6) Definition: Propolistinktur ist ein gereinigter Auszug der Rohpropolis in Alkohol, wobei der Wachsanteil als wesentlicher Teil ausfällt. Der Alkohol hat einen Wasseranteil, wodurch neben alkohollöslichen Bestandteilen auch wasserlösliche Bestandteile aus der Rohpropolis gelöst werden.
- (7) Um Propolis vom Wachsanteil zu trennen, muss 70 Vol.% - 85 Vol.%-iger Demeter-Verarbeitungsalkohol (soweit verfügbar) eingesetzt werden. Der Ansatz für die Propolistinktur darf nur in verschließbaren Behältnissen aus Glas oder Keramik hergestellt werden.
- (8) Der Ansatz muss über einen Zeitraum von mindestens 3 Wochen stehen bleiben und sollte täglich geschüttelt werden.
- (9) Die Tinktur darf nur in Glas- oder Keramikbehälter abgefüllt werden und muss dunkel gelagert werden.
- (10) Propolisextrakt kann durch Verdunsten von Wasser und Alkohol hergestellt werden.

Kennzeichnung von Propolistinktur

- (11) Propolistinktur darf nur mit Zutatenkennzeichnung ausgelobt werden, das Markenbild kann nicht verwendet werden.

7.14.5.6. Bienengift

- (1) Definition: Bienengift ist das Gift der Honigbiene, medizinisch Apitoxin, welches in den zwei Giftdrüsen erzeugt wird.

Gewinnung

- (2) Zulässig ist die Gewinnung von reinem, getrocknetem Bienengift (*Apitoxin*) aus den Giftblasen der Westlichen Honigbiene (*Apis mellifera.*) mittels elektrischer Stimulation der Arbeitsbienen. Geerntet wird nur das von der Biene selbst durch den Stachel abgegebene Gift.
- (3) Ernteverfahren: Die Ernte geschieht mittels elektrischer Stimulation der Arbeitsbienen als einziges gängiges und vertretbares Ernteverfahren, um damit reines Gift zu erhalten und gleichzeitig die Bienen nicht zu töten.
- (4) Der Kollektorrahmen darf vor dem Flugloch oder oberhalb der Oberträger platziert werden.
- (5) Bienengift darf nur in der Zeit von April bis zur letzten Honigernte geerntet werden. Dabei beträgt die maximale Stimulationszeit 20 Minuten / Volk und Woche.
- (6) Eine Bienengifternte darf nicht zeitgleich mit der Honigernte erfolgen.
- (7) Bei dem Einsatz von einer Membran zur Ernte reinen Bienengifts muss diese so beschaffen sein, dass die Bienen ihren Stachel nicht verlieren. Vom Material der Membran dürfen keine Rückstände in das Bienengift gelangen.

Trocknung und Lagerung

- (8) Das bei Raumtemperatur getrocknete Bienengift wird in Glasflaschen mit UV-Schutz abgefüllt, versiegelt und etikettiert und bis zum Versand kühl und dunkel bei 2°C bis 8°C gelagert.

7.14.5.7. Wabenhonig

- (1) Definition: Wabenhonig und Scheibenhonig im Sinne dieser Richtlinie ist verdeckelter Honig in frisch gebauten, unbebrüteten Naturbauwaben oder aus frisch eingesetzten, ausgebauten Mittelwänden. Er wird in seiner ursprünglichen Verpackung, der Wabe/Naturbauwabe, gehandelt.
- (2) Zur Gewinnung von Wabenhonig dürfen keine Kunststoffrähmchen eingesetzt werden.
- (3) Als Verpackung von Wabenhonig dürfen natürliche Materialien wie Glas, Ton usw. oder lebensmittelechte Kunststoffe verwendet werden.

7.14.5.8. Gelee Royal

- (1) Definition: Gelee Royal ist der von Ammenbienen durch Drüsensekrete erzeugte Futtersaft, der im Bienenvolk zur Aufzucht junger Arbeiterinnen Brut und zur Aufzucht und weiteren Futtersorgung der Königin verwendet wird.

Gewinnung

- (2) Nennenswerte Mengen von Gelee Royal können nur in künstlich entweiselten Völkern und in künstlichen Königinnenzellen oder über dem Absperrgitter, ebenfalls in künstlichen Königinnenzellen, gewonnen werden. Diese Gewinnung von Gelee Royal ist mit dem Tierwohl nicht vereinbar und damit ausgeschlossen.

7.14.6. Messbare Qualität des Honigs – Analysewerte

Es müssen über die gesetzlichen Festlegungen hinaus folgende Anforderungen an die Qualität des Honigs eingehalten werden:

- (1) Der Wassergehalt – gemessen nach DIN/AOAC – darf maximal 18 % und bei Heidehonig maximal 21,4 % betragen.
- (2) Der HMF-Gehalt darf maximal 10 mg/kg betragen.
- (3) Invertase-Einheiten mind. 64 U/kg Honig (nach Siegenthaler), ausgenommen natürlich enzymschwache Honige (sehr reinsortige Akazien- und Lindenhonige).

7.14.7. Bienengesundheit

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, dürfen nur folgende Maßnahmen und

Mittel Anwendung finden:

- Brutentnahme
- Wärmebehandlung
- Kunstschwarmbildung
- Käfigen der Königin

- Kräutertees
- Ameisensäure
- Milchsäure
- Oxalsäure
- Zucker
- Salz

Dringend behandlungsbedürftige Völker müssen vor einer Behandlung abgeerntet werden. Aus diesen Völkern ist nach einer Behandlung eine Ernte von Produkten zur Vermarktung unter Warenzeichen in der laufenden Saison nicht statthaft.

7.14.8. Umstellung

Eine Umstellung setzt einen Umstellungsplan voraus, der spätestens drei Jahre nach Beginn zur vollen Zertifizierung führen muss. Voraussetzung für die Zertifizierung ›Umstellung auf Demeter‹ ist, dass der letzte richtlinienwidrige Mitteleinsatz länger als 12 Monate zurückliegt und dass das Wachs des Wabenbaus ausgeschieden oder durch Wachs aus Demeter-Bienenhaltung ersetzt wurde. Wenn eine Wachsanalyse zu Beginn der Umstellung bzw. im ersten Umstellungsjahr die Unbedenklichkeit des in der Imkerei vorhandenen Wachses bestätigt, d.h. das vorhandene Wachs und die vorhandenen Waben dürfen nicht mit richtlinienwidrigen Mitteln belastet sein, kann dieser erste Austausch des Wachses unterbleiben. Dazu veranlasst die Kontrollstelle eine Probenahme von Wachs.

Mit Beginn des ersten Umstellungsjahres muss nach Maßgabe der Richtlinien gearbeitet werden. In dieser Zeit sind erlaubt:

- geteilter Brutraum
- Absperrgitter
- vorhandene Waben aus Mittelwänden im Brutraum. Diese müssen am Ende des ersten Umstellungsjahres in nennenswertem Umfang (ca. 30 %) durch Naturbau ersetzt worden sein.

7.14.8.1. Wachsaustausch

Stellt eine Imkerei auf Demeter um hat ein Wachsaustausch nach den Demeter-Vorgaben zu erfolgen: Alles Wachs und alle Waben, die vor der Umstellung im Betrieb vorhanden sind, können nicht Demeter-Wachs werden. Nur in der Demeter-Imkerei von den Bienen erzeugtes und in die Waben verbautes Wachs kann Demeter-Wachs sein. Entsprechend muss das vor der Umstellung vorhandene Wachs und das Wachs aus den bisher verwendeten Waben, im Zuge der Umstellung vollkommen gesondert gewonnen (eingeschmolzen), jeweils sofort entsprechend eindeutig gekennzeichnet und schließlich separat gelagert werden. Verwendung oder Verkauf dieses Wachses muss getrennt von später gewonnenem Demeter-Wachs erfolgen und detailliert dokumentiert werden. Am Ende des Umstellungszeitraums darf kein altes Wachs mehr im Betrieb vorhanden sein.

Weiterhin ist die Handhabung bei der Gewinnung von Demeter-Wachs aus der Imkerei zu beachten. Es muss beachtet werden, dass hier zwei ›Qualitäten‹ unterschieden werden:

- Qualität 1: Alles aus reinen Naturbauwaben gewonnenes Wachs, sowie das Wachs, dass bei der Entdeckelung der Honigraumwaben bei der Honigernte anfällt. Dieses gewonnene Wachs kann zur

Herstellung von Mittelwänden zum Einsatz in den Honigräumen sowie für Anfangsstreifen verwendet werden. Es muss entsprechend gekennzeichnet und getrennt von anderem Wachs gelagert werden.

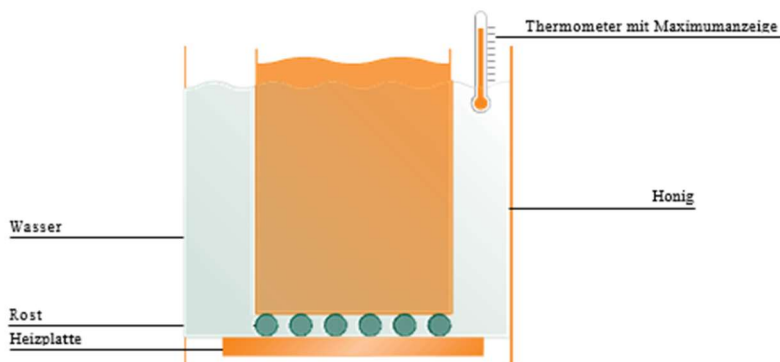
- Qualität 2: Alles Wachs aus Honigraumwaben mit Mittelwänden, die aus Demeter-Wachs erster Qualität gefertigt wurden. Dieses Wachs muss gesondert vom Wachs der »Ersten Qualität« gekennzeichnet und gelagert werden. Dieses Wachs darf nicht erneut für die Herstellung von Mittelwänden und Anfangsstreifen verwendet werden, die in der Demeter-Bienenhaltung zum Einsatz kommen sollen.

Voraussetzung für die Zertifizierung mit ›Demeter‹ ist, dass kein Wachs mehr aus der Vorbewirtschaftung vorhanden ist.

7.14.9. Anhang Honigerwärmung

7.14.9.1. Musteranlage 1 zur Honigerwärmung

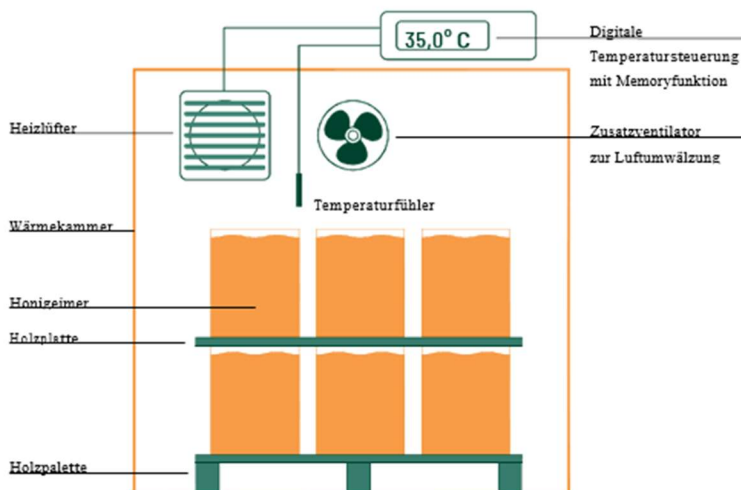
Die Temperatur des Wassers ist mit einem auf 1/10° C ablesbaren Thermometer zu kontrollieren und darf 35° C nicht übersteigen. Dies wird über die Maximumanzeige festgehalten. Der Rost zur Distanzierung des Honiggefäßes von der Heizplatte ist unbedingt erforderlich.



7.14.9.2. Musteranlage 2 zur Honigerwärmung

(für größere Mengen)

Die Honigeimer müssen auf der Palette mit Abstand stehen, damit sie von allen Seiten von der erwärmten Luft umströmt werden können.



7.15. Biologisch-dynamische Pflanzenzuchtung

7.15.1. Geltungsbereich und Grundlagen

Die Richtlinien für die anerkannte biologisch-dynamische Pflanzenzuchtung wurden im Wesentlichen von der Assoziation biologisch-dynamischer Pflanzenzüchter (ABDP) erarbeitet. Sie sind Bestandteil des Vertrages zwischen dem Nutzer der Bezeichnung ›aus biologisch-dynamischer Zuchtung‹ und der für die Vertragsvergabe verantwortlichen Organisation (Demeter e.V.). Sie gelten für Züchtungsbetriebe, welche biologisch-dynamische Züchtungsarbeit leisten, sowie für deren Produkte, die Sorten aus anerkannt biologisch-dynamischer Pflanzenzuchtung. Die Kennzeichnung biodynamisch gezüchteten Sorten ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt.

Ziel der Richtlinie ist es, Sorten ›aus biologisch-dynamischer Zuchtung‹ 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 hervorgegangen ist. Mit dem Hinweis auf die Zuchtung soll auf die besondere Herkunft des Saatgutes aufmerksam gemacht werden können.

7.15.2. Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten

- (1) Die Züchtung soll auf Demeter-zertifizierten Feldern oder in entsprechenden Zuchtgärten stattfinden. Wo dies nicht möglich ist, kann wie nachfolgend beschrieben gezüchtet werden.
- (2) 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 Anbaugestattungsvertrages).
- (3) Der Züchtungsbetrieb sowie die Dokumentation der Züchtungsarbeit müssen über die gesamte Zeit für eine Demeter-Kontrolle zugänglich gemacht werden.

- (4) 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‹.
- (5) Als Zuchtmethoden werden grundsätzlich ausgeschlossen:
- Alle von den IFOAM-Richtlinien ausgeschlossenen Methoden
 - Hybridzüchtung, unabhängig vom Herstellungsweg
 - Doppelhaploide bzw. Polyploidisierung
- (6) Sorten aus Proto- bzw. Cytoplastenfusion
- (7) Die Verwendung von Hybridsorten und Doppelhaploiden als Eltern für die Neuzüchtung einer biologisch-dynamisch gezüchteten Sorte ist zulässig.
- (8) Für eine biologisch-dynamische Neuzucht ist die Anerkennung als Sorte durch eine anerkannte Behörde (beispielsweise das zuständige Sortenamtsamt) unverzichtbar, wenn das Saat- gut im Sinne des regional gültigen Saatgutverkehrsgesetzes an andere abgegeben werden soll.
- (9) Sofern im Rahmen geschlossener Produktionssysteme die amtliche Sortenregistrierung verzichtbar ist, kann beim Demeter e.V. die Anerkennung einer Sorte als ›aus biologisch- dynamischer Züchtung‹ stammend beantragt werden, wenn eine vorgelegte Sortenbeschreibung die Erfüllung der saattrechtlichen Anforderungen an die Unterscheidbarkeit erwarten lässt.

7.15.3. Anforderungen an die Erhaltungszüchtung

Die Erhaltungszüchtung findet grundsätzlich auf anerkannt biologisch-dynamischen Betrieben statt, zumindest aber auf Betrieben gem. Absatz 2 des Kapitels ›Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten‹.

7.15.4. 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 zu- rückverfolgbar 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-Kon- trolle erforderlich ist.

Diese Belege dienen der Nachvollziehbarkeit des Verlaufs der Generationenfolge bzw. der auf- einander folgenden Anbauvegetationen, welche durchlaufen wurden.

7.15.5. Transparenz in der Sortenentwicklung (Werdegangbeschreibung)

Die Werdegangbeschreibung ist Grundlage für die Zertifizierung der Sorten und muss öffentlich zugänglich gemacht werden (Internet). Das Zertifikat für die Sorte ›aus biologisch-dynamischer Züchtung‹ wird von der Demeter-Zertifizierungsstelle ausgestellt.

Zur Werdegangbeschreibung gehören folgende Angaben:

- (1) Art, Kulturform, Sortenbezeichnung, Name des Züchters, Datum, Intention der Züchtung.
- (2) Woher stammt das Ausgangsmaterial? Bezeichnung, Lieferant, Jahr des ersten Anbaus, Angaben über ein Kreuzungsprodukt.
- (3) Unter welchen Bedingungen wurde und wird angebaut und selektiert? Standort, Wirtschaftsweise.
- (4) Nach welcher Methode wird selektiert? Massenauslese (positiv oder negativ), wie viele Individuen aus wie viel werden gewählt? Wird im Falle von Einzelpflanzen-Auslese getrennt nach Einzelpflanzen-Nachkommenschaften 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?
- (5) Wann wurde die Sorte vom Bundessortenamt eingetragen / zugelassen?
- (6) Wie erfolgt die Saatgutvermehrung zur Saatgutabgabe?
- (7) Wie kann die Sorte heute beschrieben werden? Typische Sortencharakteristika, Hinweise zum Anbau, Erfahrungen aus der Praxis, Ergebnisse aus Qualitätsuntersuchungen.

7.16. Anhänge

ANHANG 1:

Zugelassene Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel sowie Substratbestandteile

Grundsätzlich ist die Selbstversorgung des Betriebes mit eigenen Düngemitteln anzustreben, die Höchstmengen an einzuführenden Düngemitteln sind im Abschnitt 7.4. zur Düngung angegeben. Eingeführte Stoffe sind im Rahmen der jährlichen Zertifizierung anzugeben und müssen den gesetzlichen Bestimmungen, insbesondere der Verordnung (EU) 2018/848 und ihren nachgelagerten Rechtsakten, entsprechen. Für mit* gekennzeichnete Stoffe sind spezifische Regelungen der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 zu beachten. Die Wirtschaftsdünger werden am Entstehungsort präpariert, spätestens jedoch im eigenen Betrieb.

1. Wirtschaftsdünger, Komposte und Bodenverbesserungsmittel von ökologischen Betrieben

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Stallmist • Geflügelmist (auch getrocknet) • Gülle • Jauche | <ul style="list-style-type: none"> • Komposte aus organischen Abfällen • Substrate von Pilzkulturen • Stroh |
|--|--|

2. Wirtschaftsdünger von konventionellen Betrieben

Nicht aus industrieller Tierhaltung gemäß Verordnung (EU) 2018/848

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Raufutterfressermist | <ul style="list-style-type: none"> • Schweinemist |
|--|--|

3. Organische Ergänzungsdünger und Bodenverbesserungsmittel sowie Substratbestandteile ökologischer und konventioneller Herkunft

Stickstoffhaltige organische Handelsdünger müssen ab 2030 ausschließlich aus ökologischen Rohstoffen stammen, siehe Abschnitt 6

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Stroh (nicht für Mulchzwecke) und andere pflanzlichen Materialien • Pflanzenkomposte (Grüngutkomposte). Als Obergrenze für Schwermetall-gehalte gelten die Regelungen der Verordnung (EG) 2018/848 für kompostierte Haushaltsabfälle • Rindenkompost von nach dem Einschlag chemisch unbehandeltem Holz | <ul style="list-style-type: none"> • Produkte und Nebenprodukte pflanzlichen Ursprungs, (z. B. Rizinussschrot, Rapsschrot) • Vinasse und Vinasseezeugnisse sowie andere stickstoffhaltige Flüssigdünger (kein Einsatz im Ackerbau) • Algen und Algengerzeugnisse* • Pflanzenkohle. PAK Gehalte gemäß Verordnung (EU) 2018/848 nach Toluol Extraktion und unter Einhaltung der |
|---|---|

<ul style="list-style-type: none"> • Sägemehl, Holzschnitt und Holzasche von nach dem Einschlag chemisch unbehandeltem Holz • Torf, nur in Substraten und mit den in Kapitel 7.11. genannten Einschränkungen • Nachstehende Produkte und Nebenprodukte tierischen Ursprungs, nicht hydrolysiert: <ul style="list-style-type: none"> - Hornspäne und -mehl - Hufspäne und -mehl - Federmehl - Haarmehl - Borsten - Wolle 	<p>Schwermetallgrenzwerte nach dem Standard EBC-AgroBio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gärreste aus Biogasanlagen, die mit ausschließlich ökologisch zertifizierten Substraten betrieben werden. Weitere Regelungen zu Biogas sind unter 5. und in Kapitel 7.4. beschrieben.
---	---

4. Mineralische Ergänzungsdünger

<ul style="list-style-type: none"> • Gesteinsmehle • Tonerde und Tonminerale (z. B. Bentonit) • Calciumcarbonat natürlichen Ursprungs (z. B. Dolomitmalk, kohlenaurer Kalk, Muschelkalk*, Meeralkenkalk, nur von toten Bänken im Meer oder fossilen Formen an Land) • Calciumsulfat (Gips) natürlichen Ursprungs • Carbokalk, nur mit Nachweis auf dem Lieferschein, dass dieser Kalk aus der ökologischen Zucker-Produktion stammt • natürliche schwermetallarme Rohphosphate, gemahlen, weicherdig, nicht teilaufgeschlossen* 	<p>Nur bei Bedarf entsprechend den Ergebnissen von Boden-, Gewebe- und Blattanalysen oder Mangelerscheinungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calciumchlorid (CaCl₂) Blattbehandlung bei Apfelbäumen bei nachgewiesenem Calciummangel • Kalirohsalze* • Kalimagnesia: (Patentkali) • Kaliumsulfat*, Chloridgehalt max. 3 %. Nur von natürlich vorkommenden Mineralien durch physikalische Extraktion gewonnen • Magnesiumsulfat (Kieserit) natürlichen Ursprungs • Magnesiumcarbonat natürlichen Ursprungs • Elementarer Schwefel* • Spurenelementdünger*
---	---

5. Sonstiges

Zubereitungen aus Pflanzen und Mikroorganismen zur Anwendung in Böden, Komposten und Substraten, z.B. zur Beschleunigung der Umsetzungsvorgänge, wenn ihre Zusammensetzung diesem Anhang entspricht.

6. Substrate für die Biogasgewinnung (in Trockenmasse)

Gemäß 7.4.2 nur für Anlagen und Betriebe mit Anlagen, die bereits vor dem 01. Juni 2019 Demeter-zertifiziert waren. Neuere Anlagen dürfen nur noch mit ökologisch zertifizierten Substraten betrieben werden (ausgenommen Mist, Aufwuchs aus dem Nulljahr und von Naturschutzflächen).

<ul style="list-style-type: none"> • Alle Wirtschaftsdünger unter 1. • Alle organischen Ergänzungsdünger ökologischer Herkunft unter 3. • Von konventionellen Betrieben: <ul style="list-style-type: none"> ○ Mist (darf nicht aus industrieller Tierhaltung stammen, kein Geflügelmist) ○ Beiprodukte der Verarbeitung von Lebens- und Futtermitteln bis max. 10 % der zu fermentierenden Stoffe ○ Klee, Klee gras, Gras ○ Grünlandaufwuchs 	<ul style="list-style-type: none"> • Grünschnitt aus extensiver Bewirtschaftung (jedoch nicht von Straßenrändern, stark befahrener Straßen und Bahndämmen) • Getreide (nur für Anlagen, die vor dem 01. Juni 2005 von der Baubehörde genehmigt waren)
--	---

7. Organische Handelsdünger

Definition: Organische Handelsdünger sind betriebsfremde Düngemittel tierischer, pflanzlicher oder sonstiger Herkunft (Pilze, Bakterien etc.), die aus Verarbeitungsprozessen stammen und in Anhang 2 der (EU) VO 2021/1165 gelistet sind. Sie sind in den vorherigen Abschnitten dieses Anhangs für Demeter-Betriebe nochmals gegenüber der (EU) VO 2021/1165 eingeschränkt. Organische Handelsdünger sind keine Wirtschaftsdünger, keine Grüngut- oder sonstigen Komposte und keine rein mineralischen Düngemittel, können diese aber als Bestandteile enthalten.

- Organische Handelsdünger müssen in ihrer Zusammensetzung diesem Anhang entsprechen. Zugelassene Produkte sind in der Demeter-Betriebsmittelliste des FIBL gelistet. Ein Einsatz von nicht-gelisteten Produkten ist nur möglich, wenn die Konformität vom Demeter e.V. bestätigt wurde.*
- Wirtschaftsdünger, Grüngutkomposte, Kalke und andere mineralische Monodünger (inkl. Kalisulfat) unterliegen keiner besonderen Nachweis- oder Listungspflicht. Sie müssen jedoch diesem Anhang entsprechen.
- Stickstoffhaltige organische Handelsdünger können ab 2030 nur noch eingesetzt werden, wenn sie aus ökologischer Herkunft stammen.

*Anfrage an Zertifizierung@demeter.de

ANHANG 2

Zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung

Die Verwendung der hier aufgeführten Mittel soll nur erfolgen, wenn mit den biologisch- dynamischen Maßnahmen (z. B. rhythmisches Spritzen von Hornkiesel bei Insektenbefall, Veraschung) der Schadorganismenbefall nicht unter Kontrolle gehalten werden kann. Eine mögliche Gefährdung der Nützlingspopulation ist zu vermeiden.

1. Biologische und biotechnische Maßnahmen	
Gezielter Einsatz von Nützlingen (z. B. Raubmilben, Schlupfwespen)	Kulturschutznetze, Mulchfolien, etc.
Insektenfallen (Farbtafeln, Leimfallen, Lockstoff-Fallen)	

2. Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmittel – allgemein zugelassen

Beim Einsatz von Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmitteln sind die gesetzlichen Bestimmungen, vor allem die Vorgaben der Verordnung (EU) 2018/848 und ihrer nachgelagerten Rechtsakte sowie die des Pflanzenschutzrechts, insbesondere die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 540/2011, zu beachten. Nur darüber hinaus gehende Anwendungsbeschränkungen sind hier aufgeführt.

2.1. Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmittel – allgemein zugelassen*

<ul style="list-style-type: none"> • Gesteinsmehle und Tonerden • Laminarin • Wasserglas (Natriumsilikat) • Kräuterauszüge, soweit gemäß Pflanzenschutzrecht einsetzbar • Pheromone) Lockstoff, sexuelle Verwirrmethode), nur in Fallen und Spendern • Azadirachtin aus Azadirachta indica (Neembaum) • Quassia aus Quassia amara • Pflanzenöle • Fettsäuren • Eisen-III-Phosphat • Milch und Molke • Mikroorganismen (Bakterien, Viren, Pilze, z.B. Bacillus-thuringiensis-Präparate) • Natrium- und Kaliumhydrogencarbonat 	<ul style="list-style-type: none"> • Quarzsand als Repellent • Schafsfett als Repellent. Nur auf nicht essbare Teile der Pflanze anzuwenden und wenn Pflanzenmaterial nicht an Schafe oder Ziegen verfüttert wird • Pflanzenstärkungsmittel, wenn die Zusammensetzung diesem Anhang entspricht • Grundstoffe in Sinne von Art. 23 Abs. 1 der EU-Pflanzenschutz-Verordnung Nr. 1107/2009: Substanzen, die nicht als Pflanzenschutzmittelwirkstoffe zugelassen sind, aber unter anderem auch für Pflanzenschutz Zwecke eingesetzt werden können, sofern sie pflanzlichen oder tierischen Ursprungs sind und auch als Lebensmittel gelten. • Kieselgur (Diatomeenerde) (Vorratsschutz) • Kohlendioxid (Vorratsschutz)
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> Pyrethrine aus Chrysanthemum cinerariaefolium, ohne den Synergisten Piperonylbutoxid
2.2. Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmittel – nur in den aufgeführten Kulturen zugelassen*	
<ul style="list-style-type: none"> Kupferpräparate in Form von Kupferhydroxid, Kupferoxychlorid, Kupferoxid, dreibasischem Kupfersulfat, Kupferkalkbrühe/Bordeauxbrühe. Im Wein- und Obstbau max. Kupfermenge 3 kg/ha und Jahr, im Hopfenbau max. 4 kg/ha und Jahr Hydrolisiertes Eiweiß, ausgenommen Gelatine: Dauerkulturen, Gartenbau 	<ul style="list-style-type: none"> Paraffinöl, nur im Obstbau mit schriftlicher Fachempfehlung Schwefel: Dauerkulturen, Gartenbau Schwefelkalk (Schwefelkalkbrühe, Calciumpolysulfid): Obstbau Kalziumhydroxid, nur gegen Obstbaumkrebs bei Obstbäumen

*Die unter 2.1. und 2.2. genannten Mittel dürfen nur eingesetzt werden, sofern sie nicht mit anderen hier nicht genannten Präparaten kombiniert sind. Zugelassene Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmittel sind zum Großteil in der Demeter-Betriebsmittelliste des FIBL gelistet. Alternativ können Pflanzenschutzmittel auch nach der BVL-Liste für Pflanzenschutzmittel für den ökologischen Landbau bzw. dem Pflanzenschutz-Informationssystem PS-Info eingesetzt werden, sofern folgende Einschränkungen beachtet werden:

Einschränkung Demeter gegenüber BVL Pflanzenschutzmittel-Liste für den ökologischen Landbau

- Kupfer nur im Wein-, Obst- und Hopfenbau
- Kupfer max. 3 kg/ha/Jahr (Wein- und Obstbau) bzw. 4 kg/ha/Jahr (Hopfenbau)
- Kein Spinosad
- Paraffinöl nur im Obstbau mit Fachempfehlung
- Pyrethrine nur ohne Piperonylbutoxid (PBO)
- COS-OGA nur im Weinbau mit Ausnahmegenehmigung (derzeit im Erprobungsstadium)

ANHANG 3

Flächenanforderungen für die Nutztierhaltung

Mindeststall- und Freiflächen bei Rindern, Schafen, Ziegen und Schweinen. Geflügel siehe Anhang 8

	Lebendgewicht (kg)	Stallfläche (den Tieren zur Verfügung stehende Nettofläche) (m ² /Tier)	Außenfläche (Freigeländeflächen außer Weideflächen) (m ² /Tier)
Zucht- und Mastrinder	bis 100	1,5	1,1
	bis 200	2,5	1,9
	bis 350	4,0	3,0
	über 350	5,0	3,7
		mindestens 1 m ² /100 kg	mindestens 0,75 m ² /100 kg
Milchkühe		6,0	4,5
Zuchtbullen		10,0	30,0
Schafe und Ziegen	je Schaf / Ziege	1,5	2,5
	je Lamm / Zicke	0,35	0,5
säugende Sauen je Sau mit bis zu 40 Tage alten Ferkeln	je Sau	7,5	2,5
Mastschweine	bis 50	0,8	0,6
	bis 85	1,1	0,8
	bis 110	1,3	1,0
	über 110	1,5	1,2
Ferkel	über 40 Tage alt und bis 30 kg	0,6	0,4
Zuchtschweine	weibliches Zuchtschwein	2,5	1,9
	männliches Zuchtschwein	6,0	8,0

ANHANG 4

Mögliche Ausnahmegenehmigungen – Erzeugung

Anträge auf Ausnahmegenehmigung sind zu richten an zertifizierung@demeter.de

Mögliche Ausnahmen	
1	Betriebskooperation mit Demeter- oder Bio-Betrieb(en) zum Erreichen des Raufutterfresser-Mindestbesatzes
2	Schrittweise Umstellung von Flächen
4	Enthornung einzelner Tiere
5	Zukauf von enthornten Zuchttieren. Haltung von genetisch hornlosen Tieren (nur für sozialtherapeutische Einrichtungen)
6	Zukauf von konv. Grundfutter in Notsituationen
7	Zukauf von Zuchttieren konventioneller Herkunft
8	Zukauf von bis zu 50 % Ökofutter bei Geflügel und Schweinen
9	Neue Verfahren und neue, noch nicht gelistete Betriebsmittel
10	Haltung von Legehennen ohne Hähne
11	Bewirtschaftung von Flächen, auf denen keine Präparate ausgebracht werden können
12	Zukauf von konv. Mastgeflügel
13	Haltung von Geflügel in Ställen, die dem Bestandsschutz unterliegen
14	Dämpfen von Boden in Gewächshäusern
15	Höherer Torfanteil in Erden und Substraten für Moorbeetpflanzen
16	Pflanzungen von Dauerkulturen im ersten Jahr ohne Bodenbedeckung
17	Feuchtgetreidekonservierung mit organischen Säuren (nur für Futtermittel)
18	Umweiselung (Bienenhaltung)

ANHANG 5

Kennzeichnung von Produkten zugekaufter Tiere ökologischer oder konventioneller Herkunft.

Tiere konventioneller Herkunft dürfen nur mit einer gemäß Öko-Verordnung erforderlichen Ausnahmegenehmigung über organicxlivestock.de zugekauft werden. Nur für die Rinder und Ziegen, die genetisch hornlos oder aktiv enthornt sind und zugekauft werden sollen, muss vorab eine Verbandsgenehmigung beantragt werden.

Verkaufsprodukte (Rind)	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung / Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsproduktes
Milch	ökologisch	ab Kauf des Tieres	Demeter
Milch	konventionell	6 Monate	Demeter
Fleisch von Zuchttieren, Masttieren und Milchkühen	konventionell bzw. vor der Bio-Umstellung geboren	Mind. ¾ Lebenszeit	Demeter
Rindfleisch von Masttieren	ökologisch	Mind. 2/3 Lebenszeit	Demeter
Rindfleisch von Zuchttieren/ Milchkühen	ökologisch	12 Monate	Demeter

Verkaufsprodukte (Schaf, Ziege)	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung / Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsproduktes
Milch	ökologisch	ab Kauf des Tieres	Demeter
Milch	konventionell	6 Monate	Demeter
Fleisch (Ziege)	ökologisch	mind. 6 Monate	Demeter
Fleisch (Ziege)	konventionell	mind. 12 Monate	Demeter
Fleisch (Schaf)	ökologisch	mind. 6 Monate	Demeter
Fleisch (Schaf)	konventionell bzw. vor der Umstellung geboren	Mind. 12 Monate	Demeter

Verkaufsprodukte (Schwein)	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Zukauf als	Fütterung/ Haltung richtlinien-gemäß	Kennzeichnung des Verkaufsproduktes
Fleisch	ökologisch	Bio-Ferkel*	mind. die Hälfte der Lebenszeit	Demeter
Fleisch	konventionell	Zuchttier	mind. 2 Jahre	Demeter

Verkaufsprodukte (Geflügel)	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Zukaufalter	Fütterung/ Haltung richtlinien-gemäß	Kennzeichnung des Verkaufsproduktes
Eier	Öko (nur mit Nichtverfügbarkeitsbescheinigung von Demeter-Junghennen)	kein maximales Zukaufalter vorgegeben	Futter: mind. Öko bei der Aufzucht und Demeter im Legebetrieb	Demeter
Fleisch von Legehennen	Öko (nur mit Nichtverfügbarkeitsbescheinigung von Demeter-Junghennen)	kein maximales Zukaufalter vorgegeben	frühestens nach einer Legeperiode (> 1 Jahr)	Demeter
Masthähnchen und sonstiges Mastgeflügel; -fleisch	von Demeter oder Öko-Elterntieren abstammend oder von anerkannten Betrieben der ökologischen Landbauverbände	kein maximales Zukaufalter vorgegeben	mindestens 3/5 der Lebenszeit	Demeter
Mastgeflügel	konventionell	Weniger als 3 Tage	Von der Aufstallung bis zur Schlachtung	Demeter

* Lenkungsabgabe gemäß Delegiertenbeschluss erforderlich, wenn keine Demeter-Ferkel zugekauft werden.

ANHANG 6

Umstellung von Flächen und tierischen Produkten

Besteht der Verdacht, dass Flächen, die umgestellt werden sollen, kontaminiert sind, kann eine Beprobung vor Beginn der Umstellung erforderlich werden. Es muss ein Umstellungsplan vor- liegen und ein verbindlicher Umstellungsbeginn mit dem Betrieb datiert werden. Das Datum des Demeter-Umstellungsbeginns kann nicht vor der Anmeldung zur Biokontrolle liegen.

- Ab diesem Termin müssen die Richtlinien eingehalten und alle Präparate auf allen Flächen vor der Anerkennung der jeweiligen Kultur ausgebracht werden.
- Bis zum 1. Mai können Umstellungsbetriebe spätestens in das Zertifizierungsverfahren aufgenommen werden, wenn sie Produkte noch im gleichen Jahr mit „in Umstellung auf Demeter“ bzw. „Demeter“ ausloben möchten (verkürzte Umstellung nach den Tabellen B, C und D dieses Anhangs). Bis zu diesem Zeitpunkt müssen sie Hornmist und Fladenpräparat auf allen Flächen ausgebracht haben. Die Hornkieselanwendung erfolgt kulturartengerecht, in jedem Fall vor der Ernte der zu zertifizierenden Kultur.
- Betriebe, die sich nach diesem Datum zum Zertifizierungsverfahren anmelden, können ihre Erzeugnisse nicht mehr im gleichen Jahr mit Demeter-Hinweis ausloben.

Die Gesamtbetriebsumstellung muss nach max. 3 Jahren abgeschlossen sein, dieser Zeitraum kann auf 5 Jahre verlängert werden, sofern der gesamte Betrieb ökologisch bewirtschaftet wird. Die Tierhaltung muss von Anfang an mit umgestellt werden, es sei denn es handelt sich um einen auslaufenden Betriebszweig. Rinder und Schafe, die vor der Bio-Umstellung geboren wurden, können nur ›öko‹ vermarktet werden.

A: Umstellung nach konventioneller Vorbewirtschaftung

Produkt	Umstellungszeit ab Umstellungsbeginn Bio und Demeter	Status
Alle Kulturen	innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn geerntet	Ernte ist konventionell keine Auslobung als Demeter
Alle Kulturen	frühestens 12 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	In Umstellung auf Demeter und in Umstellung auf Bio
Jährige Kulturen (z. B. Getreide, Kartoffeln)	frühestens 24 Monate nach Umstellungsbeginn gesät	Demeter
Mehnjähriger Futterbau (z. B. Grünland, Weiden)	frühestens 24 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
Dauerkulturen	frühestens 36 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
Tiere und tierische Produkte	Bei gleichzeitig beginnender Umstellung (Flächen und Tiere) beträgt die Umstellungszeit 24 Monate.	Tiere und tierische Produkte folgen dem Anerkennungsstatus nach Öko-VO

B: Umstellung nach einem Jahr Bewirtschaftung nach EG-Öko-VO

Produkt	Umstellungszeit ab Umstellungsbeginn Demeter	Status
Alle Kulturen	innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn geerntet	In Umstellung auf Demeter und in Umstellung auf Bio
Jährige Kulturen	frühestens 12 Monate nach Umstellungsbeginn gesät	Demeter
Mehrjähriger Futterbau	Frühestens 12 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
Dauerkulturen	frühestens 24 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
Tiere und tierische Produkte	Tierartspezifische Umstellungszeiten nach EG (VO) 2018/848. Umstellungszeit der Futterflächen siehe erste zwei Zeilen.	Demeter, sobald die Bio-Anerkennung der Tiere und/oder tierischen Produkte vorliegt, der Futterstatus Demeter oder in Umstellung auf Demeter ist und die übrige Richtlinie eingehalten wird.

C: Umstellung nach zwei Jahren Bewirtschaftung nach EG-Öko-VO

Produkt	Umstellungszeit ab Umstellungsbeginn Demeter	Status
Jährige Kulturen	innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn gesät	In Umstellung auf Demeter mit Bio-Anerkennung
Mehrjähriger Futterbau	Innerhalb von 12 Monaten geerntet	In Umstellung auf Demeter mit Bio-Anerkennung
Dauerkulturen	innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn geerntet	In Umstellung auf Demeter und in Umstellung auf Bio
Tiere und tierische Produkte	Umstellungszeiten der Futterflächen siehe erste Zeile.	Demeter, sobald die Bio-Anerkennung der Tiere und/oder tierischen Produkte vorliegt, der Futterstatus Demeter oder in Umstellung auf Demeter ist und die übrige Richtlinie eingehalten wird.

D: Umstellung nach drei Jahren Bewirtschaftung nach EG-Öko-VO

Produkt	Umstellungszeit ab Umstellungsbeginn Bio und Demeter	Status
Jährige Kulturen	Innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
Mehrjähriger Futterbau	Innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
Dauerkulturen	Innerhalb von 12 Monaten geerntet	In Umstellung auf Demeter mit Bioanerkennung
Tiere und tierische Produkte	Umstellung der Futterflächen siehe erste Zeile	Demeter, sofern tierartspezifische Umstellung nach Öko-Verordnung abgeschlossen ist.

E: Hinzunahme von Neu-Flächen

Einsatz von Grundfutter aus dem ersten Umstellungsjahr (Nulljahr)

Die Fütterung bzw. Beweidung des Aufwuchses von betriebseigenen Flächen mit mehrjährigem Futterbau (Grünland, Weiden, mehrjähriges Ackerfutter) oder Körnerleguminosen im ersten Umstellungsjahr (Nulljahr) ist bis zu einem Anteil von 20 % der Jahresration (TM) im eigenen Betrieb zulässig.

Einsatz von Umstellungsfutter bei Hinzunahme von Neu-Flächen			% der Jahresration (TM)
Jahresration	Alle Tierarten	Betriebseigenes Futter in Umstellung auf Demeter, Bio-anerkannt	Bis zu 100%
	Schweine, Geflügel	Davon betriebseigenes Futter in Umstellung auf Demeter und in Umstellung auf Bio	Bis zu 100%
		Bio-Futter (nur mit Ausnahmegenehmigung bei Nichtverfügbarkeit)	max. 50%

ANHANG 7

Hersteller von Mischfuttermitteln und Lieferanten von Demeter-Futter mit Demeter-Markennutzungsvertrag

Demeter-Betriebe können Mischfuttermittel und Ergänzungsfuttermittel sowohl für Wiederkäuer als auch Monogastrier nur von Demeter-Vertragspartnern zukaufen. Eine aktuelle Liste der Hersteller von Misch- und Ergänzungsfuttermitteln steht auf der Website zur Verfügung:

<https://www.demeter.de/leistungen/zertifizierung/futtermittel-adressen>

ANHANG 8

Stall- und Auslaufvorgaben Geflügel

(1) Legehennen, Junghennen, Bruderhähne und Elterntiere der Art *Gallus gallus*

Stall und Auslaufvorgaben Sofern nicht anders angegeben, gelten die Vorgaben für Fest- und Mobilställe	Legehennen Elterntiere	Junghennen Bruderhähne
Besatzdichte und Mindeststallfläche Warmstall	6 Tiere pro m ²	16 kg Lebendgewicht pro m ²
Besatzdichte und Mindeststallfläche Außenklimabereich	18 Tiere pro m ² (ausgenommen Mobilställe bis 350 Tiere, die 14-tägig versetzt werden)	Nicht vorgeschrieben. Wird ein Außenklimabereich von 24 Tieren je m ² angeboten, kann der Besatz im Warmstall auf 21 kg Lebendgewicht pro m ² angehoben werden.
Sitzstangen Erhöhte Ebenen	18 cm pro Tier	Bis zur 10. Woche 10 cm pro Tier Ab der 10. Woche 14 cm pro Tier Alternativ oder kombinierend kann 100 cm ² erhöhte Ebene je Tier angeboten werden.
Nester	5 Tiere je Nest (mind. 35 x 25 cm) 80 Tiere je m ² im Familiennest	–
Besatzdichte und Mindestaußenfläche Grünauslauf	4 m ² pro Tier	1 m ² pro Tier
Fensterfläche	5 % der Stallgrundfläche	5% der Stallgrundfläche
Anteil Scharrfläche im Warmstall	Mindestens 1/3 der Mindeststallfläche	Mindestens 1/3 der Mindeststallfläche
Staubbad	Permanent zugänglich, wenn möglich im Wintergarten	Ab der 6. Woche; permanent zugänglich

(2)

(3) Mastgeflügel: Masthühner, Puten, Enten, Gänse und Perlhühner

Stall und Auslaufvorgaben Sofern nicht anders angegeben, gelten die Vorgaben für Fest- und Mobilställe	Masthühner, Puten und Perlhühner	Enten und Gänse
Besatzdichte und Mindeststallfläche Warmstall	16 kg Lebendgewicht pro m ² (Feststall) 18 kg Lebendgewicht pro m ² (Mobilstall)	16 kg Lebendgewicht pro m ² (Feststall) 18 kg Lebendgewicht pro m ² (Mobilstall)
Besatzdichte und Mindeststallfläche Außenklimabereich	Nicht vorgeschrieben. Wird ein Außenklimabereich von mind. 1/3 der Stallgrundfläche angeboten, kann der Besatz im Stall auf 21 kg Lebendgewicht und maximal 10 Tiere je m ² begehbare Bewegungsfläche erhöht werden.	Nicht vorgeschrieben. Wird ein Außenklimabereich von mind. 1/3 der Stallgrundfläche angeboten, kann der Besatz im Stall auf 21 kg Lebendgewicht und maximal 10 Tiere je m ² begehbare Bewegungsfläche erhöht werden.
Besatzdichte und Mindeststallfläche Mobilstall bis 150 m² Bewegungsfläche mit obligatorischem Außen- klimabereich von min. 50m²	Nur für Masthühner: 30 kg Lebendgewicht pro m ²	–
Sitzstangen Erhöhte Ebenen	5 cm pro Tier (Masthühner) 10 cm pro Tier (Puten und Perlhühner) Alternativ oder kombinierend kann 25 cm ² (Masthühner) oder 100 cm ² (Puten und Perlhühner) erhöhte Ebene je Tier angeboten werden.	Nur Flugenten: 10 cm pro Tier Alternativ oder kombinierend kann 100 cm ² erhöhte Ebene je Tier angeboten werden.
Besatzdichte und Mindestaußenfläche Grünauslauf	4,0 m ² pro Tier (Masthühner Feststall) 4,0 m ² pro Tier (Perlhühner) 2,5 m ² (Masthühner Mobilstall) 10,0 m ² (Puten)	4,5 m ² pro Tier (Enten) 15 m ² pro Tier (Gänse bei Portionsweide) 30 m ² pro Tier (Gänse bei stationärer Weide)
Maximale Auslaufdistanz	Puten und Perlhühner: 150 m Masthühner: 80 m	Enten 80 m Gänsen: keine Distanz vorgegeben
Anteil Scharrfläche im Warmstall	Mindestens 2/3 der Bewegungsfläche	Mindestens 2/3 der Bewegungsfläche
Staubbad	Ab der 6. Woche permanent zugänglich, wenn möglich im Wintergarten	–
Wasserstelle	–	Enten: Bis 50 Tiere mind. 3 m ² pro weitere 50 Tiere 1 m ² Gänse: Mind. Wasserstellen, die ein Halseintauchen ermöglichen

ANHANG 9**Berechnung des Viehbesatzes**

Der Tierbesatz orientiert sich an der Vorgabe, dass an tierischem Dung maximal 1,4 Dungeinheiten⁴ (DE) bzw. 112 kg N/ha anfallen dürfen. Für Tiere, bei denen rasse- oder leistungsbedingt andere Ausscheidungsmengen anfallen, können nach Genehmigung durch den Demeter e.V. Zu- oder Abschläge vorgenommen werden. Werden Tiere nicht während eines ganzen Jahres gehalten oder sind sie wegen Alters- oder Nutzungsänderung einer anderen Tierkategorie zuzuordnen, wird die Berechnung nach dem Durchschnitt der im Jahr gehaltenen Tierzahl durchgeführt.

Tierkategorie oder Art	Höchstzulässige Anzahl von Tieren je Hektar = max. 112 kg N bzw. 1,4 DE	Tierkategorie oder Art	Höchstzulässige Anzahl von Tieren je Hektar = max. 112 kg N bzw. 1,4 DE
Pferde ab 6 Monaten	2	Mutterziegen	13,3
Mastkälber	5	Ferkel	74
Andere Rinder unter einem Jahr	5	Zuchtsauen	6,5
Männliche Rinder zwischen 1 und 2 Jahren	3,3	Mastschweine	10
Weibliche Rinder zwischen 1 und 2 Jahren	3,3	Andere Schweine	10
Männliche Rinder ab 2 Jahren	2	Masthühner	280
Zuchtfärsen	2,5	Legehennen	140
Mastfärsen	2,5	Junghennen	280
Milchkühe	2	Mastenten	210
Merzkühe	2	Mastputen	140
Andere Kühe	2,5	Mastgänse	280
Mutterschafe	13,3		

⁴ * Dungeinheiten: 1 Dungeinheit entspricht einem Nährstoffeintrag von 80 kg N / ha und 70 kg P2O5

8. PRODUKTSPEZIFISCHE VERARBEITUNGSRICHTLINIEN

Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Verarbeitung)

8.1. Nachhaltigkeit, Abfallmanagement, Transport und Verpackungen

Allgemeine Grundlagen

Um die Umwelt zu schützen und Ressourcennutzung zu minimieren, unterhalten alle Demeter Betriebe ein Abfallmanagementsystem. Das System zielt mit oberster Priorität auf Vermeidung und Minimierung von Abfall; wo dies nicht möglich ist, wird bestmögliches Recycling sichergestellt. Abfall der weder vermieden noch recycelt werden kann, wird immer sachgerecht entsorgt. Alle Mitarbeiter sind geschult um die Umsetzung des Systems zu gewährleisten.

Beim Transport von Demeter Produkten achten die Mitglieder auf Minimierung von Klima-Emissionen. Transport per Luftfracht ist der Ausnahmefall. Luftfracht kann notwendig sein im Falle von Kleinstchargen (z.B. Musterversand), Warenengpässen oder Qualitätsproblemen.

Grundlagen der Verpackungsrichtlinie

Die Verpackungsrichtlinie befindet sich im Aufbau. Sie wird produktspezifisch sukzessive entwickelt. Bis zum Vorliegen von Verpackungsvorgaben in den einzelnen Produktbereichen gelten nachfolgende Vorgaben. Sollten Sie bereits Verpackungen verwenden, die hier nicht gelistet sind, oder würden Sie gerne nichtgelistete Verpackungen einsetzen, wenden Sie sich bitte an die Zertifizierung des Demeter e.V.

- **Nanomaterialien** in Verpackungen oder Beschichtungen von Verpackungen dürfen nicht eingesetzt werden. Derzeit sind die gesetzlichen Regelungen hinsichtlich der Kennzeichnung von Nanomaterial nicht ausreichend. Sollten Sie Bedenken haben, versichern Sie sich bitte bei Ihrem Hersteller oder fordern Sie eine Unbedenklichkeitserklärung hinsichtlich des Einsatzes von nanoskalären Stoffen an.

Nanoskaläre Partikel finden sich in Verpackungen unter anderem bei Produkten mit speziellen antibakteriellen Beschichtungen, speziellen Eigenschaften hinsichtlich der Migration von Gasen und bei Oberflächen mit speziellem Anhaftungsverhalten.

- Verpackungsmaterialien dürfen keine **Schimmelschutzmittel** enthalten.
- Aus **recycelten Papier- und Pappverpackungen** können Mineralölverbindungen aus den Druckfarben des Ausgangsmaterials in das Produkt migrieren. Gerade bei fett- und ölhaltigen Produkten und Produkten mit langer Haltbarkeit sollten Sie ihren Hersteller hinsichtlich Vermeidung und möglicher Barrieren ansprechen.
- **Schutzatmosphäre** mit Stickstoff oder Kohlendioxid als Schutzgas ist zulässig.
- **Polyvinylchlorid (PVC)** und chlorierte Verpackungen im Allgemeinen sind nicht zulässig. Da bislang die Verfügbarkeit PVC-freier Verpackungen für viele Anwendungen noch limitiert ist (dies betrifft insbesondere säurehaltige Produkte sowie Flaschen im Allgemeinen), können Ausnahmegenehmigungen für die Innenbeschichtungen von Deckeln erteilt werden.

Tabelle 1: Zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien

Verpackung	Produktbereiche		Kommentare, Einschränkungen
Papier	Alle		nach Möglichkeit ungebleicht und ungeglättet
gewachstes Papier	Alle		
PE-beschichtetes Papier	Alle, außer Grüne Frische		
Pappe / Karton / Presspappe	Alle		
Kartonverpackungen / PE	Alle außer W und Grüne Frische		Ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet
Pergamin	Alle außer W		
Pergamentpapier	Alle außer W		
Alufolie	Alle außer W		Nur für Zwieback (BB)
Kaschierte Alufolie	OG		Für Produkte, die gasdicht verpackt werden müssen
Aluminiummembranen	GE		Für hygroskopische Produkte
Glas	Alle		
Polyethylen (PE)	Alle außer W und Grüne Frische	jeweils einzeln und im Verbund	Für BB nur bei Schnittbrot
Polypropylen (PP)	Alle außer W und Grüne Frische		Für BB nur bei Schnittbrot
Polyamid (PA)	FW, GE, OG, SG und MI		
Polyacryl	GE und SG		
Polyethylenterephthalat (PET)	FÖ, OG		
Steingut	Alle		
Blech und Weißblech	Alle außer W		geschweißt und nicht gelötet
Holzboxen	Alle		
Alu-Tuben	OG		

Verpackung	Produktbereiche	Kommentare, Einschränkungen
Verschlüsse und Etiketten	Alle	
Edelstahlfässer	B	
Holzfässer	W, B	Für die Reifung bei Wein sind nur Holzfässer zugelassen
Stanniolierung von Flaschen	B	Nicht gestattet
Bierkästen	B	Nur Niederdruckpolyethylen, schwermetallfrei
Flaschenverschlüsse	B	PVC-frei
Kork	W	
Plastikstopfen	W	
Schraubverschluss, Kronkorken	W	
Nirsota-, Plastik- oder Zinnkapsel	W	Erstöffnungsgarantie
Polycap, Siegelack, Wachs	W	Erstöffnungsgarantie
Beton, Keramik, Holz, Edelstahl	W	Tanks für die Verarbeitung, Kunststoff nur zur Zwischenlagerung
Schlauchverpackungen	MI	Nur im begründeten Ausnahmefall und nach Genehmigung durch den Demeter e.V.
Reifungsfolie	MI	Solange als Verbundfolie mit PVDC zu- lässig bis ein geeigneter Ersatz verfügbar ist
Polystyrol-Becher	MI	Mit deutlicher Materialreduzierung und geringem Styrolanteil (z.B. ›K3‹)
Zellglas	GE	Einzel, im Verbund oder als Beschichtung

Alle Ohne Einschränkung

B Bier

BB Brot- und Backwaren

EI Eiprodukte

FÖ Fette und Öle

FW Fleisch und Wurstwaren

GE Getreideerzeugnisse

FW Fleisch und Wurstwaren

K Kaffee

KS Kakao und Schokolade

Grüne Frische Obst und Gemüse welches frisch vermarktet wird (ausgenommen bis 31.12.2025: Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch)

KG Kräuter und Gewürze

MI Milch und Milcherzeugnisse

OG Obst- und Gemüseerzeugnisse

SG Sojaerzeugnisse und Getränke auf Pflanzenbasis

SMN Säuglingsmilchnahrung

W Wein

ZS Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, etc.

8.2. Obst- und Gemüseerzeugnisse

8.2.1. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe und Filtermaterialien

Zusatzstoffe, Verarbeitungsstoffe sowie Filtermaterialien und Enzyme sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Obst und Gemüse finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.2.2. Allgemeine Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Obst und Gemüse finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.2.3. Plastik

Als Endkundenverpackungsmaterial ist Plastik im Bereich der grünen Frische* ausgeschlossen. Für empfindliche Produkte** kann recyceltes Plastik (Rezyklate) und/oder vollständig recycelbares Plastik für einen Übergangszeitraum bis zum 31. Dezember 2025 verwendet werden.

* Grüne Frische: Obst und Gemüse, welches frisch vermarktet wird; Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sind bis 31.12.2025 ausgenommen.

** Salate, Kräuter, Möhren, Beeren und Cocktailltomaten

8.2.4. Obst

Allgemeine Grundsätze – Obst

Das Ziel der Weiterverarbeitung von Obst ist, den ursprünglichen Charakter und die sensorischen Eigenschaften so weit wie möglich zu erhalten. Zu verarbeitende Rohware sollte möglichst reif und einwandfrei sein.

Verarbeitungsverfahren wie die Pasteurisation, Sterilisation und Autoklavierung haben ihre Berechtigung hinsichtlich der mikrobiellen Stabilität und der Haltbarkeit der Produkte, es ist jedoch immer auf möglichst schonende Verfahren zu achten. Im Zweifelsfall entscheidet die Abteilung Qualität des Demeter e.V. über die Notwendigkeit der eingesetzten Technologie. Aseptische Abfüllung ist möglich und erwünscht. Das Eindampfen erfolgt möglichst in mehrstufigen Fallstrom- und / oder Dünnschichtverdampfern, wenn möglich unter Anwendung von Vakuum bzw. in Vakuumverdampfern.

Allgemein ist angestrebt, soweit dies möglich ist, naturtrübe Säfte herzustellen.

Bei der Herstellung von Obstprodukten mit zusätzlicher Süßung ist ein möglichst hoher Fruchtanteil bei möglichst geringer Süßung anzustreben.

Bei Fruchtaufstrichen ist darauf hin zu arbeiten, möglichst viel Pektin aus den eingesetzten Früchten zur Gelierung zu nutzen.

Produktspezifische Verarbeitungsverfahren und Verarbeitungshilfsstoffe – Obst

- (1) Für die *Reifung* von Bananen kann Ethylen eingesetzt werden.
- (2) Zur *pH-Einstellung* und als *Antioxidans* (zur Verhinderung der Bräunung) sind natürliche Säureträger (z. B. Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat) zugelassen. Die Behandlung von Obst mit Schwefeldioxid oder Sulfitlösungen ist nicht zulässig. Eine Anwendung von Ascorbinsäure als Antioxidans ist nicht möglich.
- (3) Zur Entfernung der Wachsschicht bei *Trockenfrüchten*, z. B. bei Pflaumen, erfolgt eine kurz-zeitige Behandlung mit kochendem Wasser.
- (4) *Obstkonserven* sind zulässig, die Aufgussflüssigkeit kann mit Speisehonig, Vollrohrzucker und Rohrohrzucker zusätzlich gesüßt werden. Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist anzustreben, möglichst niedrige Konzentrationen zu wählen. Zur Sterilisation sind möglichst Methoden der Kurzzeithocherhitzung wie HTST (High Temperature Short Time) anzuwenden.
- (5) Fruchtsäfte und Muttersäfte dürfen nicht zusätzlich gesüßt werden. *Konzentrate* dürfen hergestellt und als Zutaten in anderen Produkten eingesetzt werden. Die Herstellung von Säften aus Konzentraten (Rekonstituierung oder Rückverdünnung) ist nicht zugelassen.
- (6) Kieselgur kann zur *Feinklärung* von Säften eingesetzt werden.
- (7) Zur Eiweißeliminierung kann *Bentonit* und *Perlit*, zur Schönung Gelatine bei entsprechender Kennzeichnung eingesetzt werden.
- (8) Zur Schönung und Klärung können *Pflanzenproteine* eingesetzt werden.
- (9) Die Herstellung von *Frucht-Nektaren* ist nur aus Steinobst und Beeren (nicht aber aus Süd- Früchten und Kernobst) möglich. Zur Süßung kann Speisehonig, Fruchtsirup, Ahornsirup, Fruktose und Zucker eingesetzt werden, die gesetzlichen Höchstgehalte sind zu beachten. Die Herstellung von Dicksäften ist nur auf der Basis von Fruchtsäften bzw. Muttersäften möglich. Dicksäfte werden ohne zusätzliche Süßung hergestellt. Die Entsäuerung der *Dicksäfte* mit Calciumcarbonat ist nicht zugelassen.
- (10) Die Süßung von *Apfelmark*, *Krauten* und *Pflaumenmus* ist nicht zulässig.
- (11) *Apfelmus* kann mit Honig oder Zucker gesüßt werden.
- (12) Die Herstellung von *Obstessig* (auch Weinessig und Rübenessig) ist möglich; Essigessenzen sind nicht zugelassen. Es können die traditionellen Verfahren sowie die Schnellessigverfahren angewendet werden.
- (13) *Aromaextrakte* sind zulässig.
- (14) *Laser Labelling* von frischem Obst ist nicht zugelassen

8.2.5. Gemüse

Allgemeine Grundsätze – Gemüse

Das Ziel der Weiterverarbeitung von Gemüse ist, den ursprünglichen Charakter und die sensorischen Eigenschaften so weit wie möglich zu erhalten. Zu verarbeitende Rohware sollte möglichst reif und einwandfrei sein.

Die Haltbarmachung durch mikrobiell gebildete Säure ist die älteste Konservierungsmethode für Gemüse. Bei der Milchsäuregärung ist teilweise eine Steigerung des ernährungsphysiologischen und diätetischen Wertes möglich.

Bei allen Verarbeitungsschritten ist darauf zu achten, dass die Verluste ernährungsphysiologischer wichtiger Inhaltsstoffe (z. B. Migration ins Prozesswasser oder durch temperaturbedingte Denaturierung) durch die Wahl der geeignetsten Verfahren minimiert werden.

Produktspezifische Verarbeitungsverfahren und Verarbeitungshilfsstoffe – Gemüse

- (1) Verarbeitungsverfahren wie die *Pasteurisation*, *Sterilisation* und *Autoklavierung* haben ihre Berechtigung hinsichtlich der mikrobiellen Stabilität und der Haltbarkeit der Produkte, es ist jedoch immer auf möglichst schonende Verfahren zu achten. Im Zweifelsfall entscheidet die Abteilung Qualität des Demeter e.V. über die Notwendigkeit der eingesetzten Technologie.
- (2) Zur Verhinderung von *Bräunungsreaktionen* bei Trockengemüse und getrockneten Pilzen darf eine Behandlung mit natürlichen Säureträgern, z. B. Zitronensaft und Zitronensaftkonzentrat, durchgeführt werden. Ein Tiefgefrieren von zur Trocknung bestimmten Gemüse nach dem Blanchieren zur besseren Wasserabgabe ist nicht erlaubt. Die Trocknung soll möglichst schonend erfolgen z. B. mittels Luftentfeuchtungstrocknung.
- (3) Grundsätzlich ausgeschlossen sind die *Hochfrequenz-trocknung*, der *chemische Feuchtigkeitsentzug* (außer Salz) und die direkte Trocknung mit *fossilen Brennstoffen*.
- (4) Die Herstellung von *Gemüsekonserven* ist zulässig. Bei hellen Gemüsen ist der Zusatz von natürlichen Säureträgern (z. B. Zitronensaft, Demeter-Apfelsaft und Demeter-Sauerkrautsaft) möglich. Die Anwendung von Calciumchlorid bei Tomaten ist verboten.
- (5) Für die Herstellung von milchsäuren Gemüsen sind *Starterkulturen* zugelassen. Speisehonig, Vollrohrzucker und Rohrohrzucker dürfen bis 1 % zugesetzt werden.
- (6) Die *Aufgussflüssigkeit* von essigsauerm Gemüse wird mit Essig, Salz, Speisehonig oder Zucker und Kräutern und Gewürzen hergestellt. Der Zusatz von Zitronensaft ist erlaubt. Isolierte organische Säuren dürfen nicht verwendet werden.
- (7) *Tiefgefrorenes Gemüse* wird ohne Aufgussflüssigkeit gefrostet. Das Gefrieren erfolgt nur mit *Schnellfrostverfahren* (z. B. mit Kaltluft im Wirbelschichtverfahren, Gefrieren in Flüssigkeit und siedenden Flüssigkeiten sowie mit kalten Dämpfen, Schockgefrieren mit flüssigem Stickstoff).
- (8) Zum Ansäuern von Gemüsesäften können natürliche Säureträger (z. B. Apelessig, Sauerkrautsaft, . . .) verwendet werden. Salz darf in möglichst geringen Mengen zugesetzt werden. *Filtration mit asbestfreien Filtermaterialien* ist zulässig.
- (9) Filtration mit *Kieselgur* ist zulässig. *Perlit* kann zur Proteineliminierung eingesetzt werden.
- (10) (10) Bei der Herstellung von ›Gemüsemeerrettich (geriebener Meerrettich)‹ oder ›Tafel-, bzw. Delikatess-Meerrettich‹ ist der Zusatz von *Schwefeldioxid* (SO₂) verboten.
- (11) Tomatenmark wird durch *Eindampfen* aus Pulpe gewonnen. Ein Einstellen der Trockenmasse mit frischer Pulpe ist zulässig.
- (12) *Laser Labelling* von frischem Gemüse ist nicht zugelassen

8.3. Brot und Backwaren

8.3.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Brot und Brotwaren finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.3.2. Allgemeine Grundlagen – Brot und Backwaren

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten und Zusatzstoffen die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität des Rohstoffes ›Getreide‹ erhalten bleibt und in der Verarbeitung ihre Fortsetzung findet.

Technologische Verfahren rufen häufig eine Diskrepanz zwischen dem Verbraucher einerseits, der eine weitgehende handwerkliche Herstellungsweise erwartet, und dem Verarbeiter andererseits, der möglichst rationell eine gute Qualität liefern möchte, hervor. Es ist nicht zu verkennen, dass viele moderne technologische Verfahren qualitätsfördernd auf das jeweilige Produkt wirken. Trotz aller modernen Technik, die sich der Mensch zur Hilfe geschaffen hat, ist die Herstellung von Demeter-Brot und -Backwaren noch zum großen Teil Handwerk.

Anzustreben ist eine Mehrstufenführung ohne Verwendung von Backhefe.

8.3.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) **Getreide** und Getreideerzeugnisse müssen immer in Demeter-Qualität eingesetzt werden, eine Ausnahmegenehmigung ist nicht möglich. Für alle anderen Zutaten gelten die allgemeinen Regelungen zur Zusammensetzung eines Demeter-Produkts.
- (2) Die Verwendung von Fertigbackmischungen und Vormischungen ist nicht möglich.
- (3) **Milchtrockenprodukte** dürfen generell nicht eingesetzt werden.
- (4) Als **Süßungsmittel** können verwendet werden: Zucker, Ahornsirup, Dicksäfte, Speisehonig, Malzsirup, Rübensirup und Verzuckerungsprodukte aus Getreide.
- (5) Folgende **Lockerungsmittel** können verwendet werden:
 - Backferment
 - Sauerteig aus betriebseigener Führung (Anzuchtsauer darf nur in der 1. Stufe als Starterkultur verwendet werden)
 - Bio-Backhefe
 - Pottasche (siehe 8.3.3. (8))
 - weinsteinsaures Backpulver (siehe 8.3.3. (8))

- (6) Für Spezialitäten, Saisonware und traditionelle Produkte ist der Einsatz von Spirituosen bei entsprechender Kennzeichnung zugelassen. Gäralkohole (Bier, Wein und Fruchtwein) können grundsätzlich eingesetzt werden.
- (7) Für *Brezellaug* und Laugengebäck ist eine vierprozentige Lösung von Natriumhydroxid (E 524/Natronlauge) zugelassen.
- (8) Als *chemische Lockerungsmittel* ist für Lebkuchen und Honigkuchen Pottasche (E 501) zugelassen. Die Anwendung von weinsteinsaurem Backpulver (NaHCO₃, (KHCO₃), C₄H₅O₆K), auch zusammen mit Weinsäure, ist für alle Anwendungen zugelassen, vorausgesetzt der einzige Trägerstoff ist Getreidestärke.
- (9) *Aromaextrakte* dürfen nur in der Feinbäckerei als reine ätherische Öle oder reine Extrakte mit Rohstoffidentität verwendet werden. Es darf sich hierbei nur um Extrakte und Aromen handeln, die mit Hilfe von Druck, Wasser und Wasserdampf, Essig, Öl, Ethanol und CO₂ gewonnen werden.
- (10) Für die Herstellung von Kleingebäck, Feingebäck, Zwieback, Toast, Baguette sowie mediterranen Gebäcken kann *Weizenkleber* nur in weizenhaltigen Demeter-Backwaren verwendet werden.
- (11) *Acerola* kann als einzelne Zutat mit einem Trägerstoff uneingeschränkt (auch bei Brot) verwendet werden.
- (12) *Backmittel* (Mischungen mehrerer zulässige Einzelkomponenten) auch unter Verwendung von *Acerola* dürfen nur in Kleingebäck, Feingebäck, Zwieback, Toast, Baguette sowie Mediterrane Gebäcke eingesetzt werden.
- (13) *Malzmehle* und *Sojamehle* sind zugelassen.
- (14) Alle Zutaten und Zusatzstoffe der eingesetzten Backmittel sind entsprechend der Anforderung zur Kennzeichnung von unverpackten und verpackten Demeter-Backwaren in der Volldeklaration aufzuführen.

8.3.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren

- (1) Walzenstuhl, Rotationsmühlen und Schneid-Prall-Mühlen, idealerweise mit internen Kühlsystemen, sind zugelassen. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein, Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.
- (2) Aus arbeitstechnischen Gründen ist die Verzögerung und Unterbrechung der Stückgare bei Kleinbackwaren (z. B. bei Stückchen und Laugengebäck, nicht aber bei Brot) durch Kühlen und Gefrieren zugelassen.
- (3) Kleinbackwaren (z. B. Croissants, Brötchen, Ciabatta, Baguette) können als Demeter TK- Produkte an Verbraucher zum Fertigbacken angeboten werden. Brote (wie z. B. Vollkornbrote, Graubrote, Mischbrote, Roggenbrote) sind davon ausgenommen. Ausgebackenes Brot und Gebäck dürfen nicht eingefroren werden.
- (4) Konditorei-Spezialitäten wie Macarons oder Cookies können ausgebacken und tiefgefroren an Endkunden abgegeben werden.
- (5) Das Backen im Hochfrequenz-Infrarot-Backofen ist nicht zugelassen.

- (6) Nicht erlaubt ist die Verwendung von Einweg-Backformen aus Aluminiumhartfolie. 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. Bei geringen Oberflächenbeschädigungen dürfen beschichtete Bleche nicht weiter verwendet werden.
- (7) Backbleche und Werkzeuge mit einer polytetrafluoroethylene (PTFE) Beschichtung, die starken abrasiven Kräften ausgesetzt werden und daher Abrieb aufzeigen oder die Temperaturen über 250° ausgesetzt werden sind nicht zulässig. Der zuständige Zertifizierer hat das Recht, die relevanten Prozesse und Hilfsmittel zu spezifizieren.
- (8) Das Backen in Folie ist nicht zulässig. Backpapiere und Backfolien sind nur für die Verwendung als Trennpapier bei Spezialbackwaren (z. B. Laugengebäck, Stückchen, Konditoreibackwaren, glutenfreie Backwaren) zugelassen.
- (9) Für unverpackte und verpackte Demeter-Brote und -Backwaren ist den Kunden und Wiederverkäufern eine Liste mit allen Zutaten und Zusatzstoffen zugänglich zu machen (Volldeklaration).

8.4. Fleisch- und Wurstwaren

8.4.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen, Verarbeitungsverfahren sowie zur Zusammensetzung von Demeter-Produkten finden Sie im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Fleisch und Wurst finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.4.2. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Meersalz, Siedesalz und Steinsalz, vorzugsweise ohne Zusatz von Rieselhilfsstoffen, oder aber ausschließlich mit *Calciumcarbonat (E 170)* als Rieselhilfsstoff sind zugelassen.
- (2) Als *Zuckerarten* sind Rüben- und Rohrzucker, Stärkeverzuckerungsprodukte und Speisehonig zugelassen.
- (3) *Gewürzpräparate, Gewürzextrakte, Fleisch- und Hefeextrakte* sowie Geschmacksverstärker sind nicht zugelassen. Der Verarbeiter vergewissert sich, dass die Entkeimung der Gewürze nicht mit ionisierenden Strahlen oder Methylbromid erfolgt ist und lässt sich dies schriftlich bestätigen.
- (4) *Gäralkohle* können unbegrenzt eingesetzt werden. Zu beachten ist die *zusätzliche Kennzeichnung* bei Produkten, wo die alkoholische Zutat nicht Bestandteil der Verkehrsbezeichnung ist (vgl. Kennzeichnungsrichtlinie ›Produkte mit Alkohol‹).
- (5) *Starterkulturen* sind für Rohwürste und Aufgusslaken zugelassen, die Verwendung von Edelschimmelpilzkulturen ist erlaubt. Wenn Starterkulturen mit der gewünschten Funktionalität in Bio-Qualität verfügbar sind, werden sie bevorzugt eingesetzt. In beiden Fällen muss die GVO-Freiheit von Seiten des Herstellers schriftlich bestätigt sein.

- (6) *Kunst darm* ist mit entsprechender Deklaration erlaubt. Wird Naturdarm verwendet, müssen die Wursthüllen bevorzugt von Demeter-Tieren stammen. Die Därme sind nach gründlicher Reinigung mit Milchsäure oder Essig und Kochsalz zu behandeln.
- (7) Nicht erlaubt ist die Herstellung von *Pök elwaren* im engeren Sinn unter Verwendung von Nitritpökelsalz, Salpeter, Ascorbinsäure, Glucono-delta-Lacton (GdL) und Genußsäuren.
- (8) Zugelassen sind die Verfahren zur Herstellung von Gallerten aus natürlichem Aspik und aus Schwartenbrei. Gallerten aus *Aspikpulver* in Bio-Qualität sind zugelassen.
- (9) Erfolgt keine Direktverarbeitung, so erfolgt die Verhinderung der Gerinnung mechanisch. Citrate dürfen nicht zugesetzt werden. Untersagt ist die Verwendung von Trockenblutplasma, Blutplasma und Blutserum als Zusatz zu Wurstwaren.
- (10) *Natriumcitrat (E 331)* kann für die Herstellung von Brühwurst verwendet werden, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist.
- (11) Die Verwendung von *Milchtrockenprodukten* ist ausgeschlossen.
- (12) Rote Beete Produkte (Saft oder Pulver) als färbende Zutat bis zur gesetzlich zulässigen Konzentration darf in Fleisch- und Wurstwaren eingesetzt werden.

8.4.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Wurstwaren

- (1) Die Reifung des Fleisches erfolgt unter optimalen Temperaturen und Zeitspannen. Die Verwendung von *Fleischzartmachern* ist nicht zugelassen.
- (2) Zugelassen sind stufenweises Abkühlen und Schnellkühlung mit Kaltluft. Das Besprühen der Schlachtkörper mit *Genusssäure oder Kochsalzlösungen* ist nicht erlaubt.
- (3) Als Verfahren sind Trockenpök elung und Nasspök elung zugelassen. Die *Pök ellake* besteht ausschließlich aus allen zugelassenen Salzarten mit oder ohne Gewürzen und Starterkulturen.
- (4) Das Fleisch für die Brühwurstherstellung wird im Idealfall *schlachtwarm* verarbeitet. Wenn dies nicht möglich ist, so sind Verfahren zur Erhaltung des Warmfleißeffectes wie Warm- schroten, Warmsalzen und Gefrierverfahren zugelassen. Die Verwendung von Milcheiweiß und anderen Kutterhilfsmitteln ist ausgeschlossen.
- (5) Für die Reifung der Masse bei der *Rohwurstherstellung* können Fleisch und Speck vorgesalzen oder vorgetrocknet werden. Die Reifung der Rohwurst wird als Langsamreifung um 15° C oder als Reifung bei mittlerer Temperatur zwischen 18° C und 20° C durchgeführt, aus hygienischen Gründen soll eine Reifetemperatur von 20° C nicht überschritten werden. Schnellreifungsverfahren, wie z. B. das GdL-Verfahren sind nicht zugelassen.
- (6) Zum *Räuchern* dürfen nur das ganze Holz, die Späne oder das Mehl von Hartholzarten verwendet werden. Der Verarbeiter hat sich zu vergewissern, dass das Holz nicht imprägniert ist und keine Fabrikationsstoffe aus der Holzverarbeitung enthält. Die Verwendung von tropischen Hölzern ist ausgeschlossen. Das Abbrennen des Holzes erfolgt durch offenes Bodenfeuer direkt in der Räucher kammer oder außerhalb des Räucherraumes in den entsprechenden Anlagen. Als Verfahren sind Kalt-, Warm- und Heißräucherung zugelassen.
- (7) *Wurstkonserven* sind zugelassen, als Behältnisse dienen Gläser und Weißblechdosen, wobei Glaskonserven bevorzugt eingesetzt werden sollen. Weißblechdosen dürfen nur geschweißt, nicht gelötet sein. Für Vollkonserven sind innen- und außenlackierte Dosen zugelassen.

8.5. Milch und Milcherzeugnisse

8.5.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung sind zusätzlich im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Milch und Milcherzeugnisse finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.5.2. Allgemeine Grundlagen – Milch und Milcherzeugnisse

Der mündige Verbraucher erwartet heute von einem Lebensmittel neben einem guten Geschmack und weitestgehender Rückstands- und Schadstoffarmut aus gutem Grund eine Herstellungsweise, die mit einem Minimum an Zusatzstoffen auskommt. Erfahrungen aus der Vergangenheit haben immer wieder gezeigt, dass Zusatzstoffe, für die zu einem früheren Zeitpunkt die Unbedenklichkeit als gesichert galt, zu einem späteren Zeitpunkt einer Revision unterworfen werden mussten. Immer wieder werden, mehr durch Zufall als durch systematische Untersuchungen, neue Gefahren für die Gesundheit durch Zusatzstoffe aufgetan. Aus diesem Grund sind Demeter-Erzeugnisse aus Milch soweit wie möglich frei von Zusatzstoffen zu halten.

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsprodukten zusammen mit den Zutaten und gegebenenfalls Zusatzstoffen die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Urproduzent muss auch dadurch anerkannt und gefördert werden, indem die Demeter-Qualität der Milch in der Verarbeitung ihre Fortsetzung findet.

8.5.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Frischmilch und Verarbeitungsmilch müssen immer zu **100 % aus Biodynamischer Erzeugung** stammen; eine Ausnahmegenehmigung ist nicht möglich.
- (2) **Starterkulturen** können verwendet werden. Diese sind nach den üblichen Verfahren im Betrieb zu vermehren. Die Anzüchtung und Weitervermehrung muss in Demeter-Milch erfolgen. Mikroorganismenkulturen wie z. B. *Brevibacterium linens* können verwendet werden.
- (3) **Milchpulver** aus Stuten- oder Ziegenmilch darf als Demeter-Produkt vermarktet werden. Milchpulver aus Kuhmilch ist nur als Zutat in verarbeiteten Produkten zugelassen.
- (4) Zusatz von **Milchpulver in Joghurt** zur Erhöhung der Trockenmasse ist erlaubt. Eine Anreicherung mit Milcheiweiß ist nicht erlaubt.
- (5) Zur Dicklegung der Milch können Säurewecker, **Kälberlab, mikrobielles Lab, pflanzliche Extrakte und Lab-Pepsin-Mischungen** eingesetzt werden. Zur Säurefällung von Milcheiweißen sind Käse- und Käsereisauer sowie Obst- und Weinessig zugelassen. Reine Säuren zur Dicklegung sind nicht zugelassen.
- (6) **Calciumchlorid (E509)** kann für die Milchgerinnung eingesetzt werden.
- (7) Als **Süßungsmittel** sind Speisehonig, Zucker sowie Dicksäfte zugelassen. Für diätetische Lebensmittel kann auch Fruktose verwendet werden.

- (8) Zum *Würzen von Käse* dürfen nur reine Gewürze und Gewürzzubereitungen aus reinen Gewürzen zugesetzt werden. Nicht zulässig sind andere Gewürzzubereitungen, Auszüge oder Destillate aus Gewürzen. Die Verwendung von Laktoflavin und Beta-Carotin zur Anfärbung ist ausgeschlossen.
- (9) *Sauermilchkäse* darf nur aus Sauermilchquark hergestellt werden. Für die Herstellung von Sauermilchkäse ist Calciumcarbonat (E170) zugelassen. Natriumhydrogencarbonat darf nicht verwendet werden. Die Kochsalzzugabe in den Käseteig ist auf höchstens 2,5 % zu begrenzen. Die Verwendung von Beta-Carotin und Laktoflavin ist ausgeschlossen.
- (10) Als *Überzugsmassen* für Hartkäse, Schnittkäse und halbfesten Schnittkäse können Bienenwachs, natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse oder Mischungen daraus eingesetzt 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.
- (11) *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).
- (12) Zum *Räuchern von Käse* dürfen nur das ganze Holz, die Späne oder das Mehl von Hartholzarten verwendet werden. Der Verarbeiter vergewissert sich, dass das Holz nicht imprägniert ist und keine Fabrikationsstoffe aus der Holzverarbeitung enthält (Klebstoffe, Farbe etc.). Des Weiteren sind Heidekraut, Wacholderzweige, Nadelholzsamenstände und Gewürze zugelassen. Die Verwendung von tropischen Hölzern ist ausgeschlossen.
- (13) Eingesetztes Salz darf als Rieselhilfe Calciumcarbonat enthalten. Für Salz im Salzbad können andere Rieselhilfen per Ausnahmegenehmigung zugelassen werden, wenn nachgewiesen wird, dass aus produktionstechnischen Gründen Calciumcarbonat nicht eingesetzt werden kann. Die Ausnahmegenehmigung gilt befristet, solange die technologische Notwendigkeit besteht.

8.5.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Milch und Milcherzeugnisse

- (1) Zur *Pasteurisierung* der Konsummilch dürfen die amtlich zugelassenen Pasteurisationsverfahren angewendet werden. Dies gilt grundsätzlich auch für alle Verarbeitungsprodukte aus Milch. Andere Erhitzungsverfahren wie *Sterilisation, Ultrahocherhitzung (UTH)* dürfen nicht durchgeführt werden.
- (2) Die Milch darf einen *Homogenisierungsgrad* von 30 %, gemessen mit der Homogenisierungspipette (NIZO Methode), nicht überschreiten. Der Hinweis ›nicht homogenisiert‹ kann nur bis zu einem Homogenisierungsgrad von 10 % verwendet werden.
- (3) Technik, die speziell für die Homogenisierung von Milch vorgesehen ist, darf für die Verarbeitung von Demeter-Milch nicht verwendet werden.
- (4) Alle Verfahren zur Herstellung von ESL-Milch sind ausgeschlossen. (ESL = extended shelf life; das entspricht der Bezeichnung ›länger frische Milch‹ oder ähnlichen Angaben).
- (5) Bei der Herstellung von Butter darf Zukaufrahm verarbeitet werden. Zur Einstellung der Streichfähigkeit können physikalische Rahmreifungsverfahren wie Kalt-Warm-Kalt- (KWK) bzw. Warm-Kalt-Kalt- (WKK) Verfahren eingesetzt werden.
- (6) *Butter* kann sowohl als Süßrahmbutter als auch als Sauerrahmbutter gefertigt werden. Salzen mit Speisesalz ist bei entsprechender Kennzeichnung zulässig, nicht dagegen eine Färbung mit Beta-

Carotin. Indirekt gesäuerte Butter nach dem NIZO-Verfahren ist ausgeschlossen. Ansonsten sind die gängigen Verfahren für die Butterherstellung anwendbar. Die Frostlagerung von Butter bis zu einem halben Jahr ist erlaubt. Die frostgelagerte Butter darf nicht mit frischer Butter vermischt werden.

- (7) *Frischkäse und Quark* dürfen nur mit Säuerungskulturen 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. Ansonsten sind die heutigen, für die Herstellung von Frischkäse üblichen, Verfahren anwendbar.
- (8) Als Erhitzungsverfahren für die Ausgangsmilch bei *Sauermilcherzeugnissen, Joghurtherzeugnissen, Kefirerzeugnissen und Buttermilcherzeugnissen* ist eine Hoherhitzung auf 85–95° C für 5–10 Minuten zulässig. Die Erhöhung der Trockenmasse kann durch Eindampfen unter Vakuum oder im Fallstromverdampfer/Mehrstufenverdampfer erfolgen. Eine Erhöhung der Trockenmasse durch Ultrafiltration oder Umkehrosmose ist zugelassen.
- (9) Zur *Verdickung von Süßmilcherzeugnissen* sind Getreidestärke und Agar-Agar erlaubt.
- (10) *Schlagsahne* darf nicht mit Milcheiweißerzeugnissen zur Erhöhung der Milchtrockenmasse angereichert werden. Homogenisierung und der Einsatz von Dickungsmitteln (z. B. Karrageen) sind nicht zulässig.
- (11) Die Herstellung von *Trockenmilcherzeugnissen* aus Demeter-Milch und Milchverarbeitungsprodukten ist zulässig. (z. B. Milchpulver, Magermilchpulver, Buttermilchpulver, Molke-pulver). Das Verfahren für Eindicken und Trocknen hat schonend zu erfolgen und ist bezüglich Druck und Temperatur zu optimieren.
- (12) Bei der Herstellung von Käse erfolgt die Reinigung der Milch über Separatoren oder geeignete Filtrationsverfahren. Keime können mit Hilfe der Bactofugierung entfernt werden. Das *Bactofugat* darf nicht weiter verwendet werden.
- (13) Eine Reifung von Käse in Folienbeuteln ist möglich.

8.6. Öle und Fette

8.6.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung von Demeter-Produkten sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Öle und Fette finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.6.2. Allgemeine Grundlagen – Öle und Fette

Ziele der Verarbeitung von Speiseölen und Speisefetten im Sinne dieser Richtlinien sind der weitgehende Erhalt der ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile und das Erreichen hoher sensorischer Qualität und gesundheitlicher Sicherheit. Es sind nur Geräte und Verfahren zu verwenden, die in den Lebensmitteln

keine gesundheitsschädigenden Belastungen verursachen, einen möglichst schonenden Umgang mit Umwelt und Ressourcen wie Wasser, Luft und Energieträgern gewährleisten und die Gesundheit der Beschäftigten in der Produktion nicht beeinträchtigen.

Alle Verarbeitungsprozesse sind gemäß diesen Grundsätzen unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse zu optimieren.

Die vorliegende Richtlinie gilt für Speiseöle und -fette gemäß den Leitsätzen des deutschen Lebensmittelbuches, für Olivenöl und Kakaofett sowie Margarine.

Unter Ölen und Fetten zur Weiterverarbeitung werden alle Produkte im Geltungsbereich dieser Richtlinie verstanden, die als Zutat oder Medium zum Braten und Backen eingesetzt werden oder als Zutat in einem anderen Produkt eingesetzt werden (z. B. Mayonnaise).

8.6.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Als Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung sind pflanzliche Öle und Fette sowie Kräuter und Gewürze zugelassen.
- (2) Als Zutaten aus tierischer Erzeugung sind tierische Öle und Fette zugelassen.
- (3) Das zur Verarbeitung von Margarine eingesetzte *Lecithin* muss Bio-zertifiziert sein.
- (4) Der Einsatz von gehärteten (hydrogenierten) Fetten ist nicht zulässig.
- (5) Als *Verarbeitungshilfsstoffe* für Öle und Fette sind asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, Kieselgur, Stickstoff (N₂), Zitronensäure / Bentonit (nur zur Entschleimung für Öle zur Weiterverarbeitung) und Aktivkohle zugelassen.

8.6.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – kaltgepresste und native Öle

- (1) Der Begriff kaltgepresst wird gemäß der entsprechenden Leitsätze verwendet. Werden Kaltgepresste Öle zusätzlich als nativ bezeichnet, so erfolgt eine Vorbehandlung der Saat ausschließlich durch mechanische Verfahren.
- (2) Zugelassen sind alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Roh-ware, wobei das *Konditionieren / Vorwärmen* nur bis zur max. Auslauftemperatur erfolgt.
- (3) Mechanisches Pressen mit einer *Auslauftemperatur* von max. 60° C. Vorgaben zur maximalen Auslauftemperatur für die einzelnen kaltgepressten Öle:
 - Distel- und Kürbiskernöl: 50° C
 - Sonnenblumen-, Mais-, Soja-, Sesam-, Haselnussöl: 60° C
 - Bei kaltgepressten Olivenölen darf eine Prozesstemperatur von 27° C nicht überschritten werden
- (4) Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren sind zugelassene Verfahren.
- (5) Das *Rösten* der Saat bei Kürbiskern-, Sesam- und Nussölen vor der Pressung ist zulässig, diese sind als ›kaltgepresstes Öl aus gerösteter Saat‹ zu deklarieren.

8.6.5. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Öle zur Weiterverarbeitung

- (1) Alle üblichen mechanischen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, einschließlich Aufbereiten und Trocknen durch Wärme sind zugelassen.
- (2) Bei der *Verarbeitung von Ölen* sind mechanisches Pressen, Zentrifugieren, Dekantieren, Filtrieren, die Entschleimung mit Zitronensäure, Vakuumtrocknen, Desodorieren (Wasserdampfbehandlung bis 230° C), physikalische Entsäuerung und Winterisieren (Entfernen der Wachskristalle durch Filtrieren, die bei Lagerung unterhalb von Zimmertemperatur auftreten können) zugelassen.
- (3) Bei der Verarbeitung von Ölen sind ausgeschlossen:
 - Extraktion mit organischen Lösungsmitteln
 - Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)
 - Chemische Entsäuerung
 - Entfärbung / Bleichung
 - Entschleimung mit mineralischen und anderen organischen Säuren außer Zitronensäure
 - Trocknungsverfahren mit Mikrowellen
- (4) In der Verarbeitung von Margarine zulässige Verarbeitungsverfahren:
 - Emulgieren
 - Pasteurisieren
 - Kristallisieren
- (5) Zur Herstellung von tierischen Fetten kann das Ausschmelzverfahren eingesetzt werden.

8.7. Getreideerzeugnisse

8.7.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnung). Spezielle Regelungen für Getreide, Getreideerzeugnisse und Teigwaren finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.7.2. Allgemeine Grundlagen

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken, so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt. Diese Richtlinie gilt für:

- Getreide, Getreidemahlerzeugnisse, Getreideflockenerzeugnisse und daraus hergestellte Produkte, z. B. Frühstückscerealien (Müsli, Crunchy, Flakes)

- Backmischungen, Trockenmischungen mit maßgeblichem Getreideanteil (Bratlinge, Fertig-Risotto), Getreidekaffee, native Stärke, Quellstärke, Vitalkleber, Malz
- Teigwaren (inkl. gefüllte Teigwaren)

Brot und Backwaren gehören nicht zum Geltungsbereich dieser Richtlinie, sondern werden in Kapitel 8.3. behandelt.

8.7.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Das zur Weiterverarbeitung vorgesehene *Getreide* stammt ausschließlich von biologisch- dynamisch wirtschaftenden Betrieben, Ausnahmen sind nicht möglich.
- (2) *Teigwaren* dürfen ausschließlich aus Getreide bzw. Getreidemahlerzeugnissen wie Mehl, Dunst, Grieß sowie Eiern, Kräutern und Gewürzen, Gemüse, Wasser und Salz hergestellt sein. Für gefüllte Teigwaren gelten außerdem die Richtlinien für Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse bzw. Obst und Gemüse.
- (3) Zugelassene *Lockerungsmittel für Backmischungen* sind Backferment, Sauerteig, Trockensauer, Hefe, Hefeferzeugnisse.
- (4) Als *Backtriebmittel für Backmischungen* kann weinsteinsaures Backpulver eingesetzt werden. Ein Zusatz von Backmitteln erfolgt entsprechend der ›Verarbeitungsrichtlinie Demeter-Brot und -Backwaren‹.
- (5) Bei Produkten, die einen hefetypischen Geschmack erwarten lassen, bei denen aber aus technischen Gründen keine Hefe als Backtriebmittel eingesetzt wird (z. B. Pizzateig-Fertigmischungen), kann *Hefeautolysat* als geschmacksgebende Zutat eingesetzt werden.
- (6) Für die Herstellung von *Getreidestärke* sind Stickstoff (N₂), Kohlendioxid (CO₂) und Natronlauge (NaOH, zur Einstellung des pH-Wertes) als Verarbeitungshilfsstoffe zugelassen.
- (7) Eine Unterbindung der natürlichen Säuerung bei der Stärkeherstellung mittels Antibiotika ist nicht erlaubt, der Einsatz von *isolierten Enzymen* ausgeschlossen.
- (8) Die Herstellung oder Anwendung von chemisch oder enzymatisch modifizierter *Stärke* ist ausgeschlossen.

8.7.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren

- (1) *Walzenstuhl, Rotationsmühlen* und *Schneid-Prall-Mühlen*, idealerweise mit internen Kühlsystemen, sind zugelassen. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein, Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.
- (2) Die Herstellung von *extrudierten* bzw. *gepufften* Erzeugnissen aus Demeter-Getreide ist nicht erlaubt. Extrudierte Monoprodukte sind mit Demeter-Markenbild nicht möglich.
- (3) *Extrudierte Zutaten* in Mischprodukten (z. B. Müsli), auch wenn sie aus Demeter-Getreide hergestellt wurden, werden in einem Demeter-Produkt hinsichtlich der Kennzeichnung wie eine Bio-Zutat gewertet.
- (4) Die Herstellung von Demeter-Sojaerzeugnissen mit Hilfe von *Extrusionstechnologien* ist nicht erlaubt.

- (5) Die Herstellung von *Parboiled-Reis* aus Demeter-Reis ist zulässig, muss aber im Sichtfeld deklariert werden.

8.8. Sojaerzeugnisse und Getränke auf Pflanzenbasis

8.8.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnung). Diese Richtlinie gilt für Soja- und Getreideproteinprodukte (z. B. Tofu und Seitan) und Getränke aus Getreide und Pseudogetreide, Soja, Samen und Nüssen (im nachfolgenden Getränke auf Pflanzenbasis genannt) und enthält spezielle Regelungen für diese Produktkategorien.

8.8.2. Allgemeine Grundlagen

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken, so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen.

In der Bewerbung der Getränke auf Pflanzenbasis darf nicht der Eindruck entstehen, es handele sich um einen ernährungsphysiologischen Ersatz für Milchprodukte.

8.8.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Das zur Weiterverarbeitung vorgesehene *Getreide* stammt ausschließlich von biologisch- dynamisch wirtschaftenden Betrieben, Ausnahmen sind nicht möglich.
- (2) Für *Tofu* und *Sojaprodukte* sind als Gerinnungsmittel *Nigari* (Magnesiumchlorid) und *Calciumsulfat* zugelassen. *Natriumbikarbonat* (Natron) als Zusatzstoff und Verarbeitungshilfsstoff ist zugelassen.
- (3) Für die Herstellung von Sojaerzeugnissen sind *Starterkulturen* zugelassen.
- (4) Zum Räuchern von Soja und Getreideproteinprodukten dürfen nur das ganze Holz, die Späne oder das Mehl von Hartholzarten verwendet werden. Die Verwendung von *tropischen Hölzern* ist ausgeschlossen. Die Verwendung von *Flüssigrauch* ist nicht zugelassen.
- (5) Bei der Herstellung von Getränken mit Getreide und Pseudogetreide dürfen *Enzyme* zur Entschleimung und Verzuckerung der Stärke eingesetzt werden.
- (6) In Mischgetränken auf Pflanzenbasis darf *Lecithin* als Emulgator zur Erreichung einer homogenen Masse verwendet werden.

8.8.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren

- (1) Zur Haltbarmachung von Getränken auf Pflanzenbasis sind maximal *UHT-Verfahren* zugelassen.

- (2) Getränke auf Pflanzenbasis dürfen homogenisiert werden.
- (3) Die Herstellung von Demeter-Sojaerzeugnissen mit Hilfe von *Extrusionstechnologie* ist nicht erlaubt.

8.9. Eiprodukte

8.9.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt. Spezielle Regelungen für Eiprodukte finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.9.2. Allgemeine Grundlagen – Eiprodukte

Diese Richtlinie gilt für Eiprodukte von Hühnern, Enten, Gänsen, Truthühnern (Puten) und Perlhühnern.

Eiprodukte im Sinne dieser Richtlinie sind Erzeugnisse, die aus Eiern, ihren verschiedenen Bestandteilen oder deren Mischungen hergestellt werden und denen andere Lebensmittel oder Zutaten beigegeben werden, soweit der Anteil dieser Zutaten nicht überwiegt.

Eier und Eiprodukte dürfen nur mit einem Hinweis auf die Aufzucht der korrespondierenden Bruderhähne versehen werden, wenn die Bruderhähne nach Demeter-Richtlinie aufgezogen wurden (vgl. 5.9.5 sowie Geflügelrichtlinie).

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt.

8.9.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) *Eier* stammen immer von biodynamisch wirtschaftenden Betrieben, eine Ausnahme ist nicht möglich.
- (2) Zugelassen sind färbende Lebensmittel und natürliche *Farbstoffe* für das Färben der Schale ganzer Eier (z. B. Ostereier). Nicht alle Landesbehörden der deutschen Bundesländer akzeptieren natürliche Farbstoffe auf der Ebene der Öko-VO. Erkundigen Sie sich sicherheitshalber bei Ihrer Kontrollstelle hinsichtlich der Regelungen in Ihrem Bundesland.
- (3) Das *Anfärben* von Eiprodukten (z. B. Flüssigei, Eidotter) ist nicht zulässig.
- (4) Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von *Verarbeitungshilfsstoffen*, *Mikroorganismenkulturen* und *Enzymen* nicht zulässig.

8.10. Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade

8.10.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren, Kennzeichnung und Verpackung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.10.2. Allgemeine Grundlagen – Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren und Eis

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Produkte aus *Zuckerrohr bzw. Zuckerrüben*: Rohrohrzucker, Rohrübenzucker, Vollzucker (Zuckersaft wird getrocknet und vermahlen) Zuckerrüben-, bzw. Zuckerrohrsirup.
- Produkte aus *Getreide*: Getreidestärke-Verzuckerungsprodukte, Malzextrakte, Amazake (süßschmeckende Zubereitung aus fermentiertem Vollreis).
- Produkte aus *anderen Pflanzen*: Frucht- und Gemüsedicksäfte (z. B. Apfeldicksaft, Birnendicksaft), Ahornsirup, sonstige Süßungsmittel aus anderen Pflanzen.
- *Süßwaren*: Eiscreme, Sorbets und gefrorener Joghurt
- Die Verarbeitung / Gewinnung von *Honig* ist in der >Richtlinie für Demeter-Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse< geregelt.

8.10.3. Zutaten und Zusatzstoffe

Zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe für Zucker sind:

- Kalkmilch (zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe)
- Kohlensäure (zur Ausfällung überschüssigen Kalkes als Calciumcarbonatschlamm)
- Öle zur Schaumverhütung
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs
- Bio-Saccharose-Ester
- Zitronensäure (für die Stärkehydrolyse)
- Natriumcarbonat, Calciumhydroxid, Natronlauge
- Schwefelsäure (zur pH-Kontrolle)

Zugelassene Hilfsstoffe für Süßungsmittel sind:

- Textile Filtermaterialien, Papier- und Cellulosefilter, Kieselgur, Perlite, Bentonit
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs
- Bio-Saccharose-Ester

- Öle zur Schaumverhütung
- Aktivkohle
- Kalkmilch
- Kohlensäure

Zugelassene Starterkulturen und Enzyme:

- *Koji* (Starterkulturen, aus mit *Aspergillus oryzae* beimpften und bebrütetem Reis hergestellt)
- Zur *Dicksaftherstellung*: Alpha-Amylase, Glucoamylase, Alpha-Arabino-Furonisodase, Katalase, Cellulase, endo-1.4(4)-beta-D-Glucanase, Glucoseoxidase, Inulinase, Protease, Tannase, Endo-1.3-beat-D-Xylanase
- Für die *Getreide- / Stärkeverzuckerung*: Alpha-Amylase, Cellulase, Glucoamylase
- Für die Invertierung bei der *Getreide- / Stärkeverzuckerung*: Xyllos (Glucose) Isomerase

Weitere zugelassene Zutaten und Zusatzstoffe:

Alle Demeter-Produkte, einschließlich Aroma-Extrakte, können bei der Herstellung von *Eiscreme, Sorbets und gefrorenem Joghurt* verwendet werden.

- Zugelassene *Verdickungsmittel* sind Johannisbrotkernmehl, Pektin, Guarkernmehl und Agar-Agar.
- *Stärkeverzuckerungsprodukte* und natürliche Stärken/Quellstärken sind als Zutaten zugelassen. Inulin und andere *Oligosaccharide* organischen Ursprungs sind erlaubt.
- Bei der Herstellung von Nougat kann *Lecithin* in biologischer Qualität eingesetzt werden

8.11. Bier

8.11.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Bier finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.11.2. Allgemeine Grundlagen – Bier

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt.

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).

8.11.3. Zutaten und Zusatzstoffe – Bier

- (1) Grundsätzlich darf zum Brauen von Demeter-Bier nur Demeter-Braugetreide verwendet werden, eine Ausnahme ist nicht möglich.
- (2) Als Zutaten dürfen nur *Hopfen* , *Malz*, *Bierhefe* und Brauwasser verwendet werden, die diesen Richtlinien entsprechen.
- (3) Unaufbereiteter *Aromahopfen* (Naturdoldenhopfen) ist zu bevorzugen. Hopfenpellets Typ 90 dürfen verwendet werden. Hopfenpellets Typ 45 sowie Hopfenextrakte sind ausgeschlossen.
- (4) *Bierwürze-Wasser* ist die Basis der Bier-Qualität und wird somit als Zutat in der Anteilsberechnung berechnet und nicht als Wasser.
- (5) Zukauf von *Öko-Bierhefe* bzw. Zukauf aus Öko-Brauereien ist erlaubt. Konventionelle Bierhefe darf nur zugekauft werden, wenn Hefen mit vergleichbaren Eigenschaften nicht in ökologischer Qualität verfügbar sind. Es ist nur *lebende Frischhefe* ohne Zusätze zu verwenden. Die Bierhefe ist in der eigenen Brauerei ausschließlich auf Würze aus Demeter-Rohstoffen, wenn nicht verfügbar auf Bio-Rohstoffen, zu vermehren bzw. zu züchten. Die Hefe darf nur mit Wasser in Brauqualität gewaschen werden.
- (6) *Milchsäurebakterien* dürfen bei der Herstellung von Demeter-Bierspezialitäten für die Milchsäuregärung zugesetzt werden.
- (7) Folgende Verarbeitungshilfsstoffe sind zugelassen:
 - Filtermaterialien: Textile Filter (z. B. Baumwollfilter), Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite)
 - Kieselgur als Filterhilfsmittel
 - Kalkmilch zur Wasserenthärtung
 - Braugips
 - Gärkohlenensäure, Technisches CO₂ nur zum Vorspannen der Fässer und zur Abfüllung
 - N₂
- (8) Für die Herstellung von Demeter-Bieren ist der Einsatz von *Lebensmittel-Zusatzstoffen*, *Aromen*, *Mineralstoffen*, *Spurenelementen* und *Vitaminen* nicht zugelassen.

8.11.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Bier

- (1) Das Getreide ist in Einweichbehältern mit Wasser zu waschen und in Tennen oder Keim- kästen zu keimen. Das Einweichwasser muss Brauqualität aufweisen.
- (2) Das *Malz* darf nicht geschwefelt werden.
- (3) Das *Darren* ist zur Verminderung der Gefahr einer Nitrosaminbildung nur mit einer indirekten Beheizung zulässig.
- (4) 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 Hopfeninhaltsstoffe, sind unzulässig.
- (5) Die Verwendung von Bio-Restbieren zur *natürlichen Säuerung* von Bieren ist zugelassen.

- (6) *Leichtbierspezialitäten* sind mit Hefestämmen herzustellen, die von Natur aus weniger Alkohol bilden.
- (7) *Klärhilfsmittel*, insbesondere Holzspäne, pechimprägnierte ›Bio-Späne‹ und Aluminiumfolien sind verboten.
- (8) 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.
- (9) Bei Bieren mit erhöhtem Restzuckeranteil ist eine *Pasteurisation* zugelassen. Für unfiltrierte Biere: Kurzzeiterhitzung mit anschließender schneller Rückkühlung.

Unzulässige Verarbeitungsverfahren:

- (1) Die Anwendung von Mitteln, welche die Haltbarkeit verlängern, wie Kieselsäurepräparate, PVPP, Bentonite, etc.
- (2) Heißabfüllung (in der Flasche) und Entkeimungsfiltration zur Abtötung von Mikroorganismen.
- (3) Die Entkeimung der Flaschen mit Sulfit und die Behandlung von Kronkorken mit Formaldehyd.
- (4) Schnellgärverfahren, insbesondere die Warmgärung (über 12° C), Druckgärung, Rührgärung oder das Nathanverfahren.
- (5) Wasseraufbereitung mit Aktivkohle oder Ionenaustauscher.
- (6) Entkeimung von Brauwasser mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorit oder Chlordioxid.
- (7) Darren mit direkter Beheizung.
- (8) Wiederverwendung von Hopfentreber und Hefepressbieren sowie die künstliche Beschleunigung der Würzeherstellung, z. B. durch Kieselsäurepräparate.
- (9) Verfahren zur künstlichen Verminderung des Alkoholgehaltes.
- (10) Messen der Füllhöhe mittels Röntgendetektion.

8.12. Wein, Schaumwein und Perlwein

8.12.1. Geltungsbereich sowie allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Diese Richtlinie regelt die Herstellung von Wein aus Trauben sowie von Schaum- und Perlwein auf Traubenbasis.

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Wein, Sekt und Schaumwein finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.12.2. Allgemeine Grundlagen

- Grundsätzlich ist für jeden Demeter-Wein eine möglichst schonende Arbeitsweise und die ausschließliche Verwendung von betriebseigenen Zutaten anzustreben. Betriebseigene Hefen sind zu bevorzugen. Maßnahmen, welche die Qualität des Weines herabsetzen können (z. B. die Anwendung von hohem Druck und hohen Temperaturen), sind zu vermeiden. Auf allen Stufen des Prozesses werden so wenig Technik, Hilfsstoffe und Zusätze wie möglich eingesetzt. Primäres Ziel ist, die vorhandene Qualität im biodynamischen Traubengut zu erhalten.
- Alle Geräte und Hilfsstoffe, die bei der Verarbeitung verwendet werden, einschließlich Behälter für die Gärung und Lagerung, dürfen in keiner Weise die Qualität beeinträchtigen oder das Risiko einer Kontaminierung des Saftes oder Weines darstellen. Dies wird durch Verwendung von Stoffen und Geräten in Lebensmittelqualität hinreichend gewährleistet.
- Ziel ist eine *Ernte per Handlese*, Maschinenernte ist aber erlaubt. Trester geht, wenn möglich, zurück in den Weingarten.
- Für alle Verarbeitungsschritte und Methoden, die bei der Verwertung der Trauben und der daraus hergestellten Produkte verwendet werden, sind die folgenden Grundsätze zu beachten:
 - 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 Methoden sind chemischen vorzuziehen.
 - Mit allen Nebenprodukten des Prozesses, wie organischen Rückständen oder Schmutzwasser, ist so umzugehen, dass negative Auswirkungen auf die Umwelt minimiert werden.

8.12.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Die Richtlinien sind definiert als Positivliste von Prozessen, Zutaten, Hilfs- und Zusatzstoffen. Alle anderen 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:
 - Kaliumhexacyanoferrat
 - Ascorbinsäure, Sorbinsäure
 - PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon)
 - Hausenblase (Stör-Gallenblase), Blut und Gelatine
 - Diammoniumphosphat (DAP)
 - Tannine
- (2) Es sind ausschließlich *Trauben* aus anerkannt Biologisch-dynamischer Erzeugung zu verwenden.
- (3) Zusatz von *Zucker* zur Erhöhung des Alkoholgehaltes ist erlaubt bei max. 1,5 Vol.-% Erhöhung des Alkoholgehaltes. Demeter-Traubensaftkonzentrat, Bio-Traubensaftkonzentrat oder Demeter-Zucker sind zulässig.
- (4) Es dürfen nur *traubeneigene Hefen* oder *Pied de Cuve* auf Basis von betriebseigenem Demeter- oder biozertifiziertem Traubenmaterial eingesetzt werden. Reinzuchthefen sind nur zulässig bei Gärstockungen (5 Brix – Zucker 50 g / l – oder weniger) bzw. für die zweite Gärung zur Herstellung von Sekt bzw. Schaumwein. Reinzuchthefen, die bei Gärstockungen eingesetzt werden, müssen

bio-zertifiziert sein. Reinzuchthefen für die zweite Gärung bei Sekt und Schaumwein dürfen nicht auf petrochemischen Medien oder Sulfitablauge genährt werden.

- (5) Als *Hefenährstoff* sind Demeter- oder Bio-Heferindenzubereitung (GVO-frei) und Thiamin (B1) zugelassen.
- (6) *Milchsäurebakterien* (GVO-frei) können zum Säureabbau zugegeben werden.
- (7) *Kaltstabilisierung* erfolgt mit natürlichem Tartrat aus biodynamischer Weinbereitung oder Bio-Weinbereitung; Kaliumbitartrat ist ebenfalls zugelassen.
- (8) Die *Schönung* erfolgt mit Eialbumin, Kasein sowie Weizen-, Kartoffel- und Erbsenprotein⁵. Für die anorganische Schönung kann Bentonit, Aktivkohle, Kieselgur und Sauerstoff (inkl. Micro- OX) eingesetzt werden.
- (9) Die Filtration erfolgt organisch mit Filtern aus Cellulose oder Textilien (ungebleicht und chlorfrei) oder anorganisch mit Kieselgur, Bentonit oder Perlit (Analysen bezüglich Dioxin- oder Arsenbelastung können nötig sein).
- (10) *Schwefeldioxid* ist so wenig wie möglich zu verwenden. Die Schwefelung kann erfolgen durch reines Schwefeldioxid (gasförmig oder in Lösung), Kaliumbisulfit oder Kaliummetabisulfit. Sprudelnde Schwefeltabletten sind nicht zugelassen.

Restzucker	Max. Gehalt SO ₂ total (mg/l) nach der Abfüllung (gemessen im Wein)	
	Weißwein, Sekt, Rosé	Rotwein
< 2 g / l (wg. EU-VO Bio-Wein)	140	100
< 5 g / l	140	100
> 5 g / l	180	140
Spätlese > 5 g / l	250	250
Auslese > 5 g / l	320	320
Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein > 5 g / l	360	360

- (11) Zum Zweck der *Säureregulation* können Kaliumbicarbonat (KHCO₂), Calciumcarbonat (CaCO₂) und Weinsäure (E334) eingesetzt werden, eine Zugabe ist auf 1,5 g / Liter beschränkt und nur in Jahren, in denen eine Säureregulation gesetzlich zulässig ist.
- (12) Bei der *Abfüllung* können CO₂ und N₂ eingesetzt werden.

8.12.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Wein, Sekt und Perlwein

- (1) Pumpen, die große Zentrifugalkräfte entwickeln wie z.B. *Zentrifugumpumpen* oder *Kreiselpumpen* sind für die Anschaffungen (neu oder gebraucht) nicht mehr zulässig. Bestandsschutz ist gewährleistet.

⁵ Sofern verfügbar aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

- (2) *Gärbehälter* und Tanks aus Beton-, Holz-, Porzellan-, Edelstahl-, Steinzeug- und Tonbehälter sind zulässig. Plastikgefäße dienen nur zur Zwischenlagerung, nicht zur andauernden Aufbewahrung. Wein.
- (3) Gärbehälter und Tanks aus Glasfaser oder Beton mit Epoxidharzbeschichtung dürfen nicht neu beschafft werden.
- (4) *Eichenholzchips* als önologisches Verfahren sind nicht zugelassen.
- (5) Eine *Erwärmung der Rotweirmaische* bis max. 35° C ist zulässig; Pasteurisierung ist nicht zugelassen. Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung ist zulässig.
- (6) Konzentration des gesamten Mostes einer Charge ist nicht erlaubt. *Technische Alkoholabsenkung* ist nicht zulässig.
- (7) Verkaufsfertiger Wein wird ausschließlich in Glas abgefüllt.
- (8) *Verschlüsse* können aus Glas oder Kork bestehen. Schraubverschlüsse, Kronkorken und Kunststoffstopfen sind ebenfalls zulässig. Als *Erstöffnungsgarantie* können Nirosta-, Kunststoff- oder Zinnkapseln, Polcap, Siegellack oder Wachs eingesetzt werden.

8.12.5. Reinigung und Desinfektion

- (1) Die Reinigung der Verarbeitungsgeräte und -räume erfolgt mit Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid oder Zitronensäure; gefolgt von einer Spülung mit Trinkwasser.

Die Kennzeichnung von Demeter-Wein ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt.

8.13. Kosmetika und Körperpflegeprodukte

8.13.1. Leitbild

Das Wort "Kosmetik" beschreibt eine Verbindung der Schönheit des Menschen zur ewigen Schönheit des Kosmos. Der Duft der Kosmetik spielt dabei die Rolle eines Vermittlers.

Produkte, die als Kosmetik eingesetzt werden, sollen nicht etwas kaschieren, sondern einem ganzheitlichen Ansatz folgend, den Stoffwechsel der Haut anregen und damit die individuelle Schönheit unterstreichen, die Ausdruck der inneren Schönheit ist.

Vor diesem Hintergrund wird Demeter-Kosmetik mit einem ganzheitlichen Ansatz entwickelt und nicht als ein bloßer Prozentsatz an Demeter-Inhaltsstoffen für eine naturkosmetische Rezeptur angesehen.

Kosmetische Inhaltsstoffe

In Kosmetika werden Inhaltsstoffe für unterschiedliche Zwecke verwendet. Einige als Wirkstoff, einige für die Textur, einige als Duftstoff.

Wirkstoffe sind natürliche Extrakte oder Öle, die idealerweise in Demeter-Qualität verwendet werden, sie sind keine isolierten Substanzen.

Inhaltsstoffe, die zur Erzielung der Textur eingesetzt werden, können isolierte Substanzen wie Fettsäureester sein.

Obwohl das Parfüm einen sehr geringen Anteil am Produkt ausmacht, ist die Wirkung enorm. Der Geruch hat einen direkten Einfluss auf die Seele bzw. die Emotionen. Das Parfüm sollte nur aus reinen und natürlichen ätherischen Ölen (aus definierten Pflanzen) bestehen, idealerweise in Demeter-Qualität

8.13.2. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen, Verarbeitungsverfahren sowie zur Zusammensetzung von Demeter-Produkten finden Sie im allgemeinen Teil der Richtlinie. Regelungen zur Kennzeichnung von Demeter-Kosmetik finden Sie in der Kennzeichnungsrichtlinie. Spezielle Regelungen für Kosmetik und Körperpflegeprodukte finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

Unabhängig von der hier vorliegenden Richtlinie müssen alle Kosmetikprodukte die Vorgaben übergeordneter Rechtsnormen erfüllen – speziell im Hinblick auf ihre Zusammensetzung, Sicherheit, Wirkung und Kennzeichnung.

8.13.3. Geltungsbereich Kosmetik

- Körperpflegeprodukte
- Sonnenschutzprodukte
- Zahnpflege und Mundhygiene
- Dekorative Kosmetik
- Ätherische Öle
- Extrakte und Tinkturen
- Wässer und Hydrolate (Hydrosole)
- Seifen, einschließlich Flüssigseifen und z. B. Shampoos und Duschgele
- Parfums

8.13.4. Systematik der Kosmetikrichtlinie

- (1) Innerhalb der Demeter-Kosmetikrichtlinie werden die Inhaltsstoffe eingeteilt nach ihrer Aufgabe und ihrem Zweck in dem entsprechenden Kosmetikprodukt. Es wird unterschieden in folgende 3 Kategorien: Wirkstoffe, Hilfsstoffe und Duftstoffe.
- (2) Wirkstoffe sind aktive Stoffe, die die eigentliche Wirkung des Kosmetikprodukts am Körper erzielen. Wirkstoffe sind natürliche Extrakte oder Öle, die bevorzugt in Demeter-Qualität eingesetzt werden. Sie können keine isolierten Stoffe sein. Die zulässigen Gewinnungs- und Verarbeitungsverfahren sind unter 8.13.7.(4) genannt.
- (3) Hilfsstoffe sind Stoffe, die die Wirkstoffe im Kosmetikprodukt in der Formulierung, Funktion und Textur unterstützen, wie z. B. Emulgatoren, Verdickungsmittel und Tenside. Sie stammen ausschließlich aus pflanzlichen oder mineralischen Ausgangsstoffen und können isolierte Stoffe wie z. B. Fettsäureester sein. Die zulässigen Gewinnungs- und Verarbeitungsverfahren sind unter 8.13.7.(4) genannt. Isolierte Stoffe müssen am Ende dieser Richtlinie in Anhang I gelistet sein.

- (4) Duftstoffe sind Stoffe, die die Wirkung des Kosmetikprodukts über die Geruchssinne entfalten. Als Duftstoffe dürfen nur Pflanzenextrakte, reine und natürliche ätherische Öle (die aus definierten Pflanzen stammen) oder Auszüge aus ätherischen Ölen verwendet werden.
- (5) Nicht in jedem Fall kann ein Inhaltsstoff eindeutig einer der drei Kategorien zugeordnet werden, einige Stoffe übernehmen auch mehrere Funktionen. Stoffe, die sowohl Wirk- oder Duftstoffe als auch Hilfsstoffe sind, müssen ebenfalls in Anhang I gelistet sein.

8.13.5. Qualität und Berechnung der Inhaltsstoffe – Kosmetik

- (1) Alle Inhaltsstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs müssen in Demeter- oder Bio-Qualität eingesetzt werden. Die notwendigen Demeter-Anteile sind in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt (Kapitel 5.14.).
- (2) Landwirtschaftliche Inhaltsstoffe können in konventioneller Qualität bis zu einer Größenordnung von 5 % eingesetzt werden, wenn ein schriftlicher Nachweis von mind. drei Lieferanten bzgl. der Nichtverfügbarkeit und eine umfassende Rückstandsanalyse, welche sich an den BNN-Werten orientiert, vorliegen.
- (3) Halbfertigprodukte und verarbeitete Zutaten von anderen anerkannten Standards (Kriterium: gelistet in der IFOAM Family of Standards) müssen aus Bio-zertifizierten Rohstoffen bestehen, deren Gewinnung und Verarbeitung den Vorgaben der Demeter-Richtlinie für Kosmetik entspricht.
- (4) Rohstoffe aus Wildsammlung müssen gemäß den europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus oder nach vergleichbaren gültigen nationalen Bio-Standards zugelassen sein (Kriterium IFOAM Family of Standards). Sie werden nicht als Demeter-Zutaten berechnet. Sie dürfen zu mehr als 5 % in einem Produkt vorhanden sein, sofern die Kennzeichnungsrichtlinie eingehalten wird.
- (5) Werden Wirkstoffe oder Hilfsstoffe auf Basis von Palmöl verwendet, so muss dieses, sofern verfügbar, eine Nachhaltigkeitszertifizierung aufweisen (certified sustainable palm oil / CSPO). Die Nicht-Verfügbarkeit muss nachgewiesen werden.
- (6) Ungefärbte und ungebleichte pflanzliche oder tierische Wachse sind zulässig.
- (7) Rohstoffe, die von toten Tieren gewonnen werden, dürfen ausschließlich von Demeter- Tieren stammen, die Nichtverfügbarkeitsregelung unter (2) kann nicht angewendet werden.
- (8) Als Rohstoffe, die von lebenden Tieren gewonnen werden, sind Milchprodukte, Wolle und Imkereiprodukte zulässig. Wenn Lanolin (Wollwachs) aus konventioneller Herkunft verwendet wird muss die Behandlung der Schafe mit Insektiziden, 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.
- (9) Der Anteil aller Demeter- bzw. Bio-Zutaten in jedem Demeter-gekennzeichneten Groß- handels- oder Einzelhandelsprodukt wird in Gewichts- oder Volumeneinheiten berechnet. Salz, Wasser, Kohle und im Bergbau gewonnene Mineralstoffe sind ausgeschlossen.
- (10) Berechnung nach Gewichtsanteil (Gewichts-%): Gesamt-Nettogewicht von zusammengesetzten Demeter- bzw. Bio-Zutaten zum Zeitpunkt der Herstellung (ausgenommen Salz, Mineralstoffe und Wasser) geteilt durch das Gesamtgewicht aller Zutaten zusammen (ausgenommen Salz, Mineralien und Wasser) x 100.

- (11) Berechnung nach Volumen (Volumen-%): Flüssigvolumen aller Demeter- und Bio-Zutaten (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralstoffe) geteilt durch das Volumen des fertigen Produkts (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralien) x 100.
- (12) Berechnung, wenn feste und flüssige Zutaten verwendet werden: Auf Gewicht basierend: kombiniertes Gewicht fester und flüssiger Demeter- und Bio-Zutaten (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralien) geteilt durch das Gesamtgewicht aller Zutaten (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralien) x 100.
- (13) Naturstoffe mit natürlichen Anteilen von Wasser werden mit folgenden Gewichtsprozenten in die Berechnung mit einbezogen:
- Gemüsedirektsäfte (ohne zugefügtes Wasser): 100 %.
 - Gemüsesaftkonzentrate, Konzentrat wird als Zutat gerechnet, Wasser zur Rückverdünnung wird nicht in die Berechnung mit eingezogen.
 - Wässrige Auszüge, nur der pflanzliche Anteil wird berechnet.
 - Wässrig-alkoholische Auszüge, der pflanzliche und der alkoholische Anteil wird berechnet.

8.13.6. Nicht zugelassene Materialien – Kosmetik

Die folgenden Materialien sind nicht zugelassen, weder als Lösungsmittel noch für irgendeinen anderen Zweck, als Zutat, Zusatzstoff oder Hilfsmittel:

- Mineralöle & Erdölderivate
- Benzol
- Hexan
- Propylenglykol
- Butylenglycol
- EDTA Chelatoren und ihre Salze
- Mikrokügelchen aus Kunststoff
- Synthetisch denaturierter Alkohol

8.13.7. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Kosmetik

- (1) Diese Richtlinie regelt ausdrücklich alle zulässigen Verfahren. Alle nicht genannten Verfahren sind ausgeschlossen.
- (2) Tierversuche sind sowohl an wirbellosen wie an Wirbeltieren verboten. Endprodukte und Rohstoffe dürfen nicht erstmalig in Tierversuchen nach 1979 getestet worden sein.
- (3) *Ionisierende Strahlung* ist von allen Verarbeitungsschritten ausgeschlossen.
- (4) Für die aktiven Wirkstoffe innerhalb der Kosmetikprodukte (siehe 8.13.4.(2)) sind alle üblichen (traditionellen) mechanischen und biologischen Verfahren erlaubt, wie z. B. Dampfdestillation, Extraktion, Fermentation, Erhitzung, Kühlung sowie Mahlen, Trocknen, Mischen, Gefrieren, Zerkleinern, Sieben und Waschen.
- (5) Haut- und Körperpflegeprodukte können funktionale Zusatzstoffe erfordern, wie z. B. Emulgatoren. Diese Hilfsstoffe innerhalb der Kosmetik (siehe 8.13.4.(3)) stammen aus natürlichen Ausgangsstoffen wie z. B. Öle, Saccharide, Proteine, Lipoproteine und organische Säuren. Neben

den unter (4) genannten Verfahren sind folgende weitere Verfahren zulässig: Die Aufbereitung mittels Verseifung, Hydrolyse, Veresterung und Umesterung (Trans-Veresterung); Neutralisierung, Kondensation (mit Wasserentzug), Hydrierung und Sulphatierung. Weiterhin ist das Ausdämpfen von Ölen zur Herstellung von Fettsäuren und Glycerin erlaubt. Die daraus resultierenden Produkte müssen in Anhang I gelistet sein.

- (6) Ätherische Öle werden durch Dampfdestillation, CO₂-Extraktion, Kalt-Pressung, Skarifizierung, Rektifikation oder durch fraktionierte Destillation gewonnen. Bei Extrakten, Destillaten und Tinkturen sind nur mechanische, thermische und fermentative Verfahren zugelassen. Zulässige Extraktionsmittel sind Wasser, Öl, Ethanol, CO₂, Glycerin, Obstessig oder Mischungen aus den Genannten.
- (7) *Hydrolate* werden ausschließlich durch Dampfdestillation gewonnen und werden als Wasser berechnet, welches den entsprechenden Duftstoff enthält. Sie werden wie die anderen ätherischen Öle entsprechend der INCI Nomenklatur deklariert.
- (8) Für das *Enfleurage-Verfahren* müssen Demeter- oder Bio-Wachse oder -Fette verwendet werden.
- (9) *Rohseife* darf nur aus Rohwaren in Demeter-Qualität hergestellt werden, ohne andere Zutaten. Sie darf bis auf Natriumhydroxid oder Kaliumhydroxid (für die Verseifung max. 10 % der Rezeptur) keine weiteren Zusätze enthalten.
- (10) Zulässige *Lösungsmittel* sind Fette und Öle aus pflanzlicher Herkunft, Glycerin aus Fetten oder Ölen pflanzlicher Herkunft, Honig, Zucker und Essig. Lösungsmittel müssen in Demeter-Qualität eingesetzt werden.
- (11) Pflanzliche Konservierungsmittel sind bevorzugt zu verwenden.
- (12) *Natürliche Antioxidantien* sind zu bevorzugen (bspw. basierend auf Salbei oder Rosmarin)

8.13.8. Inhaltsstoffe – Nicht-Landwirtschaftlicher Herkunft

- (1) Als Inhaltsstoffe *mineralischen Ursprungs* sind zugelassen: Salze (Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumchloride und -sulphate), Tone (einschließlich Bentonit), Diatomeenerde ◊ (Kieselgur), Steine (einschließlich Silikate), Edelsteine. Natürliche Mineralstoffe, die nicht chemisch modifiziert sind, können verwendet werden.
- (2) Als Inhaltsstoffe *metallischen Ursprungs* sind zugelassen, Edelmetalle und Metalle.
- (3) *Pigmente* auf der Basis von Mineralien und agglomerierten Metalloxiden sind zugelassen, vorausgesetzt sie erfüllen alle anderen Voraussetzungen der Richtlinie.
- (4) Ein Analysenzertifikat und eine entsprechende Dokumentation muss an die Zertifizierungsstelle übermittelt werden, wenn *Mineralstoffe* oder *Salze* als Zutat verwendet werden, um ausschließen zu können, dass diese Mineralstoffe und Salze unzulässige Kontaminanten enthalten wie z. B. Rieselhilfsstoffe und Schwermetalle.
- (5) Reines qualitativ hochwertiges Trinkwasser, Quellwasser, Mineralwasser, destilliertes Wasser oder dynamisiertes Wasser werden bevorzugt verwendet. Eine Wasserbehandlung muss eine hohe Wasserqualität sicherstellen. Wasser kann filtriert enthärtet und mit UV-Strahlen behandelt werden.
- (6) Natürlich vorkommende *Enzyme* (z. B. Frucht-Enzyme) sind erlaubt, sofern sie nachweislich GVO-frei und frei von anderen nichtzulässigen Zusätzen sind. Bio-zertifizierte Enzyme, die in Demeter-Produkten verwendet werden, müssen ebenso diesen Anforderungen genügen.

ANHANG 1

Zugelassene isolierte Hilfsstoffe

In dieser Kategorie können neue Hilfsstoffe nach folgenden Kriterien aufgenommen werden: Es handelt sich um Hilfsstoffe, die mit nach dieser Richtlinie zulässigen Verarbeitungsverfahren hergestellt wurden und es sind keine aktiven Wirkstoffe. Teilweise haben Hilfsstoffe auch Doppelfunktionen als Wirk- oder Duftstoff und Hilfsstoff. Dies ist hinter dem jeweiligen Stoff vermerkt.

A

Ascorbic Acid
Ascorbic Palmitate

B

Benzoic Acid and its salts

C

Cetearyl Alcohol
Cetearyl Glucoside (rinse off products only)
Cetyl Alcohol
Cetyl Glucoside (rinse off products only)
Cetyl Palmitate
Cetyl Olivat
Citric acid
Coco Glucoside (rinse off products only)
Coconut Alcohol

D

Decyl Oleate
Dehydroxanthan Gum
Disodium Cocoyl Glutamate

E

Ethyl Alcohol (fermentiert aus organischem Pflanzenmaterial landwirtschaftlichen Ursprungs)

G

Glyceryl Caprylate
Glyceryl Distearate
Glyceryl Lactate
Glyceryl Laurate
Glyceryl Linoleate
Glyceryl Oleate
Glyceryl Oleate Citrate

Glyceryl Stearate
Glyceryl Stearate SE
Glyceryl Stearate Citrate
Glyceryl Citrate
Glyceryl Cocoate

H

Hydrolyzed Wheat Gluten
Hydrolyzed Wheat Protein

J

Jojoba Esters

L

Lactic Acid (From fermentation of a GMO free carbohydrate substrate only) – Wirkstoff und Hilfsstoff
Lanolin Alcohol
Lauryl Alcohol
Lecithin
Lanolin

P

Polyglyceryl-3 Polyricinoleate
Potassium Cocoate
Potassium Olivat
Potassium Palmitate
Potassium Stearate

S

Sodium Cetearyl Sulfate
Sodium Cocoate
Sodium Cocoyl Glutamate
Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein
Sodium Gluconate

Sodium Lauroyl Lactylate	Sucrose Stearate
Sodium Olivat	
Sodium Pals Kernelate	T
Sodium Palmate	Tocopherol (Vitamin E) – Wirkstoff und Hilfsstoff
Sodium Stearyl Lactylat	Totarol
Sorbic Acids and their salts	
Stearinic Acid	X
Stearyl Alcohol	Xanthan (E 415)

Zugelassene isolierte Wirkstoffe

In dieser Kategorie können keine weiteren Stoffe aufgenommen werden. Es handelt sich um isolierte Wirkstoffe mit Bestandsschutz. Produkte mit Zulassung eines Demeter-Zertifizierers vor 2022, die diese Stoffe nutzen, bleiben auf unbestimmte Zeit zugelassen. Neue Produkte mit diesen Stoffen können nicht zugelassen werden.

- Triethyl Citrate (für Deodorants)
- Vitamins

8.13.9. Definitionen – Kosmetik

- **Antioxidans:** Eine Substanz, welche die Oxidation verhindert.
- **Ätherische Öle:** Flüchtige, fettlösliche Substanzen (nicht-wässrige Öle), die aus Pflanzen gewonnen werden.
- **Destillation, Wasserdampf:** Extraktion von flüchtigen Substanzen aus Pflanzen unter Zuhilfenahme von Wasser (Prozess, bei dem die Essenz durch Mazeration und nachfolgende Destillation extrahiert wird).
- **Dämpfen:** Von Ölen zur Desodorierung.
- **Emulgator:** Oberflächenaktive Substanz, welche die Mischung von Stoffen ermöglicht, z. B. die Mischung von Öl und Wasser.
- **Enfleurage** ist ein Verfahren zur Gewinnung von Pomaden aus Blüten durch die Absorption der Duftstoffe durch Fett.
- **Ester:** Bei der Reaktion (Veresterung) von Alkohol mit Säure entstehen Ester.
- **Extrakt:** In einem Lösungsmittel wie z. B. Alkohol oder Wasser gelöste pflanzliche Inhaltsstoffe.
- **Fermentation:** Enzymatischer Prozess durch Mikroorganismen bewirkt (Gärung).
- **Hydrierung:** Anfügen von Wasserstoff an eine Doppelbindung.
- **Hydrolate (Hydrosole):** Flüchtige wasserlösliche pflanzliche Substanz, die bei der Wasserdampfdestillation als wässriges Kondensat bei der Gewinnung (Destillation) von ätherischen Ölen anfällt.
- **Hydrolyse:** Trennen eines Esters in Säure und Alkohol.
- **Konservierungsmittel:** Substanzen, die das Wachstum von Mikroorganismen, bestimmten Bakterien, Schimmelpilzen und Hefen, hemmen.

- **Landwirtschaftliche Zutat:** Ein Produkt, entweder als Rohstoff oder verarbeitet, das aus der Landwirtschaft oder aus Aquakultur oder aus Wildsammlung stammt.
- **Lösungsmittel:** Eine Substanz, die Stoffe löst oder Lösung herbeiführt.
- **Mineral:** Rohmaterial natürlicher Herkunft durch geologische Prozesse gebildet. Fossile Materialien werden hier nicht zugeordnet.
- **Neutralisation:** PH-Regulierung bis zum Neutralpunkt.
- **Rektifizierung:** Destillation oder mehrfache Destillation zum Entfernen unerwünschter Komponenten.
- **Seifen:** Reinigender und emulgierender Stoff; Kalium- oder Natriumsalze von Fetten.
- **Skarifizierung:** Aufritzen von z. B. Zitruschale zur Gewinnung der Zitrusöle.
- **Sulphatierung:** Prozess zur Gewinnung von Sulphatestern einer Fettsäure.
- **Tensid:** Eine Substanz, welche die Oberflächenspannung von Wasser vermindert oder die Spannung zwischen zwei Flüssigkeiten oder einer Flüssigkeit und einem festen Stoff.
- **Tinktur:** Lösung eines kosmetisch oder medizinisch wirkenden Stoffes, meist als alkoholische Lösung.
- **Umesterung (Trans-Veresterung):** Austausch einer Esterkomponente durch einen anderen Partner (Ester).
- **Verdünnung:** Verminderung der Konzentration der Zutat durch Wasserzugabe.
- **Verfügbar:** In einer angemessenen Form (bzgl. Qualität und Menge) erhältlich.
- **Verseifung:** Reaktion eines Fettes mit einer Lauge zur Bildung von Seife und Glycerin.
- **Wässer:** (siehe auch Hydrolate). Beim Destillieren von ätherischen Ölen anfallendes Wasser mit geringeren Anteilen an ätherischen Ölen und weiteren pflanzlichen Inhaltsstoffen.
- **Zertifiziert Bio:** Die Definition Bio-zertifizierter Rohstoffe als Zutat richtet sich nach NOP, EU-Öko-Verordnung(en) oder vergleichbaren Regelungen.

8.14. Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung

8.14.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren sowie zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Demeter-Produkten finden Sie im allgemeinen Teil der Richtlinie (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnung). Spezielle Regelungen für die Gastronomie finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.14.2. Allgemeine Grundlagen und Geltungsbereich

Damit die Speisen den Menschen nähren, muss die Vitalqualität hoch sein. Deshalb ist es entscheidend, für die Zubereitung möglichst frische, gering verarbeitete Produkte zu verwenden. Demeter-Gastronomie versteht sich als handwerkliche und ehrliche Küche ohne den Einsatz von Fertigprodukten. Zeit, Genuss, Kreativität und Gastfreundlichkeit müssen Vorrang haben vor Effizienz und durchgehender Verfügbarkeit. Eine enge Bindung an die Landwirte in der direkten Umgebung und eine achtungsvolle Veredelung ihrer Produkte sind

Ausdruck und Identifikation einer zertifizierten Demeter-Gastronomie. Schonende Verfahren wie Dämpfen, Dünsten, Schmoren und Niedergartemperaturgaren sind zu bevorzugen. Die herausragende Qualität von Gerichten wird in erster Linie durch die Frische von Rohwaren und das handwerkliche Können erzielt. Demeter-zertifizierte Gastronomen setzen möglichst viele Zutaten in Demeter- Qualität ein, mindestens aber die vorgegebene Anzahl an Produkten der jeweiligen Produktgruppe, sofern diese angeboten wird.

- Die Richtlinie gilt für die Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung, sofern ein Hinweis auf die Verarbeitung von Demeter-Zutaten erfolgt. Im Speziellen die klassische Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bistros und Cafés, Straßenverkauf und Gastronomie auf Demeter-Betrieben.
- Produkte, die von gastronomischen Betrieben abgepackt außerhalb der Gastronomie verkauft werden, fallen nicht unter den Geltungsbereich dieser Richtlinie. Für sie gelten die jeweiligen produktspezifischen Richtlinien.

8.14.3. Spezielle Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

- (1) Das verwendete *Salz* darf weder Jodzusätze noch Fluorzusätze noch Rieselhilfsmittel außer Calciumcarbonat enthalten.
- (2) Der Einsatz von *Mikrowellenverfahren* ist grundlegend ausgeschlossen.
- (3) Induktionsverfahren sind zugelassen.
- (4) *Gefriergetrocknete und getrocknete Fertigprodukte* wie gekörnte Brühen, Instant Suppen und Fonds sind nicht zugelassen.
- (5) Bei der Verarbeitung der Zutaten und Rohwaren in der Demeter-Gastronomie dürfen nur die Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden, die in der Tabelle 4.9. als für die entsprechende Produktgruppe zulässig aufgeführt sind.

8.14.4. Demeter-Gastronomie

Auslobung von Demeter-Zutaten

Grundsätzlich ist die Verwendung *verschiedener Qualitäten bei gleichen Zutaten*, innerhalb einer Speisekarte nicht zulässig, ein Wechsel der Qualität zu der in der Karte angezeigten, beispielsweise aufgrund von kurzfristiger Nichtverfügbarkeit, ist den Gästen dementsprechend offensiv anzuzeigen.

- (1) Zertifizierte Betriebe sind berechtigt die Bezeichnung ›Demeter-*Gastronomie*‹ und das Markenzeichen für die Gastronomie zu führen.
- (2) Der *Anteil von Biolebensmitteln im Unternehmen muss 100 % betragen*. Ausgenommen von diesem Anteil sind Zutaten, die nicht biozertifizierbar sind (z. B. Wild und Wildfisch) sowie angemeldete Ausnahmen (s. u.). Wild muss aus Deutschland stammen.
- (3) Alkoholfreie Getränke sind zu 100% biozertifiziert. Für Weine gilt ein Umstellungszeitraum von 2 Jahren nach der ersten Demeter-Kontrolle, innerhalb dessen konventionelle Weinbestände abverkauft werden können. Spirituosen sind aufgrund der schlechten Verfügbarkeit bis 2025 von der 100% Regel ausgenommen, ihr Bioanteil muss mindestens 75 % betragen (bezogen auf die Positionen in der Getränkekarte).

- (4) Demeter Produkte müssen in folgenden Produktgruppen enthalten sein, sofern diese Produktgruppen im Restaurant generell verwendet werden. Der Schlüssel für Demeter- Produkte in den Produktgruppen ist der folgende:

TABELLE 1: Produktgruppen in der Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung

Produktgruppe	Demeter Produkte
Trockensortiment	mindestens 5
Obst & Gemüse	mindestens 2
Molkereiprodukte	mindestens 2
Fleisch & Wurstwaren	mindestens 1
Brot- und Backwaren	mindestens 1
Alkoholische Getränke	mindestens 3
Getränke alkoholfrei kalt	mindestens 2
Getränke alkoholfrei warm	mindestens 2

- (5) Die eingesetzten Demeter-Produkte jeder Produktkategorie müssen dem Gast erkenntlich gemacht werden. Die Kennzeichnung erfolgt in der Speisekarte und/oder in Form eines Aushanges im Gastraum mit allen Produkten in Demeter-Qualität: »Diese Produkte beziehen wir ausschließlich in Demeter-Qualität:... «.
- (6) Sobald mehr als die Mindestanzahl pro Produktgruppe in Demeter-Qualität angeboten wird, kann bei einer kurzfristigen Nichtverfügbarkeit die Anzahl der über die Mindestanzahl hinausgehenden Produkte in Bio-Qualität (nach Möglichkeit Bio-Verbandsqualität) eingesetzt und in der Speisekarte und/oder im Aushang kenntlich gemacht werden.
- (7) Drei Zutaten (beispielsweise besondere regionale Spezialitäten) dürfen als angemeldete Ausnahme in Abweichung von der 100 % Bio-Regel in konventioneller Qualität eingesetzt werden. Die Ausnahmegenehmigung muss bei der Abteilung Qualität beantragt werden, die Zutaten müssen auf der Karte klar als nicht biozertifiziert gekennzeichnet werden.
- (8) Es können mit dem Markenzeichen ausgelobte »Demeter-Gerichte« angeboten werden. Diese bestehen zu 100 % aus Biozutaten und alle wertgebenden Bestandteile müssen Demeter-Qualität aufweisen (wertgebende Bestandteile siehe Tabelle 1)
- (9) Die *Kennzeichnung einzelner Produkte* muss eindeutig sein, insbesondere darf nicht der Eindruck erweckt werden, die Auslobung einzelner Komponenten beziehe sich auf das gesamte Gericht oder das gesamte Sortiment.
- (10) *Zertifizierte Demeter-Gastronomie* muss von mindestens zwei landwirtschaftlichen Demeter-Erzeugern in erheblichem Umfang direkt beliefert werden.
- (11) Im Betrieb verwendete *Reinigungsmittel* sollten durch das EU-Ecolabel, Ecocert oder Eco-garantie zertifiziert sein und /oder in der FiBL Betriebsmittelliste in ihrer aktuellsten Fassung gelistet sein.

TABELLE 2: WERTGEBENDE BESTANDTEILE BEI DEMETER-GERICHTEN

Gericht, Gang	Wertgebende Bestandteile
Vorspeisen, Suppen, Salate, Snacks, Sonstiges	Gemüse-, Fleisch- und Getreideeinlage (Suppe), Sahne, Milch, Eier, Hülsenfrüchte, Fleisch, Blattsalate, Öle, Sahne, Eier, Gemüse, Früchte, Getreideerzeugnisse, Milchprodukte, namensgebende Bestandteile wie bspw. Kräuter (Rosmarin-Gnocchi)
Hauptgänge und Zwischengänge	Sättigungsbeilagen, Fleisch, Gemüse, Hülsenfrüchte, Sahne, Eier, Mehl, Milchprodukte, Öle und Fette, Getreide und Getreideprodukte
Süßspeisen	Milch, Sahne, Eier, Zucker, Früchte, Gemüse, Butter, Mehl

Für die Gemeinschaftsverpflegung gelten die folgenden Sonderregelungen:

TABELLE 3: SPEZIELLE REGELUNGEN GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Thema	Regelung
Bio-Anteil	Der Anteil von Biolebensmitteln im Unternehmen muss mindestens 50 % betragen.
Demeter-Anteil	Der Anteil von Demeter-Zutaten muss bezogen auf den Einkaufswert mindestens 20 % betragen.
Demeter-Getränke	Sofern Getränke angeboten werden, müssen mindestens vier alkoholfreie (Heiß- und/oder Kaltgetränke) in Demeter-Qualität angeboten werden.
Regionalität	Zertifizierte Demeter-Gemeinschaftsverpflegung muss von mindestens zwei Demeter-Erzeugern in erheblichem Umfang direkt beliefert werden.
Kennzeichnung	Die Kennzeichnung der verwendeten Demeter-Produkte erfolgt auf der Unternehmenswebsite oder schriftlich an anderer Stelle (direkt auf der Speisekarte, in der APP oder im Intranet des Unternehmens).

8.15. Säuglingsmilchnahrung

8.15.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung). Spezielle Regelungen für Säuglingsmilchnahrung finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.15.2. 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 ausschließliches 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 zertifizierter 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.

Der Geltungsbereich der Richtlinie umfasst Demeter-Säuglingsmilchnahrung der Kategorie Anfangsmilch und Folgemilch, hergestellt auf der Basis von Kuh- und Ziegenmilch. Nur Produkte für Säuglinge bis zu einem Alter von zwölf Monaten dürfen unter Demeter vermarktet werden.

8.15.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Produkte auf der Basis von *Sojabohnen* oder *Sojamilch* sind ausgeschlossen.
- (2) Folgende Zutaten können in Demeter-Säuglingsmilchnahrung eingesetzt werden:
 - Milch, Milchbestandteile und Milchfett
 - Molkepulver
 - Pflanzliche Öle
 - Laktose, Stärke und Maltodextrin
- (3) *Mikronährstoffe* dürfen nur zugesetzt werden, wenn ein gesetzlich vorgeschriebener Gehalt durch Demeter-Zutaten allein nicht erreicht werden kann.
- (4) Aufgrund wissenschaftlicher Erkenntnisse kann es notwendig sein, *Zutaten und Mikronährstoffe* zuzusetzen, die als sehr *positiv für die Entwicklung des Säuglings* angesehen werden oder zum Zwecke der Anpassung der Rezeptur im Hinblick auf die Nährstoffzusammensetzung erforderlich sind. Die AG Säuglingsmilchnahrung wird als Gremium beauftragt, die wissenschaftlichen Arbeiten und die sich daraus ergebenden neue Zutaten und Mikronährstoffe zu beurteilen und anschließend Empfehlungen an die Delegierten des Demeter e.V. und Demeter International abzugeben.

8.15.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung

- (1) Alle Verarbeitungsschritte werden nach dem Grundsatz der besten erzielbaren *Lebensmittelqualität* optimiert.
- (2) Sprühtrocknung und Homogenisierung der Gesamtmasse ist zugelassen.

8.16. Textilien

8.16.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Textilien finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.16.2. Allgemeine Grundlagen – Textilien

Textile Rohstoffe (Wolle, Baumwolle, Leinen, Seide usw.) sind landwirtschaftliche Produkte, für die alle Prinzipien der Biologisch-Dynamischen Wirtschaftsweise gelten. Anders als bei den Nahrungsmitteln ist für die Textilerzeugung immer eine Verarbeitung erforderlich. So wie die Nahrungsmittelverarbeitung die spezifische Qualität biologisch-dynamischer Produkte gefährden kann, so ist die Textilverarbeitung von entscheidender Bedeutung für die Qualität der textilen Güter. Daneben kann die textile Produktion durch den Einsatz einer Vielzahl von Chemikalien (Färberei, Ausrüstung) zu hohen Umweltbelastungen und -schäden führen.

Als *Grundlage* der Anerkennung von Demeter-Textilien gilt die Einhaltung der Verarbeitungsrichtlinien der ›*International Association of Natural Textiles*‹ (IVN) in ihrer jeweils gültigen Fassung. Für Demeter-Produkte sind zumindest die Vorgaben für das Qualitätsniveau ›Naturtextil IVN-zertifiziert (BEST)‹ zu erfüllen.

8.16.3. Zutaten und Zusatzstoffe

(1) Alle **Fasern** (Wolle, Baumwolle, Flachs, etc.) kommen von Demeter-anerkannten Erzeuger-Betrieben.

8.16.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Textilien

- (1) Nur Mischungen mit *mindestens 50 %* Gewichtsanteilen an Demeter-Fasern dürfen als ›Demeter‹ gekennzeichnet werden.
- (2) Fasern ›*In Umstellung* auf Demeter‹ können verarbeitet werden, sofern ihr Anteil am fertigen Textil *nicht mehr als 1/3* ausmacht.
- (3) Die Mischung mit **Seide** oder anderen natürlichen Fasern aus *konventioneller* Herkunft ist nur erlaubt, solange diese Fasern nicht in Demeter-Qualität oder Öko-Qualität verfügbar sind.
- (4) Die Kennzeichnung ist in der ›Richtlinie für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen‹ geregelt. Im Speziellen gilt das Kapitel ›Kennzeichnung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. aus Demeter-Fasern‹ der o. a. Richtlinie.

8.17. Tiernahrung

8.17.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung von Demeter-Produkten sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnungsrichtlinie). Spezielle Regelungen für Tierfutter finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

8.17.2. Allgemeine Grundlagen – Tiernahrung

Wie auch für den Menschen ist eine gesunde Ernährung für Tiere entscheidend für das Wohlbefinden. Demeter-Tierfutter ist ein ausgewogenes Futter auf Basis von Demeter-Rohwaren. Zutaten und Zusatzstoffe fördern die Gesundheit und sind in natürlicher Form anzuwenden. Tierfutter bietet die Möglichkeit neben Demeter-Rohstoffen, auch Rohstoffe sinnvoll zu verwerten die für den menschlichen Verzehr nicht geeignet sind.

Diese Richtlinien beziehen sich auf Tierfutter und Tierfutterprodukte, die mit dem Demeter- Markenbild an Endverbraucher vermarktet werden. Für Tierfutter auf landwirtschaftlichen Betrieben gilt das Kapitel Fütterung im Teil Erzeugung.

8.17.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Grundsätzlich sind Zutaten in Demeter-Qualität zu verwenden. Sollten diese nicht verfügbar sein, können nach Genehmigung der Rezeptur Zutaten in Bio-Qualität genommen werden. Verbandsware ist zu bevorzugen.
- (2) Für Tiere, die sich grundsätzlich pflanzlich ernähren, (Herbivoren) sind nur Zutaten aus pflanzlicher Erzeugung zugelassen.
- (3) Für Tiere, deren Nahrung (zum Teil) aus Fleisch besteht (Karnivoren und Omnivoren), sind auch tierische Produkte zugelassen.
- (4) Weiterhin sind folgenden Zusatzstoffe zugelassen:
 - Viehsalz
 - Algenkalk, Futterkalk, Muschelkalk
 - Meeresalgen
 - Kräutermischungen, Mineralstoffmischungen, Vitaminpräparate
(= Premixe: keine isolierten Aminosäuren, bevorzugt aus natürlichen Quellen)
 - Gesteinsmehl, Lebertranöl, Johannisbrot

8.17.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Tiernahrung

- (5) Pflanzenöle, Kleie, Bierhefe, Melasse als Trägerstoffe im Mineralfutter, als Staubbindemittel und als Presshilfsmittel (max. 2 % der Inhaltsstoffe) sind zugelassen. Diese Hilfsstoffe müssen mindestens aus ökologischer Herkunft stammen.

8.18. Spirituosen

8.18.1. Grundlagen

Demeter steht für Lebens- und Genussmittel, die höchsten Ansprüchen an Qualität genügen. Dies gilt auch für den Bereich der Spirituosen.

Die Qualität von Spirituosen begründet sich zum einen in der Qualität der landwirtschaftlichen Erzeugnisse, die verarbeitet werden. Zum anderen im Verarbeitungsverfahren, das von der Auswahl der Rohwaren, über Mälzen, Maischen, Pressen und Fermentieren bis hin zum Destillieren und ggfs. Mischen (bei Likören) reicht. Der Demeter Qualitätsanspruch an Spirituosen erstreckt sich über alle diese Schritte.

Die landwirtschaftlichen Erzeugnisse, die Ausgangsstoffe für Demeter Spirituosen sind, stammen immer aus biodynamischem Anbau.

Herzstück eines Destillats ist sein Aroma. Es wird in Demeter Spirituosen allein durch die Kulturtechnik und Handwerkskunst des Destillierens gewonnen und wird nicht durch Zusatzstoffe oder effizienz-steigernde Verfahren beeinflusst oder verfälscht. Anspruch und Ziel des Demeter Brenners ist es, die hohe Qualität der Demeter Rohwaren und damit ihr Aroma – ihren Geist – bestmöglich, authentisch und unverfälscht in das Destillat zu übertragen.

Im Sinne der biodynamischen Prinzipien von Individualität und geschlossenen Kreisläufen arbeiten Demeter Brenner und Likörhersteller auf möglichst hohe Regionalität, möglichst geringen Einsatz externer Betriebsmittel und möglichst individuellen Charakter ihrer Produkte hin. Im Ideal werden betriebseigene Hefen genutzt sowie ein eigenes Terroir entwickelt. Da diese Ansätze in der Brennkunst noch in Entwicklung sind, ist der Demeter Brenner Forscher und Pionier auf seinem Gebiet und wirkt mit an der Weiterentwicklung der biodynamischen Prinzipien in diesem Feld.

8.18.2. Geltungsbereich

Diese Richtlinie regelt sowohl die Herstellung von Getränken aus gebranntem Alkohol als auch die Herstellung von Alkohol als Zutat für andere Demeter Produkte (wie bspw. Weihnachtsgebäck oder Kosmetikprodukte).

Alkoholische Getränke umfassen dabei Destillate, die auf der Basis von Getreide, Wein, Gemüse, Früchten oder Nebenprodukten der Wein- und Saft-Bereitung hergestellt werden ebenso wie Liköre.

Wenn Destillate oder Liköre aus Produkten destilliert werden, deren Herstellung bereits in einer eigenen Demeter Produktrichtlinie geregelt ist, richtet sich die Herstellung dieser Ausgangsprodukte nach der jeweiligen Produktrichtlinie soweit sie hier nicht anders geregelt ist (Beispiel Wein, Fruchtwein, Saft).

8.18.3. Allgemeine Grundlagen

Zusatzstoffe, Verarbeitungsmittel sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4). Spezielle Regelungen für Spirituosen finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

Alle Zusatz- und Hilfsstoffe sowie alle Verfahren jenseits des Destillierens, die das Aroma des Ausgangsmaterials oder Endprodukts beeinflussen oder gar verfälschen, sind ausgeschlossen. Im Zweifel ist vor Einsatz eine Genehmigung der Abteilung Qualität einzuholen.

Jeder Arbeitsschritt, der zur Herstellung von Demeter Spirituosen notwendig ist, muss in die Demeter-Zertifizierung eingebunden sein. Dies gilt unter anderem für den Mälzprozess.

8.18.4. Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffe

- die Rohstoffe, aus denen Demeter Alkohol destilliert wird, sind Demeter-zertifiziert, Ausnahmegenehmigungen sind nicht möglich (außer bei Rohstoffen aus Wildsammlung)
- Demeter-Spirituosen können nur auf der Basis von Ethylalkohol hergestellt werden, wenn die EU Spirituosen-Verordnung dessen Einsatz zwingend vorschreibt
- zur Aromatisierung von Destillaten vor oder während der Destillation können alle natürlichen Kräuter, Gemüse, Früchte und Wurzeln eingesetzt werden; ihr Einkauf muss dem Verfügbarkeitsregime folgen; Zutaten aus zertifizierter Wildsammlung sind zulässig
- nur bei Likören dürfen auch reine Aromaextrakte aus dem namensgebenden Rohstoff aus eigener Herstellung eingesetzt werden
- der Einsatz von isolierten Aromen, einschließlich natürlichen Aromen und Aromastoffen, ist ausgeschlossen
- jegliche Mittel und Verfahren zur Simulation einer längeren Reifung (Holzchips, Caramel, ...) sind unzulässig; in Zweifelsfällen ist vor dem Einsatz eine Genehmigung der Abteilung Qualität zu erfragen
- prinzipiell werden Demeter Spirituosen ohne den Zukauf von industriell hergestellten Reinzuchthefen und stattdessen durch Spontanvergärung oder betriebseigene Hefestämme hergestellt. Diese Verfahren sind in der Spirituosenherstellung noch nicht hinreichend etabliert, es gilt daher eine Übergangsfrist bis zum 31.12.2026. Nach Ablauf der Frist ist der Einsatz von Reinzuchthefen nur noch mit Ausnahmegenehmigung möglich. Reinzuchthefen sind in Bio-Qualität einzusetzen.
- Zusatz von Zucker und weiteren Hefenährstoffen im Fermentierungsprozess ist nicht zulässig (ausgenommen ist die Fermentierung von Trauben- und Fruchtweinen gemäß den hierfür geltenden Richtlinien)
- bei Destillaten auf Basis von Kirschen und Birnen ist Ansäuerung mit Weinsäure auf pH 3,0 bis 3,2 zulässig
- Hefe kann im kontinuierlichen Produktionsverfahren wiederverwendet werden, wenn es sich um zertifizierte Öko-Produktion handelt; sie darf 5% des Demeter Ferments nicht überschreiten; Hefe mit Rückständen aus konventioneller Produktion kann nicht verwendet werden
- Bei der Likörherstellung ist Zucker als Zutat in Demeter-Qualität einzusetzen sofern verfügbar

- der Einsatz von technischen Enzymen ist nicht zulässig⁶
- Malz darf nicht mit Schwefel behandelt werden
- alle hier nicht genannten Zusatz- und Hilfsstoffe sowie sonstigen, im Brennverfahren nicht traditionell üblichen Zutaten, sind unzulässig

8.18.5. Spezielle Verarbeitungsverfahren

- Demeter Destillate erhalten ihr Aroma allein aus den fermentierten Rohstoffen und durch den Destillationsprozess; die Aroma-Gebung von Destillaten erfolgt daher ausschließlich vor oder während des Destillierens (Mazeration, Perkolation); eine Aromatisierung nach dem Destillieren ist unzulässig; vereinfachende, beschleunigende und geschmacksverstärkende Methoden, bspw. das Compound Verfahren, sind unzulässig;
- Liköre können nur auf der Basis von Destillaten gemäß dieser Richtlinie hergestellt werden, ein zweites Abdestillieren des aromatisierten Destillats ist nicht notwendig;
- alle Destillationsverfahren sind zulässig, auch die mehrfach-Destillation
- alle Verfahren zur künstlichen Beschleunigung der Reifung sind unzulässig
- Filtermaterialien sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4)
- Pflanzenöle, die zur Schaumunterdrückung eingesetzt werden, sind zulässig; ihr Zukauf folgt dem Verfügbarkeitsregime
- um die Gefahr von Nitrosamin-Entwicklung zu reduzieren, ist Malztrocknung nur mit indirekter Hitze zulässig

8.18.6. Besondere Vorschriften für die Weiterentwicklung biodynamischer Spirituosenherstellung

- um die biodynamische Spirituosenherstellung weiter zu entwickeln, verpflichtet sich jeder Hersteller von Demeter-zertifizierten und mit Demeter-Markenbild vermarkteten Spirituosen alle 5 Jahre zu mindestens einem Versuch der Herstellung und Pflege einer betriebseigenen Hefekultur; der Versuch wird in Zusammenarbeit mit dem biodynamischen Forschungsring oder dem Demeter e.V. nach bestem Wissen und Gewissen umgesetzt und vollumfänglich dokumentiert; die Ergebnisse werden den interessierten Demeter Mitgliedern zur Verfügung gestellt.

8.18.7. Spezifische Vorgaben für die Herstellung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

Dieser Richtlinienabschnitt entfällt, sobald die EU Spirituosenverordnung den Einsatz von Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs für alle relevanten Spirituosengruppen ermöglicht.

Solange die EU-Spirituosenverordnung die Nutzung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für bestimmte Spirituosenkategorien zwingend vorschreibt und Vorgaben für die

⁶ Dieser Ausschluss besteht solange bis die vom Demeter e.V. geplante Studie zur Wirkung technischer Enzyme in Lebensmitteln belegt hat, ob der Einsatz der Enzyme unbedenklich und mit den Prinzipien der biodynamischen Verarbeitung vereinbar ist. Sobald die Studienergebnisse vorliegen, muss diese Vorgabe evaluiert werden.

Beschaffenheit von Ethylalkohol macht, die nur in hochspezialisierten Anlagen erreicht werden können, gilt ausschließlich für diese Gruppe von Spirituosen:

Bei der Maischebereitung für die Herstellung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs sind zulässig:

- der Zusatz technischer Enzyme für die Verflüssigung und Verzuckerung der Stärke⁷;
- der Zusatz von Reinzuchtheften in Bio-Qualität

8.18.8. Reifung

- während der Reifung lagern die Spirituosen in rostfreiem Stahl, Ton, Glas oder Holzfässern; Reifung oder längerfristige Lagerung in Plastik ist nicht zulässig; eine vorübergehende Zwischenlagerung oder Transport kann erfolgen; Migration sollte sorgfältig verhindert werden; Verarbeitungsalkohol, der nicht als Lebensmittel eingesetzt wird, kann in Plastik gelagert werden
- wiederverwendete Fässer sollten aus biodynamischer Vor-Nutzung stammen; wenn konventionelle Fässer übernommen werden, ist ein Reinigungsprotokoll zu befolgen

8.18.9. Verpackung

- für Abfüllung und Verschlüsse gelten die Vorgaben aus der Weinrichtlinie
- Kunststoffverschlüsse auf Basis nachwachsender Rohstoffe sind zulässig
- Presskork ist unzulässig

8.19. Schokolade, Kakao und Süßwaren

8.19.1. Geltungsbereich

Diese Richtlinie regelt die Verarbeitung von Demeter Schokolade, Kakao, kakaohaltige Getränke und Süßwaren mit Schokolade als Hauptzutat.

8.19.2. Allgemeine Grundlagen

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4). Spezielle Anforderungen für Schokolade, Kakao und Süßwaren finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

⁷ Diese Zulassung besteht solange bis die vom Demeter e.V. geplante Studie zur Wirkung technischer Enzyme in Lebensmitteln belegt hat, ob der Einsatz der Enzyme unbedenklich und mit den Prinzipien der biodynamischen Verarbeitung vereinbar ist. Sobald die Studienergebnisse vorliegen, muss diese Vorgabe evaluiert werden.

8.19.3. Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffe

- (1) 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.
- (2) Bei der Herstellung von Schokolade ist der Einsatz von Lecithin nicht gestattet, für schokoladehaltige Süßwaren kann Lecithin in Bio-Qualität eingesetzt werden.
- (3) Der Einsatz von Gummi Arabicum ist für die Verarbeitung von Schokolade und schokoladehaltige Überzüge von Süßwaren zugelassen.
- (4) Für die Aromatisierung können nur reine ätherische Öle oder reine Extrakte aus dem namensgebenden Ausgangsmaterial und unter Verwendung zulässiger Extraktionsmittel eingesetzt werden.

8.19.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren

- (1) Gefriertrocknung ist nicht zugelassen
- (2) Das Alkalisieren (Dutching) der Kakaonibs oder der Kakaomasse mit Kaliumcarbonat (K_2CO_3) oder Natriumcarbonat (Na_2CO_3) ist zulässig.

8.19.5. Verpackung

- (1) 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 eine Ausnahmegenehmigung erteilen.
- (2) Aluminium, Verbundfolien mit Aluminiumschichten oder metallisierte Folien sind für diese Produktkategorie nicht zugelassen.
- (3) Papier, Karton, PE-beschichtetes Papier und Kunststoffe gemäß Kapitel 8.1. (PE, PP, und Verbundfolien aus PE und PP) sind zugelassen.

8.20. Kaffee

8.20.1. Geltungsbereich

Diese Richtlinie regelt die Herstellung von Demeter-Kaffee.

8.20.2. Allgemeine Grundlagen

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 4). Spezielle Anforderungen für Kaffee finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

8.20.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren

- (1) Die Herstellung von Instant-Kaffee ist zugelassen. Extraktion mittels Wasserdampf 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.
- (2) 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.
- (3) Die Temperatur darf bei der Kaffee-Röstung 220°C, bei der Röstung von Espresso-Bohnen 240°C nicht überschreiten.
- (4) Aromatisierung oder Desodorierung von Kaffee ist nicht zugelassen.

8.20.4. Verpackung

- (1) Aluminium, Verbundfolien mit Aluminiumschichten oder metallisierte Folien sind für diese Produktkategorie zugelassen.
- (2) Papier, Karton, PE-beschichtetes Papier und Kunststoffe gemäß Kapitel 8.1. (PE, PP, und Verbundfolien aus PE und PP) sind zugelassen.

Demeter e.V.

Brandschneise 1 | 64295 Darmstadt

Vorstand: Dr. Alexander Gerber, Johannes Kamps-Bender

Auflage: Rein digital

www.demeter.de