



demeter

# RICHTLINIEN 2025

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

GÜLTIG AB 01. JANUAR 2025

# VORWORT

Das Jahr 1924 markiert einen bedeutenden Wendepunkt in der Landwirtschaft, da es als Geburtsjahr des Biodynamischen und Ökologischen Landbaus gilt. Dr. Rudolf Steiner hielt an Pfingsten 1924 eine einflussreiche Vortragsreihe zur Erneuerung der Landwirtschaft, deren Inhalte rasch von Landwirtinnen und Landwirten aufgegriffen und in der Praxis umgesetzt wurden. Dies legte den Grundstein für die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft und die Demeter-Bewegung, die heute fast 8.000 zertifizierte Betriebe weltweit umfasst, darunter nicht nur Landwirtschaftsbetriebe, sondern auch Lebensmittelverarbeiter und -händler. Die Ideen von Rudolf Steiner haben nicht nur die Demeter-Gemeinschaft geprägt, sondern auch viele ökologische und auch konventionelle Betriebe inspiriert. Der sich später entwickelte Ökologische Landbau basiert auf den Grundprinzipien des Biodynamischen Landbaus.

Bereits 1928 wurde das Demeter-Warenzeichen eingeführt und erste Prinzipien für die Vermarktung von Demeter-Produkten festgelegt. Diese Prinzipien sind die Vorläufer der heutigen Demeter-Richtlinien, die Mindestanforderungen für Anbau, Verarbeitung und Vermarktung von Demeter-Produkten definieren. Auch die Demeter-Richtlinien als solche hatten Vorbildcharakter. Viele Prinzipien der heutigen EU Öko-Verordnung sind von der Demeter-Richtlinie übernommen, bis heute gilt die Demeter-Richtlinie als eine besonders innovative, aber auch besonders herausfordernde Richtlinie.

Jörg Hütter

*Stellvertretend für die in der Richtlinienarbeit aktiven Demeter-Betriebe, Berater: innen, Forscher: innen und Verbandsmitarbeiter: innen*

# INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL I. ALLGEMEINE GRUNDLAGEN .....	12
1. Grundlagen der Biodynamischen Lebensmittelwirtschaft.....	12
1.1. Grundlagen der Biodynamischen Landwirtschaft .....	12
1.2. Grundlagen der Biodynamischen Lebensmittelverarbeitung .....	12
2. Züchtung und Gentechnik.....	13
3. Soziale Verantwortung .....	13
4. Nachhaltige Ressourcennutzung .....	13
5. Rechtliche Grundlagen .....	14
5.1. EU-Verordnung zum ökologischen Landbau und weitere Rechtsbereiche .....	14
5.2. Dachrichtlinie der Biodynamischen Föderation Demeter International .....	14
5.3. Geltungsbereich der Demeter-Richtlinie .....	14
5.4. Änderungen zur Richtlinie .....	15
5.5. Systematik der Richtlinie .....	15
KAPITEL II. BIODYNAMISCHE LANDWIRTSCHAFT .....	16
1. Grundlagen der landwirtschaftlichen Erzeugung.....	16
1.1. Einführungskurs .....	16
1.2. Gesamtbetriebsbewirtschaftung.....	16
1.3. Geschlossener Betriebskreislauf und externe Betriebsmittel.....	17
1.4. Einheit von Pflanzenbau und Tierhaltung .....	17
1.5. Standort.....	17
1.6. Umgang mit natürlichen Ressourcen .....	17
1.7. Biodiversität.....	18
2. Pflanzenbau .....	18
2.1. Lebendiger Boden und Bodenfruchtbarkeit.....	18
2.2. Saatgut .....	18
2.3. Fruchtfolge .....	19
2.4. Präparate.....	19
2.5. Allgemeine Regelungen zur Düngung .....	20

2.5.1. Düngung im landwirtschaftlichen Betrieb (Ackerbau und Grünland) .....	20
2.6. Biogasanlagen und Biogassubstrat.....	21
<b>3. Tierhaltung .....</b>	<b>21</b>
3.1. Allgemeine Anforderungen an die Tierhaltung.....	21
3.2. Raufutterfresserhaltung.....	22
3.2.1. Rinderhaltung.....	22
3.2.2. Schaf- und Ziegenhaltung .....	23
3.3. Schweinehaltung .....	24
3.4. Geflügelhaltung .....	24
3.4.1. Grundsätzliche Anforderungen .....	24
3.4.2. Legehennenhaltung .....	25
3.4.3. Junghennen / Bruderhähne.....	27
3.4.4. Mastgeflügel.....	28
3.4.5. Brüterei .....	28
3.5. Fütterung .....	29
3.5.1. Einleitung und Begriffsbestimmungen.....	29
3.5.2. Grundsätzliche Anforderungen an Futtermittel.....	30
3.5.3. Demeter-Anteile in der Fütterung aller Tierarten.....	30
3.5.4. Umstellungsfuttermittel.....	31
3.5.5. Spezielle Regelungen zu Futtermitteln von benachbarten Biobetrieben .....	31
3.5.6. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Raufutterfressern.....	32
3.5.7. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Schweinen.....	32
3.5.8. Spezielle Regelungen zur Fütterung von Geflügel.....	32
3.6. Arzneimittelbehandlung bei Tieren.....	33
3.7. Tierzukauf.....	34
3.7.1. Allgemeine Regeln Tierzukauf .....	34
3.7.2. Zukauf von Rindern.....	34
3.7.3. Zukauf von Ziegen .....	34
3.7.4. Zukauf von Geflügel.....	34
3.8. Bienenhaltung .....	35
3.8.1. Leitbild.....	35
3.8.2. Aufstellung der Bienenvölker .....	35
3.8.3. Bienenwohnung .....	36
3.8.4. Betriebsweisen.....	36

3.8.5. Bienengesundheit .....	38
3.8.6. Umstellung von Bienenvölkern.....	39
3.8.7. Bienenwachs.....	39
3.8.8. Verarbeitung zu Schleuder- und Presshonig, Um- und Abfüllung.....	40
3.8.9. Gebindearten, Honiglagerung .....	40
3.8.10. Wabenhonig.....	41
3.8.11. Messbare Qualität des Honigs – Analysewerte.....	41
3.8.12. Wachsverarbeitung .....	41
3.8.13. Pollen.....	42
3.8.14. Rohpropolis und Propolistinktur .....	43
3.8.15. Bienengift .....	43
3.8.16. Gelee Royal .....	43
<b>4. Gartenbau und Dauerkulturen .....</b>	<b>44</b>
4.1. Einleitung.....	44
4.2. Gartenbau .....	44
4.2.1. Tierhaltung im Gartenbau .....	44
4.2.2. Saat- und Pflanzgut einschließlich vegetatives Vermehrungsmaterial .....	45
4.2.3. Erden und Substrate .....	45
4.2.4. Düngung und Fruchtfolge.....	45
4.2.5. Freiland.....	46
4.2.6. Geschützter Anbau .....	46
4.2.7. Bodenbearbeitung und Regulierung der unerwünschten Beikräuter .....	47
4.2.8. Pflanzenbehandlungen .....	47
4.3. Dauerkulturen .....	47
4.3.1. Grundsätzliche Regelungen.....	47
4.3.2. Obstbau .....	48
4.3.3. Weinbau.....	48
4.3.4. Zierpflanzen, Stauden und Gehölze.....	48
4.4. Pilzerzeugung.....	49
4.4.1. Einleitung .....	49
4.4.2. Pilzbrut.....	49
4.4.3. Substrat.....	49
4.4.4. Anwendung der Biologisch-Dynamischen Präparate .....	50
4.4.5. Reinigung und Desinfektion sowie Schutz der Kulturen.....	50

4.4.6. Beleuchtung .....	50
<b>5. Biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung.....</b>	<b>50</b>
5.1. Geltungsbereich und Grundlagen .....	50
5.2. Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten.....	51
5.3. Anforderungen an die Erhaltungszüchtung.....	52
5.4. Anforderungen an die Dokumentation .....	52
5.5. Transparenz in der Sortenentwicklung (Werdegangbeschreibung).....	52
<b>6. Umstellung von Flächen und tierischen Produkten .....</b>	<b>53</b>
<b>KAPITEL III. DEMETER VERARBEITUNG .....</b>	<b>54</b>
<b>1. Grundlagen der Demeter Verarbeitung.....</b>	<b>54</b>
1.1. Geltungsbereich .....	54
1.2. Qualität der Zutaten.....	54
1.3. Bio-Halbfertigprodukte.....	55
1.4. Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen.....	55
1.5. Kennzeichnung von Demeter-Produkten .....	55
1.6. Deklaration von Demeter-Produkten.....	55
1.7. Berechnung des Demeter-Anteils in Demeter-Produkten.....	55
<b>2. Verarbeitungsverfahren .....</b>	<b>56</b>
2.1. Grundsätzlich zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verfahren .....	56
2.2. Grundsätzlich untersagte Verfahren .....	57
<b>3. Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien – Lebensmittel.....</b>	<b>58</b>
3.1. Getreideerzeugnisse .....	58
3.1.1. Allgemeine Grundlagen – Getreideerzeugnisse.....	58
3.1.2. Zutaten und Zusatzstoffe .....	59
3.1.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren - Getreideerzeugnisse .....	59
3.2. Brot und Backwaren .....	60
3.2.1. Allgemeine Grundlagen – Brot und Backwaren .....	60
3.2.2. Zutaten und Zusatzstoffe .....	60
3.2.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren .....	61
3.3. Milch und Milcherzeugnisse .....	62
3.3.1. Allgemeine Grundlagen – Milch und Milcherzeugnisse.....	62

3.3.2. Zutaten und Zusatzstoffe .....	62
3.3.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Milch und Milcherzeugnisse .....	63
<b>3.4. Fleisch- und Wurstwaren.....</b>	<b>65</b>
3.4.1. Zutaten und Zusatzstoffe .....	65
3.4.2. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Wurstwaren .....	65
<b>3.5. Obst- und Gemüseerzeugnisse .....</b>	<b>66</b>
3.5.1. Verpackung.....	66
3.5.2. Obst .....	66
3.5.3. Gemüse .....	68
<b>3.6. Öle und Fette.....</b>	<b>69</b>
3.6.1. Allgemeine Grundlagen – Öle und Fette .....	69
3.6.2. Zutaten und Zusatzstoffe .....	69
3.6.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – kaltgepresste und native Öle.....	70
3.6.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Öle zur Weiterverarbeitung .....	70
<b>3.7. Eiprodukte .....</b>	<b>71</b>
3.7.1. Allgemeine Grundlagen – Eiprodukte.....	71
3.7.2. Zutaten und Zusatzstoffe .....	71
<b>3.8. Sojaerzeugnisse und Getränke auf Pflanzenbasis .....</b>	<b>71</b>
3.8.1. Allgemeine Grundlagen – Getränke auf Pflanzenbasis.....	71
3.8.2. Zutaten und Zusatzstoffe .....	72
3.8.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Getränke auf Pflanzenbasis .....	72
<b>4. Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien - Besondere Lebens- und Genussmittel .....</b>	<b>72</b>
<b>4.1. Säuglingsmilchnahrung .....</b>	<b>72</b>
4.1.1. Allgemeine Grundlagen – Säuglingsmilchnahrung .....	72
4.1.2. Zutaten und Zusatzstoffe .....	73
4.1.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung .....	73
<b>4.2. Imkereierzeugnisse .....</b>	<b>73</b>
4.2.1. Erwärmen von Honig.....	73
<b>4.2.2. Herstellung von Propolistinktur aus Rohpropolis.....</b>	<b>74</b>
<b>4.3. Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren und Eis.....</b>	<b>74</b>
4.3.1. Geltungsbereich - Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren und Eis.....	74
4.3.2. Zutaten und Zusatzstoffe .....	74
<b>4.4. Schokolade und Kakao .....</b>	<b>75</b>
4.4.1. Geltungsbereich – Schokolade und Kakao .....	75

4.4.2.	Nacherntebehandlung - Kakaobohnen.....	75
4.4.3.	Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe .....	76
4.4.4.	Spezielle Verarbeitungsverfahren – Schokolade und Kakao .....	76
4.4.5.	Verpackung.....	76
<b>4.5.</b>	<b>Kaffee .....</b>	<b>77</b>
4.5.1.	Spezielle Verarbeitungsverfahren - Kaffee.....	77
4.5.2.	Verpackung.....	77
<b>4.6.</b>	<b>Bier .....</b>	<b>77</b>
4.6.1.	Allgemeine Grundlagen - Bier .....	77
4.6.2.	Zutaten und Zusatzstoffe .....	77
4.6.3.	Spezielle Verarbeitungsverfahren - Bier.....	78
<b>4.7.</b>	<b>Wein, Schaumwein und Perlwein.....</b>	<b>79</b>
4.7.1.	Geltungsbereich - Wein, Schaumwein und Perlwein.....	79
4.7.2.	Allgemeine Grundlagen - Wein, Schaumwein und Perlwein .....	79
4.7.3.	Zutaten und Zusatzstoffe .....	80
4.7.4.	Spezielle Verarbeitungsverfahren - Wein, Schaumwein und Perlwein.....	81
4.7.5.	Reinigung und Desinfektion .....	82
<b>4.8.</b>	<b>Spirituosen .....</b>	<b>82</b>
4.8.1.	Geltungsbereich - Spirituosen.....	82
4.8.2.	Allgemeine Grundlagen - Spirituosen.....	82
4.8.3.	Allgemeines zu Zusatz- und Hilfsstoffen sowie Filtermaterialien und Verarbeitungsmethoden.....	83
4.8.4.	Spezifische Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffe .....	83
4.8.5.	Produktspezifische Herstellungsverfahren .....	84
4.8.6.	Besondere Vorschriften für die Weiterentwicklung biodynamischer Spirituosenherstellung .....	84
4.8.7.	Spezifische Vorgaben für die Herstellung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.....	85
4.8.8.	Reifung.....	85
4.8.9.	Verpackung.....	85
<b>5.</b>	<b>Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien – Nicht-Lebensmittel .....</b>	<b>85</b>
<b>5.1.</b>	<b>Kosmetika und Körperpflegeprodukte.....</b>	<b>85</b>
5.1.1.	Leitbild.....	85
5.1.2.	Geltungsbereich Kosmetik .....	86
5.1.3.	Systematik der Kosmetikrichtlinie.....	86
5.1.4.	Qualität und Berechnung der Inhaltsstoffe .....	87



5.1.5. Nicht zugelassene Materialien – Kosmetik.....	88
5.1.6. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Kosmetik .....	89
5.1.7. Inhaltsstoffe – Nicht-Landwirtschaftlicher Herkunft .....	89
5.2. Textilien .....	90
5.2.1. Allgemeine Grundlagen – Textilien .....	90
5.2.2. Zutaten und Zusatzstoffe .....	90
5.2.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren - Textilien.....	90
5.3. Tiernahrung .....	91
5.3.1. Allgemeine Grundlagen – Tiernahrung .....	91
5.3.2. Zutaten und Zusatzstoffe .....	91
5.3.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Tiernahrung.....	91
<b>6. Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung.....</b>	<b>92</b>
6.1. Allgemeine Grundlagen und Geltungsbereich .....	92
6.2. Spezielle Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren .....	92
6.3. Demeter Gastronomie – Qualität und Kennzeichnung .....	92
<b>KAPITEL IV. VERPACKUNG UND KENNZEICHNUNG Vermarktung .....</b>	<b>95</b>
<b>1. Verpackungsrichtlinie .....</b>	<b>95</b>
<b>2. Kennzeichnung.....</b>	<b>95</b>
2.1. Demeter-Marken .....	95
2.1.1. Grundsätzliches .....	95
2.1.2. Gesetzliche Rahmenbedingungen für die Kennzeichnung.....	96
2.1.3. Markennutzung .....	96
2.2. Demeter-Markenbild.....	97
2.3. Standardplatzierung auf Produkten.....	97
2.4. Formvorgabe Demeter-Markenbild .....	98
2.5. Farbvorgabe Demeter-Markenbild .....	98
2.5.1. Reguläre Verwendung .....	98
2.5.2. Einfarbdruck.....	98
2.6. Textzusätze zum Demeter-Markenbild .....	99
2.7. Schreibweise der Marke ›Demeter‹ .....	99
2.8. Kennzeichnung von Demeter-Produkten .....	99
2.8.1. Qualitäten der Rohware in Demeter-Produkten .....	99

2.8.2. Monoprodukte .....	99
2.8.3. Zusammengesetzte Produkte .....	100
2.8.4. Zutatenauslobung .....	101
<b>2.9. Spezielle Kennzeichnung von Demeter-Produkten .....</b>	<b>102</b>
2.9.1. Kennzeichnung mit dem Demeter-Siegel.....	102
2.9.2. Kennzeichnung mit alten Demeter-Marken und der Demeter-Blume.....	103
2.9.3. Produkte mit besonderen rechtlichen Auflagen.....	103
2.9.4. Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Demeter-Bienenhaltung .....	103
2.9.5. Kennzeichnung von Geflügelprodukten .....	103
2.9.6. Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung.....	103
2.9.7. Kennzeichnung von Kleinbackwaren .....	104
2.9.8. Kennzeichnung von Demeter-Wein, -Schaumwein, -Perlwein .....	104
2.9.9. Kennzeichnung von Spirituosen und Alkohol für die Weiterverarbeitung .....	105
2.9.10. Kennzeichnung von Demeter-Kosmetik und Körperpflegeprodukten.....	105
2.9.11. Zutatenauslobung auf Kosmetik und Körperpflegeprodukten .....	105
2.9.12. Kennzeichnung von Textilien und Fasern aus Demeter-Rohstoffen .....	106
<b>KAPITEL V. VERMARKTUNG .....</b>	<b>107</b>
<b>1. Vertriebsgrundsätze .....</b>	<b>107</b>
1.1. Anforderungen an Demeter-Verarbeiter.....	107
1.2. Anforderung an Demeter-Händler .....	107
<b>KAPITEL VI. REINIGUNG UND SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG .....</b>	<b>109</b>
<b>1. Geltungsbereich und Grundlage .....</b>	<b>109</b>
1.1. Zugelassene Maßnahmen.....	109
1.2. Behandlungsprotokoll.....	109
1.3. Weiterführende Maßnahmen.....	110
1.4. Reinigung .....	110
<b>KAPITEL VII. ZERTIFIZIERUNG UND BETRIEBSENTWICKLUNG .....</b>	<b>111</b>
<b>1. Zertifizierungswesen.....</b>	<b>111</b>
1.1. Vertrags- und Kontrollpflicht.....	111

1.1.1. Mitgliedschaft .....	111
1.1.2. Lohnverarbeitung und Lohnlagerung .....	111
1.1.3. Kontrolle und Dokumentation .....	111
1.1.4. Rückstände und Qualitätsmängel im Allgemeinen .....	112
1.2. Zur Kontrolle berechnigte Organisationen .....	112
1.3. Zertifizierung .....	112
1.4. Produktzulassung .....	112
1.5. Warentrennung .....	113
1.6. Ausnahmegenehmigungen .....	113
1.7. Sanktionen .....	113
<b>2. Hofgespräch, Einführungskurs, Betriebsentwicklungsgespräch .....</b>	<b>114</b>
 <b>ANHÄNGE .....</b>	 <b>115</b>
I. Zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung .....	115
II. Zugelassene Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel sowie Substratbestandteile .....	117
III. Maximale Menge an Wirtschafts- und Handelsdüngern in den verschiedenen Kulturen .....	120
IV. Berechnung des Viehbesatzes .....	121
V. Flächenanforderungen für die Nutztierhaltung .....	122
VI. Stall- und Auslaufvorgaben Geflügel .....	123
VII. Kennzeichnung von Produkten zugekaufter Tiere ökologischer oder konventioneller Herkunft .....	125
VIII. Kompensationskonzept Raufutterfresser im Gemüsebau .....	127
IX. Umstellung von Flächen und tierischen Produkten .....	128
X. Reinigungsmittel Erzeugung .....	131
XII. Ausnahmegenehmigung – Erzeugung .....	132
XIII. Ausnahmegenehmigung Verarbeitung .....	133
XIV. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Zutaten mit eingeschränkter Verwendung .....	134
XV. Musteranlage Honigerwärmung .....	139
XVI. Zugelassene isolierte Hilfsstoffe und Wirkstoffe Kosmetik .....	140
XVII. Definitionen – Kosmetik .....	142

XVIII. Zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien ..... 144

# KAPITEL I. ALLGEMEINE GRUNDLAGEN

Das Kapitel I beschreibt Grundlagen und rechtliche Bestimmungen, die die Basis der Demeter-Richtlinie bilden und für alle Demeter-Betriebe gelten.

## 1. Grundlagen der Biodynamischen Lebensmittelwirtschaft

### 1.1. Grundlagen der Biodynamischen Landwirtschaft

Die Biodynamische Landwirtschaft ist eine Bewirtschaftungsform, die einen weitestgehend geschlossenen Betriebskreislauf anstrebt und die Höfe als individuelle Hoforganismen entwickeln will. Dies erfordert die Organisation eines Zusammenwirkens von Mensch, Tier, Pflanze und Boden unter Berücksichtigung der standortspezifischen Eigenschaften bis hin zu kosmischen Einflüssen, sodass ein Hoforganismus entstehen kann. Dabei wird auf energieintensive, künstlich synthetisierte Mineraldünger und chemisch synthetische Pflanzenschutzmittel verzichtet. Stattdessen werden Mist, Gülle und Kompost, wenn möglich aus dem eigenen Betriebskreislauf, als Grundlage der Düngung verwendet. Diese werden ergänzt durch abwechslungsreiche Gründüngungspflanzen, die in der Form von Leguminosen Luftstickstoff im Boden binden können. Wo nötig, wird die eigene Düngung ergänzt durch organische Zukaufdünger.

Wenn auch nicht jeder Betrieb eine eigene Tierhaltung realisieren kann, sind Tiere, insbesondere Wiederkäuer, zentraler Bestandteil der Biodynamischen Wirtschaftsweise. Auf ihre Fähigkeit, Grünland zu verwerten und dabei neben hochwertigen Nahrungsmitteln wertvollen Dünger zu liefern kann in einer modernen Landwirtschaft nicht verzichtet werden.

Die Beikrautkontrolle erfolgt weitestgehend mechanisch und mittels Kulturtechniken wie z. B. Mulchen und einer entsprechend abwechslungsreichen Fruchtfolge. Pflanzenschutz erfolgt ebenfalls durch vorbeugende Kulturtechniken und wird nur dort durch naturstoffliche Pflanzenschutzmittel ergänzt, wo eine Kontrolle durch Kulturtechniken allein nicht möglich ist.

Ergänzt wird die Biodynamische Wirtschaftsweise durch die biodynamischen Präparate, die aus mineralischen, pflanzlichen und tierischen Substanzen nach bestimmten Rezepturen hergestellt werden und in homöopathischer Verdünnung auf Boden, Pflanze sowie bei den Kompostierungsprozessen der Wirtschaftsdünger eingesetzt werden. Die Herstellung und Anwendung der biodynamischen Präparate sind eine ausgewiesene biodynamische Kulturtechnik.

### 1.2. Grundlagen der Biodynamischen Lebensmittelverarbeitung

Die Biodynamische Lebensmittelverarbeitung schließt sich unmittelbar an die Praktiken des biodynamischen Landbaus an und überführt die Rohstoffe, die aus der Landwirtschaft stammen zu bekömmlichen, nahrhaften und schmackhaften Produkten mit höchstem Qualitätsanspruch. Die Verarbeitungsmethoden werden so gewählt, dass sie möglichst schonend die Produkte veredeln und Reifungsprozesse fortführen, die bereits auf dem Feld begonnen haben. Lebensmittel sollen dabei möglichst viele Vitalkräfte behalten, um auch die Vitalkräfte des Menschen anregen zu können.

Dementsprechend werden nur Verfahren zugelassen, die die Qualität der Nahrungsmittel weitestgehend erhalten und in der Regel dem Vorbild der handwerklichen Lebensmittelverarbeitung entsprechen. Zusatzstoffe und Hilfsstoffe werden auf die nötigsten beschränkt und wo möglich auch nur für einzelne Produktgruppen freigegeben.

## 2. Züchtung und Gentechnik

Der Mensch ist befähigt, in der Pflanzen- und Tierzucht die Lebewesen, welche mit uns die Erde bewohnen und als Nahrungsgrundlage dienen, weiterzuentwickeln. Dabei bedienen sich biodynamische Züchter vielfältiger, bewährter und innovativer Züchtungsmethoden, die in den entsprechenden Abschnitten dieser Richtlinie präzisiert werden. Nicht verwendet werden dabei Methoden der Gentechnik gemäß der Begriffsbestimmung von Artikel 3 der Verordnung (EU) 2018/848 sowie der sogenannten neuen Gentechnik gemäß der Definition von IFOAM Organics. Dieser Ausschluss bezieht sich nicht nur auf die Züchtung, sondern auch auf den Anbau der mit den genannten Methoden gezüchteter Sorten auf Demeter-Betrieben.

Gentechnisch bzw. genetisch veränderte Organismen im Sinne der Freisetzungsrichtlinie 2001/18/EG (GVO) sowie Erzeugnisse, die aus oder durch GVO erzeugt wurden, sind mit der gesamten Biodynamischen Lebensmittelwirtschaft unvereinbar. Die technische Herangehensweise an das Genom widerspricht dem lebendigen Organismusbild der Biodynamischen Landwirtschaft mit vielfältigen Genotyp-, Phänotyp- und Umweltinteraktionen, die es Organismen ermöglichen, sich weiterzuentwickeln. GVO und aus oder durch GVO hergestellte Erzeugnisse dürfen nicht in Lebens- oder Futtermitteln oder als Lebensmittel, Futtermittel, Verarbeitungshilfsstoff, Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, Bodenverbesserer, Pflanzenvermehrungsmaterial, Mikroorganismus oder Tier in der Erzeugung, Herstellung und Verarbeitung von Demeter-Produkten verwendet werden.

## 3. Soziale Verantwortung

Soziale Verantwortung und faire Arbeitsbedingungen sind fundamentale Prinzipien der Demeter Richtlinie und des biodynamischen Anbaus, der Verarbeitung von und des Handels mit Demeter-Produkten. Die sozialen Richtlinien der Biodynamische Föderation Demeter International sind seit 2023 für alle Mitgliedsorganisationen gültig und werden in nationale Demeter-Richtlinien umgesetzt.

## 4. Nachhaltige Ressourcennutzung

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.

## 5. Rechtliche Grundlagen

### 5.1. EU-Verordnung zum ökologischen Landbau und weitere Rechtsbereiche

Die vorliegenden Richtlinien wurden von den Delegierten des Demeter e. V. verabschiedet. Bei der Gestaltung dieser Richtlinien wurden die „Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates“ sowie die mitgeltenden nachgelagerten Rechtsakte, im Folgenden hier zusammenfassend „EU-Öko-Verordnung“ genannt, berücksichtigt. Demeter-Vertragsbetriebe sind zur Einhaltung der Vorgaben dieser EU-Öko-Verordnung in ihrer jeweils gültigen Fassung verpflichtet. Im Falle von Diskrepanzen zwischen den hier veröffentlichten Richtlinien und der EU-Öko-Verordnung gelten immer vorrangig die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung. Unberührt davon sind weitergehende und ergänzende Bestimmungen der Demeter-Richtlinien.

### 5.2. Dachrichtlinie der Biodynamischen Föderation Demeter International

Der Demeter Verband ist verpflichtet, bei der Erstellung der Richtlinien die „Internationalen Richtlinien für die Zertifizierung von ›Demeter‹, ›Biodynamisch‹ und damit in Verbindung stehenden Marken“, im Folgenden zusammenfassend „internationale Demeter-Richtlinien“ genannt, der Biodynamischen Föderation Demeter International (BFDI) in der jeweils gültigen Fassung zu berücksichtigen. Diskrepanzen zu internationalen Demeter-Richtlinien sind dabei nicht möglich. Unberührt davon sind weitergehende oder ergänzende Bestimmungen. Keine Diskrepanz ergibt sich, wenn eine Bestimmung der internationalen Richtlinien nicht in den nationalen Richtlinien aufgeführt ist, sofern diese Bestimmung im nationalen oder EU-Recht gleichwertig geregelt ist.

### 5.3. Geltungsbereich der Demeter-Richtlinie

Die Richtlinie gilt für die Erzeugung, Verarbeitung und Handel 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-Richtlinien verwiesen wird. In der Erzeugung gilt sie für den gesamten landwirtschaftlichen Betrieb, unabhängig davon, ob einzelne Rohstoffe oder Produkte mit dem Markenzeichen ›Demeter‹ in Verkehr gebracht werden (Gesamtbetriebsumstellung). Weitere Bestimmungen zur Gesamtbetriebsumstellung finden sich in Kapitel II, 1.2.

- (1) Diese Richtlinien sind für alle Demeter-Betriebe mit Demeter-Vertrag so lange gültig bis sie durch eine weiterentwickelte, verabschiedete und ratifizierte Fassung ersetzt oder geändert werden.
- (2) 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.
- (3) 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 dieser Richtlinien aus dem

Geltungsbereich der Richtlinie entfällt. Die Behebung des Widerspruchs muss durch die Delegiertenversammlung erfolgen.

- (4) 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.

### 5.4. Änderungen zur Richtlinie

Änderungsanträge in Hinsicht auf diese Richtlinien 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.

### 5.5. Systematik der Richtlinie

Die vorliegende Richtlinie folgt der Systematik einer Positivliste, was nicht erwähnt oder ausdrücklich erlaubt ist, kann nicht ungefragt in einem Demeter-Betrieb zum Einsatz kommen. Das gilt für alle Bereiche der Richtlinie und umfasst Landwirtschaftliche Produktionsverfahren, Rohstoffe, Zutaten, Futtermittel, Betriebsmittel, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsverfahren (siehe auch Kapitel III, 1.2. Qualität der Zutaten und 1.8. Verarbeitungsverfahren).



# KAPITEL II. BIODYNAMISCHE LANDWIRTSCHAFT

Das Kapitel beginnt mit den allgemeinen Grundlagen der biodynamischen Landwirtschaft, die für alle Erzeugerbetriebe gleichermaßen gelten. Im Folgenden gliedert sich das Kapitel in Pflanzenbau, Tierhaltung, Gartenbau und Dauerkulturen sowie Pflanzenzüchtung mit spezifisch für diese Sparten gültigen Regelungen. Es schließt mit dem Kapitel zur Umstellung ab, welches für alle Neubetriebe und jede Neuhinzunahme von Flächen und Tieren gilt.

Für alle landwirtschaftlichen Betriebe mit eigener Verarbeitung und angegliederter Hofverarbeitung gelten zusätzlich die entsprechenden Verarbeitungskapitel.

## 1. Grundlagen der landwirtschaftlichen Erzeugung

### 1.1. Einführungskurs

Die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft lebt vom Austausch der Praktiker und Forscher zu den angewandten Methoden und von der Weitergabe von Wissen und Erfahrungen.

- (1) Die Betriebsleitung<sup>1</sup> eines Demeter-Betriebs hat Kenntnisse über die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft, mindestens aber innerhalb von zwei Jahren nach Abschluss des Demeter-Vertrags einen Einführungskurs besucht.
- (2) Die Teilnahme an regionalen Arbeitsgruppentreffen ist obligatorisch.

### 1.2. Gesamtbetriebsbewirtschaftung

- (1) 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.
- (2) Von der Betriebsleitung darf neben einem Demeter-Betrieb nicht gleichzeitig ein anderer landwirtschaftlicher Betrieb konventionell bewirtschaftet werden. Als Betriebsleitung gelten dabei alle natürlichen oder juristischen Personen, die Leitungs-/Weisungsmacht für einen landwirtschaftlichen Betrieb besitzen und gegenüber dem Demeter e. V. vertretungsberechtigt oder zeichnungsberechtigt sind<sup>2</sup>.
- (3) Bewirtschaften Ehe- bzw. Lebenspartner oder Kinder und Eltern der Betriebsleitung einen konventionellen Betrieb, so ist dies nur unter folgenden Auflagen gestattet:
  - Es handelt sich um eine vollständig und eindeutig räumlich getrennte Betriebsstätte.

<sup>1</sup> Als Betriebsleitung gelten auch Vertreter von natürlichen und juristischen Personen, die Handlungsvollmacht für diesen Betrieb besitzen.

<sup>2</sup> 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«).

- Es werden keine Betriebsmittel (landwirtschaftliche Verbrauchsgüter) gemeinsam genutzt.
  - Es besteht eine eindeutige steuerrechtliche, förderrechtliche und buchhalterische Trennung der Betriebe.
- (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.

### 1.3. Geschlossener Betriebskreislauf und externe Betriebsmittel

Demeter-Betriebe wirtschaften nach dem Ideal eines möglichst geschlossenen Betriebskreislaufes. Ein Zukauf externer Betriebsmittel ist wo immer möglich, auf ein Minimum zu beschränken. Werden Betriebsmittel zugekauft, gilt ein Zukaufsregime:

- (1) 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. Konventionelle Betriebsmittel sind nur zugelassen, wenn die zuvor genannten Qualitäten nicht verfügbar sind und die Öko-Verordnung einen Bezug zulässt. Es sind in diesem Fall, sowie bei dem Bezug von Bio-Verbands- und EU-Bio-Produkten, weitere Einschränkungen in den nachfolgenden Kapiteln zu beachten.

### 1.4. Einheit von Pflanzenbau und Tierhaltung

Tierhaltung, Pflanzenbau und Düngerwirtschaft sind ausgewogene Teile in einem zusammenhängenden landwirtschaftlichen Organismus, entweder als ein individueller Gemischtbetrieb oder als Kooperation aus mehreren Betrieben.

Raufutterfressern (Rinder, Schafe, Ziegen, Pferde) kommt in Hinblick auf die Verwertung von Grünland und Ackerfutter eine besondere Bedeutung im Demeter-Betrieb zu. Sie liefern neben tierischen Produkten wertvollen Mist, der in der Düngeversorgung eine wichtige Rolle spielt.

Detaillierte Regeln zur Raufutterfresserhaltung finden sich im Kapitel II, 3.2.

### 1.5. Standort

Es gelten die Vorgaben der Öko-Verordnung (EG) 2018/848 in Bezug auf den Standort von ökologischen Betrieben und zur Vermeidung unerwünschter Kontaminationen.

Besteht der Verdacht, dass Flächen, die umgestellt werden sollen, kontaminiert sind, kann eine Beprobung vor Beginn der Umstellung erforderlich werden.

### 1.6. Umgang mit natürlichen Ressourcen

Der Schlüssel für einen nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen, mit dem Klima, Boden, Wasser und Luft, mit Biodiversität und Energie ist die Kreislaufwirtschaft. Die Biodynamische Wirtschaftsweise strebt nach achtsamem, nachhaltigem und innovativem Umgang mit Rohstoffen in der Produktion und im Konsum. Regenerative Energie ist zu bevorzugen und zu gewinnen. Der Humusaufbau der biologisch-dynamischen

Böden unterstützen die Speicherung von Wasser und Kohlendioxid und leisten 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.

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 behördlichen Genehmigung möglich. Die Nutzung nicht-erneuerbarer Wasservorkommen ist nicht zulässig. Bewässerungswasser darf nicht verunreinigt sein, bei Nutzung von Oberflächenwasser ist besondere Sorgfalt geboten.

### 1.7. Biodiversität

- (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. Pflanzenbau

### 2.1. Lebendiger Boden und Bodenfruchtbarkeit

Eines der Hauptziele der biologisch-dynamischen Landwirtschaft ist es, die Lebendigkeit des Bodens zu fördern. Dazu gehört der Erhalt und die Steigerung der natürlichen Bodenfruchtbarkeit durch geeignete Anbau-, Fruchtfolge-, Tierhaltungs- und Düngungsmaßnahmen. Biodynamische Betriebe müssen Maßnahmen ergreifen, die den Humusgehalt ihrer Böden erhalten und wenn möglich erhöhen. Aus diesen Gründen sind die biologische Stickstofffixierung, die Bodenbedeckung, der Anbau von Pflanzen, die die organische Substanz des Bodens fördern, eigene Düngemittel, die biodynamischen Präparate, die aktive Nährstoffmobilisierung, Mist und Kompost in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft von größter Bedeutung.

- (1) Der Anbau erfolgt in gewachsenem Boden. Davon mögliche Ausnahmen sind im Kapitel Gartenbau und Dauerkulturen beschrieben.

### 2.2. Saatgut

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

Werden Saatgut und Pflanzkartoffeln zugekauft, muss dieses vorrangig aus Demeter Herkunft und/ oder aus ökologischer Herkunft stammen. Andere Herkünfte sind nur zulässig, wenn eine Genehmigung der gemäß Öko-Verordnung 2018/84 beauftragten Kontrollorgane vorliegt.

- (1) Es sind keine Hybridsorten (F1) im Getreidebau zugelassen, mit der Ausnahme von Mais.

- (2) Hybridsaatgut (F1) darf weder gezüchtet noch vermehrt werden (siehe auch Kapitel II, 5. Biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung).
- (3) Elektronenbeizung ist zur Saatgutbehandlung ausgeschlossen. Andere oder neue technische Verfahren bedürfen einer Zulassung durch den Demeter e. V. (z. B. Ozonbehandlung).

### 2.3. Fruchtfolge

Die Fruchtfolge für alle Betriebstypen muss abwechslungsreich und standortangepasst gestaltet werden, die mindestens aus drei unterschiedlichen Hauptkulturen aus zwei unterschiedlichen botanischen Familien bestehen. Sie dient der Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und der Schaffung von Biodiversität, dem Hervorbringen gesunder Pflanzen, der Regulierung von unerwünschten Beikräutern, der Ernährung der Tiere mit hofeigenen Futtermitteln und dem Erzielen von wirtschaftlich sinnvollen Erträgen ohne Einsatz von chemischen Dünge- und Pflanzenbehandlungsmitteln. Um diese Funktionen zu erfüllen, müssen Fruchtfolgen Leguminosen als Haupt- oder Zwischenfrucht, als Untersaaten oder eine Gründüngung enthalten.

### 2.4. 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 den Menschen einen Zugang zur Kräfteseite der Stoffe zu bekommen. Die Präparatearbeit hilft dem Betrieb, dem 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.

- (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 Sammelpräparat<sup>3</sup> 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.

<sup>3</sup> Siehe das Präparatehandbuch des Demeter e. V.

- (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.

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.

- (6) Neben den Präparaten sind in Anhang 1 zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung aufgelistet. Der Einsatz der aufgeführten Mittel sollte 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.

### 2.5. Allgemeine Regelungen zur Düngung

- (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) Im Anhang 2 dieser Richtlinien sind alle für Demeter-Betriebe zugelassenen Düngemittel aufgeführt.
- (3) Zugelassene organische Handelsdünger sind in der Demeter-Betriebsmittelliste gelistet: [www.betriebsmittelliste.de](http://www.betriebsmittelliste.de). Ein Einsatz von nicht-gelisteten organischen Handelsdüngern ist nur möglich, wenn die Konformität vom Demeter e. V. bestätigt wurde.
- (4) Organische Stickstoff-Handelsdünger müssen ab 01. Januar 2030 aus ökologischer Herkunft stammen.
- (5) Der Gesamtstickstoff aus organischen Handelsdüngern muss niedriger sein als die gesamte Stickstoffzufuhr aus hofeigenem Wirtschaftsdünger, zugekauftem Wirtschaftsdünger, Gründüngung und Grüngutkompost.
- (6) Die zulässige Düngemenge in Stickstoff (N) pro Hektar und Jahr richtet sich nach den Düngearten und dem Betriebstyp und sind in Anhang 2 aufgeführt.

#### 2.5.1. Düngung im landwirtschaftlichen Betrieb (Ackerbau und Grünland)

- (1) 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 (siehe auch Anhang 3).
- (2) Die 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 Dungeinheiten<sup>4</sup> gehalten werden würden (siehe Anhang 4).

<sup>4</sup> Dungeinheit (DE): 1 Dungeinheit entspricht einem Nährstoffeintrag von 80 kg N/ha und 70 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>

## 2.6. Biogasanlagen und Biogassubstrat

- (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 Positivlistung von Materialien im Anhang 2, Abschnitt 6 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 2, Abschnitt 6).
- (3) Wird Biogasgärrest bezogen, so muss dieser aus Anlagen stammen, deren zu vergärende Substrate zu 100 % aus ökologischer Herkunft stammen (ausgenommen sind Gärreste von Anlagen auf Demeter-Betrieben, die vor dem 01. Juni 2019 bei Demeter gemeldet waren). Ausgenommen ist auch konventioneller Mist, Aufwuchs aus dem Null Jahr und von Naturschutzflächen, siehe Anhang 2, Abschnitt 6.

## 3. Tierhaltung

### 3.1. 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 5 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 Kapitel II, 3.2.1 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 5 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) 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. Mehrnutzungsrassen sind zu bevorzugen.

- (6) Embryotransfer und Spermatrennung nach Geschlecht als Züchtungsmethode sowie Tiere, die daraus entstanden sind, sind als Zucht- und Gebrauchstiere nicht zugelassen. Die Geschlechtererkennung im Ei ist als Selektionsmethode bei Geflügel nicht zugelassen.
- (7) Bei Tiertransporten und beim Schlachten ist, wo immer möglich, für eine Begleitung und einen stressfreien Ablauf für die Tiere zu sorgen. Der Demeter e. V. veröffentlicht zum Thema Schlachten entsprechende Leitlinien.

## 3.2. 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 4 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.

Auch im Gartenbaubetrieb sind grundsätzlich Raufutterfresser gemäß Absatz (1) zu halten. Für Gartenbaubetriebe<sup>1</sup> zwischen 10 und 40 ha gilt dabei ein RGV-Besatz von 0,1/ha als Mindestanforderung. Spezielle Regelungen für die Haltung von Raufutterfressern im Gartenbau sind unter Abschnitt 4 aufgeführt.

- (2) 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 Abschnitt Präparate) jährlich auf allen Flächen mindestens einmal ausbringen.

### 3.2.1. Rinderhaltung

- (1) Milchvieh- und Mutterkühe müssen in der Vegetationsperiode Zugang zu Weideland haben. Die Mindestweidefläche beträgt 600 m<sup>2</sup> je Großvieheinheit. Für bis zum 31. Dezember 2021 bestehende Demeter-Betriebe mit lediglich befestigtem Auslauf kann in Einzelfällen und vorbehaltlich der Zustimmung der Kontrollbehörden 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 m<sup>2</sup> je Großvieheinheit. Für männliche Tiere kann alternativ ein ganzjährig nutzbarer Auslauf gemäß Anhang 3 eingerichtet werden. Für bis zum 31. Dezember 2021 bestehende Demeter-Betriebe mit lediglich befestigtem Auslauf kann in

Einzelfällen und vorbehaltlich der Zustimmung der Kontrollbehörden eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2030 zur Einrichtung der Weide gemäß diesen Vorgaben gewährt werden.

- (3) Für Jungrinder und 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 5 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 Spermium eingesetzt werden.
- (9) Die Kastration ohne Betäubung und Schmerzmittel ist nicht zugelassen.
- (10) Kuhtrainer unterliegen ebenso einem Verbot.

### 3.2.2. Schaf- und Ziegenhaltung

- (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 5 eingerichtet werden.
- (2) Folgende Schafrassen werden als traditionell genetisch behornt 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.

### 3.3. Schweinehaltung

- (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.

### 3.4. Geflügelhaltung

#### 3.4.1. Grundsätzliche Anforderungen

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.

- (1) 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.
- (2) Für das Komfortverhalten und die Körperpflege müssen den entsprechenden Tierarten genügend Staub- und Sonnenbademöglichkeiten angeboten werden. Wassergeflügel muss ein entsprechendes Wasserangebot zur Verfügung stehen.
- (3) Verändernde Eingriffe am Tier sind verboten.
- (4) 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.
- (5) 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 6 für alle Geflügelarten aufgeführt.

### 3.4.2. 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).

#### 3.4.2.1. 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 m<sup>2</sup> 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
- (4) 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.
- (5) In Volierenställen dürfen max. 2 erhöhte Ebenen übereinander angeordnet werden. Dabei darf bezogen auf den Stallinnenbereich (Warmbereich) der max. Tierbesatz von 12 Tieren je m<sup>2</sup> Stallgrundfläche nicht überschritten werden.
- (6) Für den Tierbesatz zählende erhöhte Ebenen müssen eine direkt darunter liegende Entmistung aufweisen.
- (7) Mindestens 1/3 der Bewegungsfläche der Tiere im Stall muss als eingestreute Scharfläche zur Verfügung stehen.
- (8) 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.
- (9) Den Tieren steht stets sauberes, frisches Trinkwasser zur Verfügung.
- (10) 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.
- (11) 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 m<sup>2</sup> Familiennest zur Verfügung stehen, das Einzelnest von 35 x 25 cm reicht für max. 5 Hennen.

- (12) Den Tieren muss permanent ein Staubbad, wenn möglich im Wintergarten, zur Verfügung stehen.
- (13) 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.

### 3.4.2.2. Außenklimabereich

Der Außenklimabereich (Synonyme: Veranda, Wintergarten und Kaltscharraum) 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 m<sup>2</sup> einzurichten.
- (2) Bei Ställen mit weniger als 100 Tieren ist kein Außenklimabereich erforderlich, sofern im Stall nicht mehr als 4,5 Hennen pro m<sup>2</sup> gehalten werden.

### 3.4.2.3. 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 m<sup>2</sup> 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 Auslaufläche 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.

### 3.4.2.4. Mobilstallhaltung

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

- (1) Es ist je 18 Legehennen ein Außenklimabereich von 1 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> gehalten werden.
- (4) Für mobile Ställe reicht es, wenn sich offensichtlich staubbadefähiger Boden im Außenklimabereich oder Auslauf befindet.

### 3.4.3. 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 (siehe Kapitel IV, 2., speziell 2.9.5.).
- (3) Das Mindestschlachtetalter bei Bruderhähnen beträgt 14 Wochen.

#### 3.4.3.1. 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 m<sup>2</sup> Stallgrundfläche gehalten werden.
- (3) Wird ein Außenklimabereich für 24 Junghennen / Bruderhähnen je m<sup>2</sup> angeboten, kann der Besatz im Warmstall auf 21 kg Lebendgewicht pro m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 cm<sup>2</sup> erhöhte Ebene je Tier angeboten werden.
- (7) Ab der 6. Lebenswoche der Junghennen / Bruderhähne muss ein Staubbad zur Verfügung stehen.

### 3.4.4. Mastgeflügel

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

#### 3.4.4.1. 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> begehbare Bewegungsfläche erhöht werden.
- (4) In beweglichen Ställen mit einer Stallgrundfläche von bis zu 150 m<sup>2</sup> dürfen maximal 30 kg Lebendgewicht und nicht mehr als 16 Tiere je m<sup>2</sup> 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 6 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 Hührehaltung mit Hührehunden 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 Hals vollständig eintauchen können, um ihr Gefieder zu pflegen.

### 3.4.5. 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 Brüterestaub 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).

### 3.5. Fütterung

#### 3.5.1. Einleitung und Begriffsbestimmungen

Die Fütterung erfolgt überwiegend mit Futtermitteln, die im eigenen Betrieb oder einer Betriebskooperation angebaut wurden (hofeigene Anteile) und die Demeter-Qualität haben. Bei der Fütterung von Tieren müssen daher sowohl die hofeigenen Anteile als auch die Demeter-Anteile in der Ration beachtet werden.

- (1) Die nachfolgenden Angaben beziehen sich immer auf die Trockenmasse (TM) landwirtschaftlichen Ursprungs.
- (2) Mineralische Bestandteile und nicht-landwirtschaftliche Bestandteile von Futtermitteln werden in die Berechnung nicht mit einbezogen. Die Bezugsbasis von 100 % bezieht sich ausschließlich auf die Trockenmasse landwirtschaftlichen Ursprungs.
- (3) 100 % Biofuttermittel im Sinne dieser Richtlinie sind Futtermittel, deren Trockenmasse landwirtschaftlichen Ursprungs zu 100 % aus ökologischer Landwirtschaft stammt.
- (4) Die gesamten über ein Jahr eingesetzten Futtermittel für eine Tierart werden Jahresration genannt.
- (5) Die gesamten über ein Jahr eingesetzten Futtermittel für alle Tierarten eines Betriebes werden Gesamtjahresration genannt.
- (6) Hofeigene Anteile sind vom eigenen Betrieb oder von einer Betriebskooperation angebaute Futtermittel in den Qualitäten Demeter, in Umstellung auf Demeter oder Bio bzw. in Umstellung auf Bio.
- (7) Zukauffuttermittel sind von anderen Betrieben, Futtermühlen, Verarbeitern oder Händlern zugekaufte Futtermittel in den Qualitäten Demeter, in Umstellung auf Demeter oder Bio bzw. in Umstellung auf Bio.
- (8) Umstellungsfuttermittel können in drei Qualitäten vorliegen und eingesetzt werden:
  - Biofutter (A Ware) „In Umstellung auf Demeter“
  - Bio-Umstellungsfutter (U Ware) „In Umstellung auf Demeter“
  - Bio-Umstellungsfutter (U-Ware)

Die jeweils zulässigen Mengen sind in Kapitel II, 8.5.4. genannt

- (9) Bio-Futtermittel müssen vom Verband zugelassen werden und unterliegen einer Qualitäts- und Herkunftssicherung gemäß den Demeter-Vorgaben.

### 3.5.2. Grundsätzliche Anforderungen an Futtermittel

- (1) Alle Tiere müssen mit 100 % Biofuttermitteln gefüttert werden.
- (2) 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 1 in Kapitel II, 8.5.3 eingehalten werden.
- (3) 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 1 eingehalten werden.
- (4) Demeter-Betriebe können Mischfuttermittel und Ergänzungsfuttermittel sowohl für Wiederkäuer als auch Monogastrier nur von Demeter-Vertragspartnern zukaufen.
- (5) Mit Ausnahme der unter (2) genannten Grundfuttermittel ist der Zukauf von nichtoriginären Demeter-Futtermitteln gemäß den Vorgaben der Demeter Futtermittel Qualitäts- und Herkunftssicherung zulassungspflichtig. Eine Zulassung erfolgt nur, wenn Demeter-Futtermittel nicht ausreichend zur Verfügung stehen. Die Zulassung ist zeitlich begrenzt.
- (6) Zugelassene Mischfuttermittel und Ergänzungsfuttermittel werden mit »geeignet für Demeter-Betriebe« gekennzeichnet.
- (7) Tierische Futtermittel außer Milch, Milchprodukte, Molke und Eier sind verboten. Extraktionsschrote und isolierte Aminosäuren sind nicht zulässig.
- (8) Tiere, die ausschließlich für den Eigenbedarf gehalten werden, müssen zumindest ökologisch gefüttert und gehalten werden.

### 3.5.3. 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 der Neuhinzunahme von Flächen sind zusätzlich die Angaben in Kapitel II, 3.5.4. 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.

### 3.5.4. 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.

### 3.5.5. 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.

### 3.5.6. 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.

### 3.5.7. 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.

### 3.5.8. 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. Dies gilt auch für zugekaufte Tiere (siehe Kapitel II, 3.7.4.).
- (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 1 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 1 sind in diesem Fall nicht einzuhalten.
- (4) Ein Teil der Futtermischung muss den Tieren das natürliche Futtersuchverhalten ermöglichen. Hühnern soll 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 Grünaufwuchs.
- (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 2027 auch mit Futtermitteln gefüttert werden, die nicht die erforderlichen Demeter-Anteile gemäß Tabelle 2 einhalten, sofern es sich um 100 % Bio-Futtermittel von Demeter-Vertragsfutttermühlen handelt.

### 3.6. 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) Wenn Tiere mehr als die vorgeschriebene Anzahl an Behandlungen erhalten haben können sie nicht mit dem Demeter-Markenzeichen vermarktet werden.
- (3) 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
- (4) 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.
- (5) 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.
- (6) Bei Einsatz von *allopathischen Arzneimitteln* sind die doppelten gesetzlichen Wartezeiten einzuhalten, mindestens jedoch 48 Stunden, wenn keine Wartezeit oder ›null Tage Wartezeit‹ angegeben ist.
- (7) 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.
- (8) 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.
- (9) Medikamente, welche *Organophosphate* enthalten sollten nicht verabreicht werden.

- (10) *Pyrethroide* sind als lokale Anwendungen (Pour-on-Präparate oder Ohrclips) erlaubt. Weitere Lösungsansätze müssen in die Bekämpfungsmaßnahmen integriert werden.

## 3.7. Tierzukauf

### 3.7.1. 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 9 aufgeführt.

### 3.7.2. 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.

### 3.7.3. 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.

### 3.7.4. Zukauf von Geflügel

- (1) Bruteier stammen von ökologisch gehaltenen Elterntieren und Eintagsküken (< 3. Lebensstag) stammen von Bio-Bruteiern. Bei Nichtverfügbarkeit ist eine Ausnahmegenehmigung gemäß EU-Öko-Verordnung einzuholen.
- (2) Junggeflügel stammt entweder aus Demeter-Herkünften oder aus Herkünften, bei denen nachweislich Futtermittel ohne konventionelle Anteile (bezogen auf die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe) eingesetzt wurden.
- (3) Wird Junggeflügel bezogen, welches mit konventionellen Anteilen gefüttert wurde (bezogen auf die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe), so ist eine Ausnahmegenehmigung vor der Bestellung einzuholen. Der Demeter e. V. kann einen Ausgleich für den finanziellen Vorteil einfordern.
- (4) Der Demeter e. V. kann die Nichtverfügbarkeit von 100 % biogefütterten Junggeflügel für einzelne Geflügelarten pauschal feststellen und mitteilen. In diesen Fällen ist keine Ausnahmegenehmigung gemäß (3) erforderlich.

- (5) Der Zukauf von Bruteiern oder Eintagsküken aus Herkünften, bei denen die im Rahmen der Junghennenproduktion anfallenden Hahnenküken getötet werden, ist nicht gestattet.
- (6) Die Regeln (2) und (3) gelten nicht für kleine Bestände bis jeweils 350 Tiere und für alle Bestände mit Rassegeflügel der Art *Gallus gallus*.

## 3.8. Bienenhaltung

### 3.8.1. 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.

### 3.8.2. Aufstellung der Bienenvölker

Bei der Aufstellung der Bienenvölker sind biologisch-dynamisch bewirtschaftete Flächen, ökologisch bewirtschaftete und naturbelassene Flächen zu bevorzugen.

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.

- (1) In der Umgebung der Überwinterungsplätze müssen jährlich die biologisch-dynamischen Präparate ausgebracht werden.

### 3.8.3. Bienenwohnung

- (1) Die Bienenwohnung – mit Ausnahme von Verbindungselementen, Dachabdeckung und Gitterboden – ist vollständig aus natürlichen Materialien wie beispielsweise Holz, Stroh oder Lehm zu fertigen.
- (2) Eine Innenbehandlung der Bienenwohnung darf nur mit Bienenwachs und Propolis aus Demeter-Bienenhaltung erfolgen.
- (3) Eine Außenbehandlung der Bienenwohnung ist nur mit Holzschutzmitteln aus natürlichen, ökologisch unbedenklichen, nicht chemisch-synthetischen Rohstoffen zulässig.
- (4) Reinigung und Desinfektion der Bienenwohnung sind bei Bedarf ausschließlich mit Hitze (Flamme, Heißwasser) oder mechanisch vorzunehmen.

### 3.8.4. Betriebsweisen

#### 3.8.4.1. Völkervermehrung und züchterische Auslese

- (1) 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.
- (2) Wie bei jeder Nutztierhaltung ist auch bei der Biene eine züchterische Auslese notwendig. Grundlage zur Gewinnung von Königinnenzellen ist der Schwarmtrieb.
- (3) 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.
- (4) Künstliche Königinnenzucht (Umlarven und ähnliches) ist nicht erlaubt.
- (5) Die instrumentelle Besamung und die Verwendung gentechnisch manipulierter Bienen sind verboten.

#### 3.8.4.2. Zukauf von Völkern und Königinnen

- (1) 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.

### 3.8.4.3. Beschneiden der Flügel der Bienenkönigin

- (1) Das Beschneiden der Flügel der Bienenkönigin ist verboten.

### 3.8.4.4. Methoden zur Steigerung des Honigertrages

- (1) Mehrvolk- und Vereinigungsbetriebsweisen, sowie systematische Königinerneuerung sind nicht zulässig.

### 3.8.4.5. Rasse

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

### 3.8.4.6. Wabenbau

- (1) 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.

### 3.8.4.7. 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.

- (1) 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 nur zulässig, wenn eine Ausnahmegenehmigung beim Demeter e. V. beantragt wurde. Der Einsatz kann eine bienenschonendere Völkerbearbeitung und Honigernte ermöglichen.

### 3.8.4.8. Waben im Honigraum

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

### 3.8.4.9. Herkunft des Wachses

- (1) Als Wachs für die Herstellung von Anfangsstreifen oder Mittelwänden kommt nur Naturbau- und Entdeckelungswachs 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 II, 3.8.6.).

### 3.8.4.10. Lagerung von Waben

- (1) Zum Schutz vor Wachsmotten dürfen nur folgende Mittel eingesetzt werden:
  - Essigsäure
  - Bacillus thuringensis (BT). Die Zulassung als Wirkstoff erfolgt in der EU auf Bakterienstamm-Ebene. Eine aktuell gültige Zulassung muss vor dem Einsatz geprüft werden.

### 3.8.4.11. Einwinterung

- (1) Honig und Blütenpollen sind die natürliche Nahrungsgrundlage der Bienen. Eine Einwinterung auf Honig ist anzustreben.
- (2) Wenn dies nicht möglich ist, kann Ergänzungsfutter verwendet werden.
- (3) Für die Überwinterung muss ein geeigneter Anteil Honig (i. d. R. 10 Gewichtsprozent zum Zucker) aus der eigenen oder einer nach diesen Richtlinien arbeitenden Imkerei zugefügt werden.
- (4) Bei milchsauer vergorenem Futter kann der vorgeschriebene Honiganteil geringer sein.
- (5) Der Honig und die Zugaben von Kamillen-(Tee) und Salz kann separat vom Ergänzungsfutter oder eingemischt in flüssiges Ergänzungsfutter zugegeben werden.

### 3.8.4.12. Notfütterung

- (1) 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.

### 3.8.4.13. Reizfütterung

- (1) Reizfütterungen sind nicht zulässig.

### 3.8.4.14. Fütterung von Schwärmen und Ablegern

- (1) Zum Aufbau der Bienenschwärme und Restvölker dürfen diese, wie bei der Einwinterung festgelegt, gefüttert werden.

## 3.8.5. 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.

- (1) 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
- (2) 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.

### 3.8.6. Umstellung von Bienenvölkern

Eine Umstellung setzt einen Umstellungsplan voraus, der spätestens drei Jahre nach Beginn zur vollen Zertifizierung führen muss. Voraussetzung für die Zertifizierung ›In 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.

- (1) Mit Beginn des ersten Umstellungsjahres muss nach Maßgabe der Richtlinien gearbeitet werden. In dieser Zeit sind erlaubt:
- geteilter Brutraum
  - Absperrgitter
- (2) vorhandene Waben aus Mittelwänden im Brutraum. Diese müssen am Ende des ersten Umstellungsjahres in nennenswertem Umfang (ca. 30 %) durch Naturbau ersetzt worden sein.

### 3.8.7. Bienenwachs

Stellt eine Imkerei auf Demeter um hat ein Wachaustausch 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.

- (1) 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 Entdeckung 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.
- (2) Voraussetzung für die Zertifizierung mit ›Demeter‹ ist, dass kein Wachs mehr aus der Vorbewirtschaftung vorhanden ist.

### 3.8.8. 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 umgefüllt werden, wenn folgende Bedingungen eingehalten werden:

- (1) Mindestens die durchschnittliche Jahresverkaufsmenge der betreffenden Sorte muss direkt nach der Ernte vor einem ersten Festwerden in Verkaufsgebilde (Glas- oder Metallgefäße) abgefüllt werden.
- (2) Es muss dokumentiert werden, welche Mengen dieser Sorte in welche Gebindegrößen abgefüllt wurden.
- (3) 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.
- (4) 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 (Anhang 14 Musteranlage Honigerwärmung).

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

### 3.8.9. Gebindearten, Honiglagerung

Gebinde zur Abfüllung von Honig dürfen aus folgenden Materialien bestehen:

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

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

### 3.8.10. 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.

### 3.8.11. 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).

### 3.8.12. 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 Fremdarbeitung 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.

### 3.8.13. 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.

### 3.8.14. 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.

### 3.8.15. Bienengift

Bienengift darf in einer Demeter-Imkerei geerntet werden. Da es nicht im Geltungsbereich der EU-Öko-Verordnung geregelt ist, kann es nicht unter dem Markenzeichen Demeter ausgelobt werden.

Bei Bedarf kann ein Leitfaden zur Gewinnung von Bienengift beim Demeter e. V. angefragt werden.

### 3.8.16. 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 Futtermittellieferung 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.

## 4. Gartenbau und Dauerkulturen

### 4.1. Einleitung

Dieser Abschnitt umfasst sowohl gärtnerische Kulturen als auch Dauerkulturen. Mehrjährige Kulturen wie Erdbeeren und Spargel werden dabei im Sinne dieser Richtlinie den gärtnerischen Kulturen zugeordnet, da sie im Rahmen der regulären Fruchtfolge angebaut werden. Dauerkulturen wie Wein, Obst und Beerenobst zeichnen sich hingegen dadurch aus, dass sie nicht Teil einer regulären Fruchtfolge sind.

Gartenbau, Obstbau, Weinbau, 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.

### 4.2. Gartenbau

#### 4.2.1. Tierhaltung im Gartenbau

- (1) Gartenbaubetriebe ab 40 ha müssen zum 01.01.2025 0,2 RGV pro ha halten.
- (2) Gartenbaubetriebe ab 10 ha müssen zum 01.01.2030 0,1 RGV pro ha halten.
- (3) Gartenbaubetriebe, die gemäß (1) und (2) nicht ausreichende oder keine Raufutterfresser halten oder über Kooperationen in ihren Kreislauf einbinden, können durch das Erfüllen von Kompensationsmaßnahmen ausnahmsweise die fehlende Raufutterfresserhaltung ausgleichen. Die Kompensationsmaßnahmen sind in einem Maßnahmenkatalog im Anhang zu dieser Richtlinie aufgeführt (Anhang 8).
- (4) Um fehlende Tierhaltung auszugleichen und an den Kompensationsmaßnahmen teilzunehmen, ist es eine Voraussetzung, dass eine eigene Kompostierung auf dem Betrieb stattfindet.

### 4.2.2. 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.

### 4.2.3. 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.

### 4.2.4. 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.

- (1) 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.

### 4.2.5. 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.betriebsmittelliste.de](http://www.betriebsmittelliste.de)). Alle dort nicht genannten ökologischen Handelsdünger werden nur mit vorheriger Absprache mit dem Demeter e. V. verwendet.

### 4.2.6. 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.

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.

#### 4.2.6.1. Düngung im geschützten Anbau

- (1) 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 112 kg N im Durchschnitt. Diese Regel bedeutet, dass höherer Düngeinsatz im geschützten Anbau mit reduziertem Dünger im Freiland ausgeglichen werden kann.
- (2) 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.
- (3) Technisches CO<sub>2</sub> darf nicht eingesetzt werden.

#### 4.2.6.2. Heizen im geschützten Anbau

- (1) 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.

#### 4.2.6.3. Bewirtschaftung im geschützten Anbau

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

- (1) Künstliche Beleuchtung ist für Markfruchtanbau im geschützten Anbau nicht zugelassen. Das Dämpfen der Böden ist nicht zugelassen. Sind Krankheitserreger auf anderem Wege nicht mehr zu kontrollieren, ist eine Ausnahmegenehmigung beim Demeter e. V. zu beantragen.

#### 4.2.7. 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 ›Bandabflämmung‹ der Reihen mit zeitgemäßen Geräten (Abdeckung, Düsen) ist der Ganzflächenabflämmung 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.

- (1) Mulch- und Abdeckmaterialien aus PVC werden nicht verwendet.
- (2) Nach der Verwendung müssen Mulch- und Abdeckmaterialien recycelt oder umweltgerecht entsorgt werden.

#### 4.2.8. 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.

- (1) Freilandböden werden nicht gedämpft.

### 4.3. Dauerkulturen

#### 4.3.1. Grundsätzliche Regelungen

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 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.

- (1) Betriebe, die mehr als 75 % ihres Umsatzes mit Dauerkulturen (Obstbau, Weinbau, Baumschulpflanzen, Stauden, Hopfen und Zierpflanzen) erzielen, sind von einer verpflichtenden Raufutterfresserhaltung ausgenommen.
- (2) Chemisch imprägnierte und tropische oder subtropische Hölzer werden als Unterstützungsmaterial nicht verwendet. Wegen ihrer hohen Verrottungsresistenz wird Robinie bevorzugt verwendet. Salz-Imprägnierung der Hölzer ist zulässig. Die tropischen Gräser Bambus und Tonkin dürfen verwendet werden.
- (3) In Dauerkulturen mögliche Pflanzenschutzmaßnahmen sind in Anhang 1 aufgeführt.

### 4.3.2. Obstbau

- (1) 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.
- (2) Im Obstbau darf die Düngung 96 kg N/ha nicht übersteigen

### 4.3.3. Weinbau

- (1) Im Weinbau darf der Boden nicht ganzjährig ohne Bewuchs oder natürliche Bedeckung sein.
- (2) Im Weinbau darf die Düngung im dreijährigen Turnus eine Gesamtmenge von 150 kg N/ha nicht übersteigen.

### 4.3.4. Zierpflanzen, 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. recycelbaren Verbundstoffen. Für den Torfanteil in verwendete Erden und Substraten sind Ausnahmen nur für z. B. Moorbeetpflanzen möglich.

## 4.4. Pilzerzeugung

### 4.4.1. 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.

### 4.4.2. 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.

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

### 4.4.3. 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 2 der Erzeugungsrichtlinien sind zulässig.

### 4.4.4. 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.

### 4.4.5. 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.

- (1) 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.
- (2) Zum Pflanzenschutz sind biologische Mittel gemäß Anhang 1 der Erzeugungsrichtlinien zugelassen. Der Einsatz von Pyrethrum-Mitteln in den Kulturräumen ist nicht gestattet.

### 4.4.6. Beleuchtung

- (1) 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.

## 5. Biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung

### 5.1. Geltungsbereich und Grundlagen

Die Richtlinien für die anerkannte biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung wurden im Wesentlichen von der Assoziation biologisch-dynamischer Pflanzenzüchter (ABDP) erarbeitet. Sie sind Bestandteil des Vertrages zwischen dem Nutzer der Bezeichnung ›aus biologisch-dynamischer Züchtung‹ und der 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 Pflanzenzüchtung. Die Kennzeichnung biodynamisch gezüchteten Sorten ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt.

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

## 5.2. 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 darauffolgender Selektion. Ein Minimum von vier Jahren unter biologisch-dynamischen Selektionsbedingungen wie unter (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) Die Verwendung von Hybridsorten und Doppelhaploiden als Eltern für die Neuzüchtung einer biologisch-dynamisch gezüchteten Sorte ist zulässig.
- (6) Für eine biologisch-dynamische Neuzucht ist die Anerkennung als Sorte durch eine anerkannte Behörde (beispielsweise das zuständige Sortenamtsamt) unverzichtbar, wenn das Saatgut im Sinne des regional gültigen Saatgutverkehrsgesetzes an andere abgegeben werden soll.
- (7) 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 saatgutrechtlichen Anforderungen an die Unterscheidbarkeit erwarten lässt.
- (8) Alle von den IFOAM-Richtlinien ausgeschlossenen Methoden sind ausgeschlossen.
- (9) Hybridzüchtung, unabhängig vom Herstellungsweg ist ausgeschlossen.
- (10) Doppelhaploide bzw. Polyploidisierung sind/ist ausgeschlossen.
- (11) Sorten aus Proto- bzw. Cytoplastenfusion sind ausgeschlossen.

### 5.3. Anforderungen an die Erhaltungszüchtung

- (1) 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‹.

### 5.4. Anforderungen an die Dokumentation

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

### 5.5. Transparenz in der Sortenentwicklung (Werdegangbeschreibung)

Die Werdegangbeschreibung ist Grundlage für die Zertifizierung der Sorten und muss öffentlich zugänglich gemacht werden (z. B. 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.

## 6. Umstellung von Flächen und tierischen Produkten

- (1) Die Zeitspanne, die nach Umstellungsbeginn durchlaufen werden muss, um Produkte und Flächen mit „Demeter“ oder „in Umstellung auf Demeter“ auszuloben, richten sich nach Art und Dauer der Vorbewirtschaftung und sind in Anhang 9 aufgeführt.
- (2) Besteht der Verdacht, dass Flächen, die umgestellt werden sollen, kontaminiert sind, kann eine Beprobung vor Beginn der Umstellung erforderlich werden. Es muss ein Umstellungsplan vorliegen und ein verbindlicher Umstellungsbeginn mit dem Betrieb datiert werden. Das Datum des Demeter-Umstellungsbeginns kann nicht vor der Anmeldung zur Biokontrolle liegen.
- (3) Ab diesem Termin müssen die Richtlinien eingehalten und alle Präparate auf allen Flächen vor der Anerkennung der jeweiligen Kultur ausgebracht werden.
- (4) 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 (siehe Anhang 9). Bis zu diesem Zeitpunkt müssen Hornmist oder Fladenpräparat auf allen Flächen ausgebracht worden sein. Die Hornkieselanwendung erfolgt kulturartengerecht, in jedem Fall vor der Ernte der zu zertifizierenden Kultur.
- (5) Betriebe, die sich nach diesem Datum zum Zertifizierungsverfahren anmelden, können ihre Erzeugnisse nicht mehr im gleichen Jahr mit Demeter-Hinweis ausloben.
- (6) 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.

# KAPITEL III. DEMETER VERARBEITUNG

## 1. Grundlagen der Demeter Verarbeitung

### 1.1. Geltungsbereich

Dieses Kapitel enthält die grundsätzlichen Regelungen zur Handhabung und Verarbeitung von Demeter-Produkten, Halbfertigprodukten und Rohstoffen. Alle Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Zutaten mit eingeschränkter Verwendung sind in Anhang 13 zusammengefasst.

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. Diese produktspezifischen Richtlinien folgen ab Kapitel III, 2.

Für Produkte, die sich nicht eindeutig einer Richtlinie zuordnen lassen, können die Richtlinien-Vorgaben bei der Abteilung Qualität des Demeter e. V. angefragt werden.

### 1.2. 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 Kapitel III, 1.4. genannten Vorgaben.
- (4) Sollte es bei Nichtverfügbarkeit zur Verwendung von Lebensmitteln aus anderen ökologischen Qualitäten kommen, ist die Kennzeichnungs-Richtlinie in Kapitel IV 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 in Kapitel IV.
- (6) Konventionelle Zutaten dürfen nur im Rahmen der aktuell gültigen europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus eingesetzt werden.

### 1.3. 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.

### 1.4. 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.

### 1.5. Kennzeichnung von Demeter-Produkten

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

### 1.6. 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 (Demeter, kbA, konventionell) angegeben werden.
- (3) Zusatzstoffe in Halbfertigprodukten und Zwischenprodukten müssen auch in der Zutatenliste des Endprodukts aufgeführt sein.
- (4) Näheres regelt die Kennzeichnungs-Richtlinie.

### 1.7. 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.



## 2. Verarbeitungsverfahren

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

### 2.1. 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 III, 1.8.2. und 2 genannt werden.
- (2) *Autoklavieren* ist zugelassen (Einschränkungen bei Milch beachten).
- (3) *Bactofugierung*: Das Bactofugat darf nicht verwendet werden.
- (4) Die Verfahren der Kühlung, der Steuerung der Luftfeuchtigkeit und die *CA-Lagerung*, sind für Obst und Gemüse sowie Kräuter und Gewürze zugelassen.
- (5) *Desodorieren* (Wasserdampfbehandlung bis 230 °C) bei Ölen für die Weiterverarbeitung ist zugelassen.
- (6) Bananenreife mit *Ethylen* ist zugelassen.
- (7) *Erhitzung* bei technologischer Notwendigkeit oder zur Verbesserung der mikrobiellen Stabilität ist zugelassen.
- (8) *Gefrieren* (Einschränkungen für Brot und Backwaren sowie Gemüse beachten) ist zugelassen.
- (9) *Gefriertrocknungsverfahren* bei Obst- und Gemüseprodukten sowie bei Milchprodukten sind zugelassen.
- (10) *Homogenisierung* von Obst- und Gemüsesäften sowie Getränken auf Pflanzenbasis ist zugelassen.
- (11) Zur Sterilisation sind möglichst Methoden der *Kurzzeithocherhitzung* HTST (High Temperature Short Time) anzuwenden (Einschränkungen bei Milch beachten).
- (12) *Pasteurisation* ist zugelassen.
- (13) *Räucherung* ist mit Hartholzarten (ausgeschlossen tropische Gehölze) zugelassen.
- (14) *Sprühtrocknung* ist eingeschränkt zugelassen, vor dem Einsatz muss eine Prüfung der Notwendigkeit durch den Demeter e. V. erfolgen.
- (15) *Ultrafiltration und Umkehrosmose* mit dem Ziel der Erhöhung der Trockenmasse bei Joghurt und Sauermilcherzeugnissen ist zugelassen.
- (16) *Ultrahocherhitzung* ist nur bei Sojagetränken zugelassen.
- (17) Detektion von Aflatoxinen mittels *UV-Strahlung* ist zugelassen.
- (18) *Winterisieren* ist zugelassen.

- (19) *Rote Bete Produkte* (Saft oder Pulver) als färbende Zutat bis zur gesetzlich zulässigen Konzentration darf in Fleisch- und Wurstwaren eingesetzt werden.

## 2.2. Grundsätzlich untersagte Verfahren

- (1) *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 CO<sub>2</sub>- oder die N<sub>2</sub>-Behandlungen.)
- (2) *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.
- (3) *ESL-Technologien* (Extended Shelf Live) bei Milch sind untersagt.
- (4) *Ethylenbegasung* von Obst und Gemüse ist untersagt (Ausnahme Bananen).
- (5) *Extrusionstechnologien*: Besonderheiten in der Kennzeichnung bei Getreide beachten.
- (6) Herstellung von Demeter-Lebensmitteln (Rohstoffen) mit Hilfe von gentechnisch veränderten Pflanzen und Tieren oder mit Hilfe von Zusatzstoffen und/oder Hilfsstoffen, die aus *gentechnisch veränderten 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.
- (7) Hochfrequenz-Infrarot-Backöfen sind untersagt.
- (8) *Hochdruckpasteurisierung* oder *Hochdruckbehandlung* (englisch: HPP), auch kalte oder nicht-thermale Pasteurisierung genannt, ist untersagt.
- (9) Eine *chemische Konservierung* von Demeter-Produkten wie z. B. Oberflächenbehandlung bzw. Begasung mit chemischen Konservierungsmitteln ist verboten.
- (10) Mikrowellengeräte sind untersagt.
- (11) *Mikroverkapselung* im Allgemeinen ist untersagt.
- (12) 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.
- (13) Die Verwendung von *Flüssigrauch* oder die Verwendung von *Raucharomen* ist bei der Räucherung nicht zugelassen.
- (14) Sterilisation und Ultraheißbehandlung von Milch ist untersagt.

- (15) 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.
- (16) *Gefriertrocknungsverfahren* von Demeter-Produkten sind außer bei Milch, Obst und Gemüse ausgeschlossen.
- (17) Die *Hochfrequenz-trocknung* und der *chemische Feuchtigkeitsentzug* (außer Salz) sind ausgeschlossen. Dies gilt auch für Kräuter und Gewürze.
- (18) 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 erschweren 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 Zellfusionsarten zusätzlich zu dokumentieren. Eine Positivliste der zellfusionsfreien Sorten kann beim Demeter e. V. angefragt werden.

### 3. Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien – Lebensmittel

Im Folgenden werden produktspezifische Regelungen zur Herstellung von Demeter-Produkten wie Verarbeitungsverfahren, Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Konservierungsverfahren beschrieben. Alle zugelassenen und eingeschränkt zugelassenen Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sind in Anhang 13 zusammengefasst.

#### 3.1. Getreideerzeugnisse

##### 3.1.1. Allgemeine Grundlagen – Getreideerzeugnisse

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 so weit 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)

### 3.1.2. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Als *Backtriebmittel für Backmischungen* kann weinsteinsaures Backpulver eingesetzt werden. Ein Zusatz von Backmitteln erfolgt entsprechend der ›Verarbeitungsrichtlinie Demeter-Brot und -Backwaren‹.
- (2) Eine Unterbindung der natürlichen Säuerung bei der Stärkeherstellung mittels Antibiotika ist nicht erlaubt, der Einsatz von *isolierten Enzymen* ausgeschlossen.
- (3) Das zur Weiterverarbeitung vorgesehene *Getreide* stammt ausschließlich von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieben, Ausnahmen sind nicht möglich.
- (4) Für die Herstellung von *Getreidestärke* sind Stickstoff (N<sub>2</sub>), Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) und Natronlauge (NaOH, zur Einstellung des pH-Wertes) als Verarbeitungshilfsstoffe zugelassen.
- (5) Bei Produkten, die einen hefetyrischen 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) *Lecithin* (mindestens Bio-Qualität) darf für die Produktion von Getreide-Flakes (Mischung aus Getreide, Zucker und Salz) eingesetzt werden, nicht aber für die Produktion von Getreideflocken. Zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe sind Stickstoff (N<sub>2</sub>) und Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) und alle anderen Verarbeitungshilfsstoffe ohne spezifische Einschränkung auf bestimmte Produktgruppen gemäß Anhang 13.
- (7) Zugelassene *Lockerungsmittel für Backmischungen* sind Backferment, Sauerteig, Trockensauer, Hefe, Hefeferzeugnisse.
- (8) Die Herstellung oder Anwendung von chemisch oder enzymatisch modifizierter *Stärke* ist ausgeschlossen.
- (9) *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.

### 3.1.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren - Getreideerzeugnisse

- (1) Die Herstellung von *extrudierten* bzw. *gepufften* Erzeugnissen aus Demeter-Getreide ist nicht erlaubt. Extrudierte Monoprodukte sind mit Demeter-Markenbild nicht möglich.
- (2) *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.
- (3) Die Herstellung von Demeter-Sojaerzeugnissen mit Hilfe von *Extrusionstechnologien* ist nicht erlaubt.
- (4) Die Herstellung von *Parboiled-Reis* aus Demeter-Reis ist zulässig, muss aber im Sichtfeld deklariert werden.

- (5) *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.

## 3.2. Brot und Backwaren

### 3.2.1. 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. Bei der Teigführung ist eine Mehrstufenführung ohne Verwendung von Backhefe anzustreben.

### 3.2.2. 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) Alle Zutaten und Zusatzstoffe der eingesetzten Backmittel sind entsprechend der Anforderung zur Kennzeichnung von unverpackten und verpackten Demeter-Backwaren in der Volldeklaration aufzuführen.
- (3) *Acerola* kann als einzelne Zutat mit einem Trägerstoff uneingeschränkt (auch bei Brot) verwendet werden.
- (4) *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 CO<sub>2</sub> gewonnen werden.
- (5) *Backmittel* (Mischungen mehrerer zulässiger Einzelkomponenten) auch unter Verwendung von *Acerola* dürfen nur in Kleingebäck, Feingebäck, Zwieback, Toast, Baguette sowie Mediterrane Gebäcke eingesetzt werden.
- (6) Für *Brezellaugen* und Laugengebäck ist eine vierprozentige Lösung von Natriumhydroxid (E524/Natronlauge) zugelassen.
- (7) Die Verwendung von *Fertigbackmischungen* und *Vormischungen* ist nicht möglich.
- (8) 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 Kapitel III, 2.2.2. (9))
  - weinsteinsaures Backpulver (siehe Kapitel III, 2.2.2. (9))
- (9) Als chemische *Lockerungsmittel* ist für Lebkuchen und Honigkuchen Pottasche (E 501) zugelassen. Die Anwendung von weinsteinsaurem Backpulver (NaHCO<sub>3</sub>, KHCO<sub>3</sub>, C<sub>4</sub>H<sub>5</sub>O<sub>6</sub>K), auch zusammen mit Weinsäure, ist für alle Anwendungen zugelassen, vorausgesetzt der einzige Trägerstoff ist Getreidestärke.
- (10) *Malzmehle* und *Sojamehle* sind zugelassen.
- (11) *Milchtrockenprodukte* dürfen generell nicht eingesetzt werden.
- (12) Für Spezialitäten, Saisonware und traditionelle Produkte ist der Einsatz von *Spirituosen* bei entsprechender Kennzeichnung zugelassen. Gäralkohole (Bier, Wein und Fruchtwein) können grundsätzlich eingesetzt werden.
- (13) Folgende *Süßungsmittel* können verwendet werden:
- Zucker
  - Ahornsirup
  - Dicksäfte
  - Speisehonig
  - Malzsirup
  - Rübensirup
  - Verzuckerungsprodukte aus Getreide
- (14) Für die Herstellung von Kleingebäck, Feingebäck, Zwieback, Toast, Baguette sowie mediterranen Gebäcken kann *Weizenkleber* nur in weizenhaltigen Demeter-Backwaren verwendet werden.

### 3.2.3. 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. Hammermühlen (auch mit Kühlsystem) sind nicht erlaubt.
- (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) Für alle Backwaren gilt, dass sie zum *Fertigbacken* angeboten werden können, sofern sie als Halbgebackene ohne Tiefkühlung gelagert wurden.
- (4) Kleinbackwaren (z. B. Croissants, Brötchen, Ciabatta, Baguette) können als Demeter *TK-Produkte* (Halbgebacken oder als Teigling) zum Fertigbacken angeboten werden. Brote (wie z. B. Vollkornbrote, Graubrote, Mischbrote, Roggenbrote) sind davon ausgenommen. Ausgebackenes Brot und Gebäck dürfen nicht eingefroren werden.

- (5) *Konditorei-Spezialitäten* wie Macarons oder Cookies können ausgebacken und tiefgefroren an Endkunden abgegeben werden.
- (6) Das Backen im *Hochfrequenz-Infrarot-Backofen* ist nicht zugelassen.
- (7) 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 weiterverwendet werden.
- (8) Backbleche und Werkzeuge mit einer *polytetrafluoroethylene (PTFE) Beschichtung*, die starken abrasiven Kräften ausgesetzt werden und daher Abrieb aufzeigen oder Temperaturen über 250° ausgesetzt werden, sind nicht zulässig. Der zuständige Zertifizierer hat das Recht, die relevanten Prozesse und Hilfsmittel zu spezifizieren.
- (9) Beschichtete Backpapiere und Backfolien sind für die Verwendung als *Trennpapier* bei Kleingebäcken (z. B. Brötchen, Laugengebäck, Stückchen, Konditoreibackwaren, glutenfreie Backwaren) zugelassen. Die produktspezifische Maximaltemperatur des eingesetzten Papiers ist zu beachten. Das Backen in Folie ist nicht zulässig.

### 3.3. Milch und Milcherzeugnisse

#### 3.3.1. 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. Produkte, die ohne Zusatzstoffe auskommen gelten als gesundheitlich unbedenklich. Aus diesem Grund sind Demeter-Erzeugnisse aus Milch so weit 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.

#### 3.3.2. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Frischmilch und Verarbeitungsmilch müssen immer zu *100 % aus Biodynamischer Erzeugung* stammen. Eine Ausnahmegenehmigung ist nicht möglich.
- (2) Eingesetztes Salz darf als Rieselhilfe *Calciumcarbonat* (E 170) 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.
- (3) *Calciumchlorid (E509)* kann für die Milchgerinnung eingesetzt werden.
- (4) *Kunststoffdispersionen*, soweit sie frei sind von Kaliumsorbit, Calciumsorbit 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).

- (5) Zur Dicklegung der Milch können Säurewecker, *Kälberlab*, *mikrobielles Lab*, *pflanzliche Extrakte und Lab-Pepsin-Mischungen* eingesetzt werden. Zur Säurefällung von Milcheiweißen sind Käseisauer sowie Obst- und Weinessig zugelassen. Reine Säuren zur Dicklegung sind nicht zugelassen.
- (6) *Milchpulver* aus Stuten- oder Ziegenmilch darf als Demeter-Produkt vermarktet werden. Milchpulver aus Kuhmilch ist nur als Zutat in verarbeiteten Produkten zugelassen.
- (7) Zusatz von *Milchpulver in Joghurt* zur Erhöhung der Trockenmasse ist erlaubt. Eine Anreicherung mit Milcheiweiß ist nicht erlaubt.
- (8) 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
- (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) *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. *Brevibacteriumlinens* können verwendet werden.
- (11) Als *Süßungsmittel* sind Speisehonig, Zucker sowie Dicksäfte zugelassen. Für diätetische Lebensmittel kann auch Fruktose verwendet werden.
- (12) 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.
- (13) 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.

### 3.3.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Milch und Milcherzeugnisse

#### Milch

- (1) Alle Verfahren zur Herstellung von *ESL-Milch* sind ausgeschlossen. (ESL = extended shelf life; das entspricht der Bezeichnung ›länger frische Milch‹ oder ähnlichen Angaben).
- (2) Technik, die speziell für die *Homogenisierung* von Milch vorgesehen ist, darf für die Verarbeitung von Demeter-Milch nicht verwendet werden.



- (3) 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.
- (4) 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.

### Butter

- (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.

### Sonstige Milcherzeugnisse

- (7) 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 weiterverwendet werden.
- (8) Eine Reifung von Käse in Folienbeuteln ist möglich.
- (9) *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.
- (10) Als Erhitzungsverfahren für die Ausgangsmilch bei *Sauermilcherzeugnissen, Joghurtherzeugnissen, Kefirerzeugnissen und Buttermilcherzeugnissen* ist eine Hocherhitzung auf 85–95 °C für 5–10 Minuten zulässig.
- (11) *Schlagsahne* darf nicht mit Milcheiweißzeugnissen zur Erhöhung der Milchtrockenmasse angereichert werden. Homogenisierung und der Einsatz von Dickungsmitteln (z. B. Karrageen) sind nicht zulässig.
- (12) Die Erhöhung der *Trockenmasse* kann durch Eindampfen unter Vakuum oder im Fallstromverdampfer/ Mehrstufenverdampfer erfolgen. Eine Erhöhung der Trockenmasse durch Ultrafiltration oder Umkehrosiose ist zugelassen.
- (13) Die Herstellung von *Trockenmilcherzeugnissen* aus Demeter-Milch und Milchverarbeitungsprodukten ist zulässig. (z. B. Milchpulver, Magermilchpulver, Buttermilchpulver, Molkepulver). Das Verfahren für Eindicken und Trocknen hat schonend zu erfolgen und ist bezüglich Druck und Temperatur zu optimieren.
- (14) Zur *Verdickung von Süßmilcherzeugnissen* sind Getreidestärke und Agar-Agar erlaubt.

## 3.4. Fleisch- und Wurstwaren

### 3.4.1. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Zugelassen sind die Verfahren zur Herstellung von Gallerten aus natürlichem Aspick und aus Schwartenbrei. Gallerten aus *Aspickpulver* in Bio-Qualität sind zugelassen.
- (2) *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‹).
- (3) Erfolgt keine direkte Verarbeitung, so erfolgt die Verhinderung der *Blutgerinnung* mechanisch. Citrate dürfen nicht zugesetzt werden. Untersagt ist die Verwendung von Trockenblutplasma, Blutplasma und Blutserum als Zusatz zu Wurstwaren.
- (4) *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.
- (5) *Kunst darm* ist mit entsprechender Deklaration erlaubt. Wird *Natur darm* verwendet, müssen die Wursthüllen bevorzugt von Demeter-Tieren stammen. Die Därme sind nach gründlicher Reinigung mit Milchsäure oder Essig und Kochsalz zu behandeln.
- (6) Die Verwendung von *Milchtrockenprodukten* ist ausgeschlossen.
- (7) *Natriumcitrat (E 331)* kann für die Herstellung von Brühwurst verwendet werden, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist.
- (8) Nicht erlaubt ist die Herstellung von *Pökelfleisch* im engeren Sinn unter Verwendung von Nitritpökelsalz, Salpeter, Ascorbinsäure, Glucono-delta-Lacton (GdL) und Genußsäuren.
- (9) Meersalz, Siedesalz und Steinsalz, vorzugsweise ohne Zusatz von *Rieselhilfsstoffen*, oder aber ausschließlich mit Calciumcarbonat (E 170) als Rieselhilfsstoff sind zugelassen.
- (10) *Rote Bete Produkte* (Saft oder Pulver) als färbende Zutat bis zur gesetzlich zulässigen Konzentration darf in Fleisch- und Wurstwaren eingesetzt werden.
- (11) *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.
- (12) Als *Zuckerarten* sind Rüben- und Rohrzucker, Stärkeverzuckerungsprodukte und Speisehonig zugelassen.

### 3.4.2. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Wurstwaren

- (1) Das Fleisch für die *Brühwurstherstellung* wird im Idealfall schlachtwarm verarbeitet. Wenn dies nicht möglich ist, so sind Verfahren zur Erhaltung des Warmfleißeffektes wie Warmschroten, Warmsalzen und Gefrierverfahren zugelassen. Die Verwendung von Milcheiweiß und anderen Kutterhilfsmitteln ist ausgeschlossen.

- (2) Zugelassen sind stufenweises Abkühlen und Schnellkühlung mit Kaltluft. Das Besprühen der Schlachtkörper mit *Genusssäure oder Kochsalzlösungen* ist nicht erlaubt.
- (3) Als Verfahren sind Trockenpökellung und Nasspökellung zugelassen. Die *Pökellake* besteht ausschließlich aus allen zugelassenen Salzarten mit oder ohne Gewürzen und Starterkulturen.
- (4) 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 Räucherammer oder außerhalb des Räucherraumes in den entsprechenden Anlagen. Als Verfahren sind Kalt-, Warm- und Heißräucherung zugelassen.
- (5) Die *Reifung* des Fleisches erfolgt unter optimalen Temperaturen und Zeitspannen. Die Verwendung von Fleischzartmachern ist nicht zugelassen.
- (6) 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.
- (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.

## 3.5. Obst- und Gemüseerzeugnisse

### 3.5.1. Verpackung

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 Cocktailtomaten

### 3.5.2. Obst

#### 3.5.2.1. 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 hinzuwirken, möglichst viel Pektin aus den eingesetzten Früchten zur Gelierung zu nutzen.

### 3.5.2.2. Spezielle Verarbeitungsverfahren und Verarbeitungshilfsstoffe – Obst

- (1) 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 Sulfidlösungen ist nicht zulässig. Eine Anwendung von Ascorbinsäure als Antioxidans ist nicht möglich.
- (2) Die Süßung von *Apfelmark*, *Kräutern* und *Pflaumenmus* ist nicht zulässig.
- (3) *Apfelmus* kann mit Honig oder Zucker gesüßt werden.
- (4) *Aromaextrakte* sind zulässig.
- (5) Zur Eiweißeliminierung kann *Bentonit* und *Perlit*, zur Schönung *Gelatine* bei entsprechender Kennzeichnung eingesetzt werden.
- (6) *Enzyme* können für die Pressung und Klärung von Säften eingesetzt werden.
- (7) Für die Reifung von Bananen kann *Ethylen* eingesetzt werden.
- (8) Kieselgur kann zur *Feinklärung* von Säften eingesetzt werden.
- (9) Die Herstellung von *Frucht-Nektaren* ist nur aus Steinobst und Beeren (nicht aber aus Südfrüchten 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) *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.
- (11) *Laser Labelling* von frischem Obst ist nicht zugelassen
- (12) Die Herstellung von *Obstessig* (auch Weinessig und Rübenessig) ist möglich; Essigessenzen sind nicht zugelassen. Es können die traditionellen Verfahren sowie die Schnelllessigverfahren angewendet werden.
- (13) *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.
- (14) Zur Schönung und Klärung können *Pflanzenproteine* eingesetzt werden.

- (15) Zur Entfernung der Wachsschicht bei *Trockenfrüchten*, z. B. bei Pflaumen, erfolgt eine kurzzeitige Behandlung mit kochendem Wasser.

### 3.5.3. Gemüse

#### 3.5.3.1. 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.

#### 3.5.3.2. Spezielle 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) 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.
- (3) 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).
- (4) Zur Verhinderung von *Bräunungsreaktionen* bei Trockengemüse und getrockneten Pilzen darf eine Behandlung mit natürlichen Säureträgern, z. B. Zitronensaft und Zitronensaftkonzentrat, durchgeführt werden.
- (5) *Enzyme* können für die Pressung und Klärung von Säften eingesetzt werden
- (6) 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.
- (7) Grundsätzlich ausgeschlossen sind die *Hochfrequenz-trocknung*, der *chemische Feuchtigkeitsentzug* (außer Salz) und die direkte Trocknung mit *fossilen Brennstoffen*.
- (8) 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.

- (9) Für die Herstellung von milchsäuren Gemüsen sind *Starterkulturen* zugelassen. Speisehonig, Vollrohrzucker und Rohrohrzucker dürfen bis 1 % zugesetzt werden.
- (10) Zum *Ansäuern* von Gemüsesäften können natürliche Säureträger (z. B. Apfelessig, Sauerkrautsaft) verwendet werden. Salz darf in möglichst geringen Mengen zugesetzt werden.
- (11) *Filtration mit asbestfreien Filtermaterialien* ist zulässig.
- (12) Filtration mit *Kieselgur* ist zulässig. *Perlit* kann zur Proteineliminierung eingesetzt werden.
- (13) Bei der Herstellung von ›Gemüsemeerrettich (geriebener Meerrettich)‹ oder ›Tafel-, bzw. Delikatess-Meerrettich‹ ist der Zusatz von *Schwefeldioxid* (SO<sub>2</sub>) verboten.
- (14) Tomatenmark wird durch *Eindampfen* aus Pulpe gewonnen. Ein Einstellen der Trockenmasse mit frischer Pulpe ist zulässig.
- (15) *Laser Labelling* von frischem Gemüse ist nicht zugelassen

## 3.6. Öle und Fette

### 3.6.1. 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).

### 3.6.2. 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 (N<sub>2</sub>), Zitronensäure/Bentonit (nur zur Entschleimung für Öle zur Weiterverarbeitung) und Aktivkohle zugelassen.

### 3.6.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – kaltgepresste und native Öle

- (1) Der Begriff „kaltgepresst“ wird gemäß den entsprechenden Leitsätze verwendet. Werden Kaltgepresste Öle zusätzlich als nativ bezeichnet, so erfolgt eine Vorbehandlung der Saat ausschließlich durch mechanische Verfahren.
- (2) Mechanisches Pressen mit einer *Auslaufemperatur* von max. 60 °C. Vorgaben zur maximalen Auslaufemperatur 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
- (3) Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren sind zugelassene Verfahren.
- (4) Zugelassen sind alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware, wobei das *Konditionieren/Vorwärmen* nur bis zur max. Auslaufemperatur erfolgt.
- (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.

### 3.6.4. 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 zugelassen:
  - Dekantieren
  - Desodorieren (Wasserdampfbehandlung bis 230 °C)
  - Entschleimung mit Zitronensäure
  - Filtrieren
  - mechanisches Pressen
  - physikalische Entsäuerung und Winterisieren (Entfernen der Wachskristalle durch Filtrieren, die bei Lagerung unterhalb von Zimmertemperatur auftreten können)
  - Vakuumtrocknen
  - Zentrifugieren
- (3) Bei der *Verarbeitung von Ölen* sind ausgeschlossen:
  - Chemische Entsäuerung
  - Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)
  - Extraktion mit organischen Lösungsmitteln
  - 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.

## 3.7. Eiprodukte

### 3.7.1. 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.

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 der Landwirtschaft 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.

### 3.7.2. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Das *Anfärben* von Eiprodukten (z. B. Flüssigei, Eidotter) ist nicht zulässig.
- (2) *Eier* stammen immer von biodynamisch wirtschaftenden Betrieben, eine Ausnahme ist nicht möglich.
- (3) 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.
- (4) Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von *Verarbeitungshilfsstoffen*, *Mikroorganismenkulturen* und *Enzymen* nicht zulässig.

## 3.8. Sojaerzeugnisse und Getränke auf Pflanzenbasis

### 3.8.1. Allgemeine Grundlagen – Getränke auf Pflanzenbasis

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.



### 3.8.2. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Bei der Herstellung von Getränken mit Getreide und Pseudogetreide dürfen *Enzyme* zur Entschleimung und Verzuckerung der Stärke eingesetzt werden.
- (2) Das zur Weiterverarbeitung vorgesehene *Getreide* stammt ausschließlich von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieben, Ausnahmen sind nicht möglich.
- (3) Für Tofu und Sojaprodukte sind als *Gerinnungsmittel* Nigari (Magnesiumchlorid) und Calciumsulfat zugelassen. Natriumbikarbonat (Natron) als Zusatzstoff und Verarbeitungshilfsstoff sind zugelassen.
- (4) In Mischgetränken auf Pflanzenbasis darf *Lecithin* als Emulgator zur Erreichung einer homogenen Masse verwendet werden.
- (5) 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.
- (6) Für die Herstellung von Sojaerzeugnissen sind *Starterkulturen* zugelassen.

### 3.8.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Getränke auf Pflanzenbasis

- (1) Die Herstellung von Demeter-Sojaerzeugnissen mit Hilfe von *Extrusionstechnologie* ist nicht erlaubt.
- (2) Getränke auf Pflanzenbasis dürfen *homogenisiert* werden.
- (3) Zur Haltbarmachung von Getränken auf Pflanzenbasis sind maximal *UHT-Verfahren* zugelassen.

## 4. Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien - Besondere Lebens- und Genussmittel

### 4.1. Säuglingsmilchnahrung

#### 4.1.1. 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.

#### 4.1.2. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Produkte auf der Basis von *Sojabohnen* oder *Sojamilch* sind ausgeschlossen.
- (2) Folgende Zutaten können in Demeter-Säuglingsmilchnahrung eingesetzt werden:
  - Laktose, Stärke und Maltodextrin
  - Milch, Milchbestandteile und Milchfett
  - Molkepulver
  - Pflanzliche Öle
- (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 BFDI abzugeben.

#### 4.1.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung

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

### 4.2. Imkereierzeugnisse

#### 4.2.1. Erwärmen von Honig

- (1) 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.
- (2) Keinesfalls darf der Honig verflüssigt werden.
- (3) 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 (Anhang 14 Musteranlage Honigerwärmung).

#### 4.2.2. Herstellung von Propolistinktur aus Rohpropolis

- (1) **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.
- (2) 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.
- (3) Der Ansatz muss über einen Zeitraum von mindestens 3 Wochen stehen bleiben und sollte täglich geschüttelt werden.
- (4) Die Tinktur darf nur in Glas- oder Keramikbehälter abgefüllt werden und muss dunkel gelagert werden.
- (5) Propolisextrakt kann durch Verdunsten von Wasser und Alkohol hergestellt werden.

#### Kennzeichnung von Propolistinktur

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

### 4.3. Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren und Eis

#### 4.3.1. Geltungsbereich - Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren und Eis

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

#### 4.3.2. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) *Zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe* für Zucker sind
  - Bio-Saccharose-Ester
  - Gerbsäure natürlichen Ursprungs
  - Kalkmilch (zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe)
  - Kohlensäure (zur Ausfällung überschüssigen Kalkes als Calciumcarbonatschlamm)

- Natriumcarbonat, Calciumhydroxid, Natronlauge
  - Öle zur Schaumverhütung
  - Schwefelsäure (zur pH-Kontrolle)
  - Zitronensäure (für die Stärkehydrolyse)
- (2) *Zugelassene Hilfsstoffe* für Süßungsmittel sind:
- Aktivkohle
  - Bio-Saccharose-Ester
  - Gerbsäure natürlichen Ursprungs
  - Kalkmilch
  - Kohlensäure
  - Textile Filtermaterialien, Papier- und Cellulosefilter, Kieselgur, Perlite, Bentonit
  - Öle zur Schaumverhütung
- (3) *Zugelassene Starterkulturen und Enzyme*:
- Zur *Dicksaftherstellung*: Alpha-Amylase, Glucoamylase, Alpha-Arabino-Furonisodase, Katalase, Cellulase, endo-1.4(4)-beta-D-Glucanase, Glucoseoxidase, Inulinase, Protease, Tannase, Endo-1.3-beta-D-Xylanase
  - Für die *Getreide- / Stärkeverzuckerung*: Alpha-Amylase, Cellulase, Glucoamylase
  - Für die Invertierung bei der *Getreide- / Stärkeverzuckerung*: Xyllos (Glucose) Isomerase
  - *Koji* (Starterkulturen, aus mit Aspergillus oryzae beimpften und bebrütetem Reis hergestellt)
- (4) 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

## 4.4. Schokolade und Kakao

### 4.4.1. Geltungsbereich – Schokolade und Kakao

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

### 4.4.2. Nacherntebehandlung - Kakaobohnen

- (1) *Hygienebehandlung* mittels Dampf, Druck oder Ozon ist zugelassen. Werden bei der Dampfgewinnung Korrosionsschutzmittel eingesetzt, ist sicher zu stellen, dass die eingesetzten Mittel nicht flüchtig sind.
- (2) Zur *Schädlingskontrolle* kann Schutzgas (Stickstoff oder Kohlendioxid), Druck oder Tiefkühlung eingesetzt werden.

- (3) Die *Trocknung* der Bohnen mittels Sonneneinstrahlung ist zu bevorzugen. Sollte das z. B. aufgrund der Regenzeit nicht möglich sein, ist künstliche Trocknung mit Heißluft zugelassen. Fossile Brennstoffe oder Holz als Energiequelle sind zugelassen, die Energiegewinnung muss allerdings in angemessener Entfernung zu den Bohnen stattfinden, um eine Kontamination mit Abgasen zu verhindern, offenes Feuer ist nicht gestattet.
- (4) Die *Trocknung* auf ungeschütztem Boden ist aus Hygienegründen nicht zugelassen, Trockengestelle aus Plastik sind zugelassen, der Einsatz von plastikfreien Materialien wie Holz, Bambus oder Metall wird jedoch empfohlen.

#### 4.4.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

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

#### 4.4.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Schokolade und Kakao

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

#### 4.4.5. Verpackung

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

## 4.5. Kaffee

### 4.5.1. Spezielle Verarbeitungsverfahren - Kaffee

- (1) Die *Aromatisierung oder Desodorierung* von Kaffee ist nicht zugelassen.
- (2) Die Herstellung von *entkoffeiniertem Kaffee* durch CO<sub>2</sub>-Extraktion oder die Schweizer Wassermethode ist zugelassen, Extraktion mittels Ethyl Acetat, Dichlormethan oder andere chemische Verbindungen ist nicht zugelassen.
- (3) 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.
- (4) Die *Temperatur* darf bei der Kaffee-Röstung 220 °C, bei der Röstung von Espresso-Bohnen 240 °C nicht überschreiten.

### 4.5.2. Verpackung

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

## 4.6. Bier

### 4.6.1. 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 wird durch »echte, traditionelle Braukunst« auf der Basis lebensgemäßer Vorgänge und Verfahren hergestellt. Bei der Bierherstellung werden bevorzugt Stoffe aus naturgemäßen Prozessen angewendet (z. B. biologische Säuerung mit Milchsäurebakterien anstatt Zusatz von Säure).

### 4.6.2. Zutaten und Zusatzstoffe

- (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) Nicht aufbereiteter *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) *Milchsäurebakterien* dürfen bei der Herstellung von Demeter-Bierspezialitäten für die Milchsäuregärung zugesetzt werden.
- (6) 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.
- (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 CO<sub>2</sub> nur zum Vorspannen der Fässer und zur Abfüllung
  - N<sub>2</sub>
- (8) Für die Herstellung von Demeter-Bieren ist der Einsatz von *Lebensmittel-Zusatzstoffen, Aromen, Mineralstoffen, Spurenelementen* und *Vitaminen* nicht zugelassen.

### 4.6.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren - Bier

#### Zulässige Verarbeitungsverfahren

- (1) Die Verwendung von *Bio-Restbieren* zur natürlichen Säuerung von Bieren ist zugelassen.
- (2) Das *Darren* ist zur Verminderung der Gefahr einer Nitrosaminbildung nur mit einer indirekten Beheizung zulässig.
- (3) Das Getreide ist in Einweichbehältern mit Wasser zu waschen und in Tennen oder Keimkästen zu keimen. Das *Einweichwasser* muss Brauqualität aufweisen.
- (4) *Leichtbierspezialitäten* sind mit Hefestämmen herzustellen, die von Natur aus weniger Alkohol bilden.
- (5) Bei Bieren mit erhöhtem Restzuckeranteil ist eine *Pasteurisation* zugelassen. Für unfiltrierte Biere: Kurzzeiterhitzung mit anschließender schneller Rückkühlung.

#### Unzulässige Verarbeitungsverfahren:

- (6) Die *Entkeimung* der Flaschen mit Sulfid und die Behandlung von Kronkorken mit Formaldehyd ist unzulässig.
- (7) *Entkeimung* von Brauwasser mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorit oder Chlordioxid ist unzulässig.

- (8) Heißabfüllung (in der Flasche) und *Entkeimungsfiltration* zur Abtötung von Mikroorganismen ist unzulässig.
- (9) *Darren* mit direkter Beheizung ist unzulässig.
- (10) Die Anwendung von Mitteln, welche die *Haltbarkeit* verlängern, wie Kieselsäurepräparate, PVPP, Bentonite, etc. ist unzulässig.
- (11) *Klärhilfsmittel*, insbesondere Holzspäne, pechimprägnierte ›Bio-Späne‹ und Aluminiumfolien sind unzulässig.
- (12) Die Korrektur geschmacklicher oder optischer Mängel, z. B. die Entfernung misstöniger Geschmacksstoffe *durch Kohlensäurewäsche und Aktivkohlefilter*, oder die Einstellung der Farbe durch Färbepier, ist unzulässig.
- (13) Das *Malz* darf nicht geschwefelt werden.
- (14) *Messen* der Füllhöhe mittels Röntgendetektion ist unzulässig.
- (15) *Schnellgärverfahren*, insbesondere die Warmgärung (über 12 °C), Druckgärung, Rührgärung oder das Nathanverfahren sind unzulässig.
- (16) Verfahren zur künstlichen *Verminderung des Alkoholgehaltes* ist unzulässig.
- (17) *Wasseraufbereitung* mit Aktivkohle oder Ionenaustauscher ist unzulässig.
- (18) 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.

## 4.7. Wein, Schaumwein und Perlwein

### 4.7.1. Geltungsbereich - Wein, Schaumwein und Perlwein

Diese Richtlinie regelt die Herstellung von Produkten auf Basis von Keltertrauben. Hierzu zählen Wein, Schaum- und Perlwein sowie weinähnliche Getränke.

### 4.7.2. Allgemeine Grundlagen - Wein, Schaumwein und Perlwein

Grundsätzlich sind 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:

- (1) Prozesse, die einen großen Einsatz von Energie oder Rohmaterial verlangen, sind zu vermeiden.
- (2) Hilfs- und Zusatzstoffe, die Umwelt- oder Gesundheitsfragen aufwerfen, sei es aus Sicht der Herkunft, ihres Einsatzes oder ihrer Entsorgung, sind zu vermeiden.
- (3) Physikalische Methoden sind chemischen vorzuziehen.
- (4) Mit allen Nebenprodukten des Prozesses, wie organischen Rückständen oder Schmutzwasser, ist so umzugehen, dass negative Auswirkungen auf die Umwelt minimiert werden.

#### 4.7.3. 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 Erbsenprotein (sofern verfügbar aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen). 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.

TABELLE 1: Höchstmengen an Schwefelzusatz in Abhängigkeit vom Restzuckergehalt

Restzucker	Max. Gehalt SO <sub>2</sub> total (mg / l) nach der Abfüllung (gemessen im Wein)	
	Weißwein, 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
Qualitätsschaumwein	155	

- (11) Zum Zweck der *Säureregulation* können Kaliumbicarbonat (KHCO<sub>2</sub>), Calciumcarbonat (CaCO<sub>2</sub>) 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 CO<sub>2</sub> und N<sub>2</sub> eingesetzt werden.

#### 4.7.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren - Wein, Schaumwein 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.
- (2) *Gärbehälter* und Tanks aus Beton-, Holz-, Porzellan-, Edelstahl-, Steinzeug- und Tonbehälter sind zulässig Plastikgefäße dienen nur zur Zwischenlagerung, nicht zur andauernden Aufbewahrung.
- (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 Rotweinmaische* 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.

#### 4.7.5. Reinigung und Desinfektion

- (1) Die Reinigung der Verarbeitungsgeräte und -räume erfolgt mit im Anhang 10 aufgezählten Stoffen. Die Kennzeichnung von Demeter-Wein ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt.

### 4.8. Spirituosen

#### 4.8.1. Geltungsbereich - Spirituosen

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, Fruchtw Wein, Saft).

#### 4.8.2. Allgemeine Grundlagen - Spirituosen

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 anderem 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.

#### 4.8.3. Allgemeines zu Zusatz- und Hilfsstoffen sowie Filtermaterialien und Verarbeitungsmethoden

Zusatzstoffe, Verarbeitungsmittel sowie Verarbeitungsverfahren und die Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel III, 1.8). 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.

#### 4.8.4. Spezifische Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffe

- (1) Die Rohstoffe, aus denen Demeter-Alkohol destilliert wird, sind Demeter-zertifiziert, Ausnahmegenehmigungen sind nicht möglich (außer bei Rohstoffen aus Wildsammlung).
- (2) Der Einsatz von *isolierten Aromen*, einschließlich natürlichen Aromen und Aromastoffen, ist ausgeschlossen.
- (3) Nur bei Likören dürfen auch reine *Aromaextrakte* aus dem namensgebenden Rohstoff aus eigener Herstellung eingesetzt werden.
- (4) 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.
- (5) Der Einsatz von *technischen Enzymen* ist nicht zulässig<sup>5</sup>.
- (6) Demeter-Spirituosen können nur auf der Basis von *Ethylalkohol* hergestellt werden, wenn die EU-Spirituosen-Verordnung dessen Einsatz zwingend vorschreibt.
- (7) *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.
- (8) *Malz* darf nicht mit Schwefel behandelt werden.
- (9) Jegliche Mittel und Verfahren zur Simulierung einer längeren *Reifung* (Holzchips, Caramel, ...) sind unzulässig; in Zweifelsfällen ist vor dem Einsatz eine Genehmigung der Abteilung Qualität zu erfragen.
- (10) Prinzipiell werden Demeter Spirituosen ohne den Zukauf von industriell hergestellten Reinzuchthefen und stattdessen durch Spontanvergärung oder betriebseigene Hefestämme

<sup>5</sup> 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.

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.

- (11) Bei Destillaten auf Basis von Kirschen und Birnen ist Ansäuerung mit *Weinsäure* auf pH 3,0 bis 3,2 zulässig.
- (12) Zusatz von *Zucker* und weiteren Hefenährstoffen im Fermentierungsprozess ist nicht zulässig (ausgenommen ist die Fermentierung von Trauben- und Fruchtweinen gemäß den hierfür geltenden Richtlinien).
- (13) Bei der Likörherstellung ist *Zucker* als Zutat in Demeter-Qualität einzusetzen sofern verfügbar.
- (14) Alle hier nicht genannten Zusatz- und Hilfsstoffe sowie sonstigen, im Brennverfahren nicht traditionell üblichen Zutaten, sind unzulässig.

#### 4.8.5. Produktspezifische Herstellungsverfahren

- (1) 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.
- (2) Alle *Destillationsverfahren* sind zulässig, auch die mehrfach-Destillation.
- (3) *Filtermaterialien* sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Anhang 13).
- (4) *Liköre* können nur auf der Basis von Destillaten gemäß dieser Richtlinie hergestellt werden, ein zweites Abdestillieren des aromatisierten Destillats ist nicht notwendig.
- (5) Um die Gefahr von *Nitrosamin-Entwicklung* zu reduzieren, ist Malztrocknung nur mit indirekter Hitze zulässig.
- (6) Alle Verfahren zur künstlichen Beschleunigung der *Reifung* sind unzulässig.
- (7) Pflanzenöle, die zur *Schaumunterdrückung* eingesetzt werden, sind zulässig; ihr Zukauf folgt dem Verfügbarkeitsregime.

#### 4.8.6. 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.

### 4.8.7. Spezifische Vorgaben für die Herstellung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

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

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

- (1) der Zusatz *technischer Enzyme* für die Verflüssigung und Verzuckerung der Stärke<sup>6</sup>;
- (2) der Zusatz von *Reinzuchthefen* in Bio-Qualität

### 4.8.8. Reifung

- (1) 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.
- (2) Wiederverwendete Fässer sollten aus biodynamischer Vor-Nutzung stammen; wenn konventionelle Fässer übernommen werden, ist ein Reinigungsprotokoll zu befolgen.

### 4.8.9. Verpackung

- (1) für *Abfüllung und Verschlüsse* gelten die Vorgaben aus der Weinrichtlinie
- (2) *Kunststoffverschlüsse* auf Basis nachwachsender Rohstoffe sind zulässig
- (3) *Presskork* ist unzulässig

## 5. Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien – Nicht-Lebensmittel

### 5.1. Kosmetika und Körperpflegeprodukte

#### 5.1.1. 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.

<sup>6</sup> 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.

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.

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

### 5.1.2. Geltungsbereich Kosmetik

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.

(1) Der Geltungsbereich erstreckt sich über folgende Produkte:

- 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
- Parfüm

### 5.1.3. 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 drei 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 in diesem Abschnitt (Kapitel III, 4.1.7) 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 (Kapitel III, 4.1.7) genannt. Isolierte Stoffe müssen am Ende dieser Richtlinie in Anhang 15 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 15 gelistet sein.
- (6) Definitionen im Bereich Kosmetik sind im Anhang 16 aufgelistet.

#### 5.1.4. Qualität und Berechnung der Inhaltsstoffe

- (1) Alle *Inhaltsstoffe* landwirtschaftlichen Ursprungs müssen in Demeter- oder Bio-Qualität eingesetzt werden. Die notwendigen Demeter-Anteile sind in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt (Kapitel IV).
- (2) *Landwirtschaftliche Inhaltsstoffe* können in konventioneller Qualität bis zu einer Größenordnung von 5 % eingesetzt werden. Auf Anforderung muss ein schriftlicher Nachweis bzgl. der Nichtverfügbarkeit und eine umfassende Rückstandsanalyse, welche sich an den BNN-Werten orientiert, vorgelegt werden.
- (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 Großhandels- 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:
- (14) Gemüsedirektsäfte (ohne zugefügtes Wasser): 100 %.
- (15) Gemüsesaftkonzentrate, Konzentrat wird als Zutat gerechnet, Wasser zur Rückverdünnung wird nicht in die Berechnung mit eingezogen.
- (16) Wässrige Auszüge, nur der pflanzliche Anteil wird berechnet.
- (17) Wässrig-alkoholische Auszüge, der pflanzliche und der alkoholische Anteil wird berechnet.

### 5.1.5. Nicht zugelassene Materialien – Kosmetik

- (1) 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

### 5.1.6. 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 Kapitel III, 4.1.4) 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 Kapitel III, 4.1.4) 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 15 gelistet sein.
- (6) *Ätherische Öle* werden durch Dampfdestillation, CO<sub>2</sub>-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, CO<sub>2</sub>, 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)

### 5.1.7. Inhaltsstoffe – Nicht-Landwirtschaftlicher Herkunft

- (1) Als Inhaltsstoffe *mineralischen Ursprungs* sind zugelassen: Salze (Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumchloride und -sulfate), 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.

## 5.2. Textilien

### 5.2.1. 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.

### 5.2.2. Zutaten und Zusatzstoffe

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

### 5.2.3. 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.

## 5.3. Tiernahrung

### 5.3.1. 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.

### 5.3.2. 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 verwendet 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, Lebertran, Johannisbrot

### 5.3.3. Spezielle Verarbeitungsverfahren – Tiernahrung

- (1) 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.

## 6. Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung

### 6.1. 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 Niedertemperaturgaren 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.

### 6.2. Spezielle Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungsmitteln 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 Anhang 13 als für die entsprechende Produktgruppe zulässig aufgeführt sind.

### 6.3. Demeter Gastronomie – Qualität und Kennzeichnung

- (1) 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.
- (2) Zertifizierte Betriebe sind berechtigt die Bezeichnung ›Demeter-*Gastronomie*‹ und das Markenzeichen für die Gastronomie zu führen.

- (3) 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.
- (4) 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).
- (5) 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 2: Produktgruppen in der Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung

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

- (6) 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: ... .«.
- (7) 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.
- (8) 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.
- (9) 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)

- (10) 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.
- (11) *Zertifizierte Demeter-Gastronomie* muss von mindestens zwei landwirtschaftlichen Demeter-Erzeugern in erheblichem Umfang direkt beliefert werden.
- (12) 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 3: Wertgebende Bestandteile bei Demeter Gerichten

Gericht, Gang	Wertgebende Bestandteile
<b>Vorspeisen, Suppen, Salate, Snacks, Sonstiges</b>	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)
<b>Hauptgänge und Zwischengänge</b>	Sättigungsbeilagen, Fleisch, Gemüse, Hülsenfrüchte, Sahne, Eier, Mehl, Milchprodukte, Öle und Fette, Getreide und Getreideprodukte
<b>Süßspeisen</b>	Milch, Sahne, Eier, Zucker, Früchte, Gemüse, Butter, Mehl

**Für die Gemeinschaftsverpflegung gelten die folgenden Sonderregelungen:**

TABELLE 4: Spezielle Regelung Gemeinschaftsverpflegung

Thema	Regelung
<b>Bio-Anteil</b>	Der Anteil von Biolebensmitteln im Unternehmen muss mindestens 50 % betragen.
<b>Demeter-Anteil</b>	Der Anteil von Demeter-Zutaten muss bezogen auf den Einkaufswert mindestens 20 % betragen.
<b>Demeter-Getränke</b>	Sofern Getränke angeboten werden, müssen mindestens vier alkoholfreie (Heiß- und/oder Kaltgetränke) in Demeter-Qualität angeboten werden.
<b>Regionalität</b>	Zertifizierte Demeter-Gemeinschaftsverpflegung muss von mindestens zwei Demeter-Erzeugern in erheblichem Umfang direkt beliefert werden.
<b>Kennzeichnung</b>	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).

# KAPITEL IV. VERPACKUNG UND KENNZEICHNUNG Vermarktung

## 1. 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.

- (1) *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.
- (2) 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.
- (3) Verpackungsmaterialien dürfen keine *Schimmelschutzmittel* enthalten.
- (4) 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.
- (5) *Schutzatmosphäre* mit Stickstoff oder Kohlendioxid als Schutzgas ist zulässig.
- (6) *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.

## 2. Kennzeichnung

### 2.1. Demeter-Marken

#### 2.1.1. 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.

### 2.1.2. 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 Lebensmittel. Jedes Unternehmen handelt in eigener Verantwortung gegenüber diesen Verordnungen. Diese gesetzlichen Grundlagen werden in dieser Richtlinie weder wiedergegeben noch interpretiert.

### 2.1.3. 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.

## 2.2. Demeter-Markenbild


- (1) 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.

TABELLE 1: Graphische Elemente des Demeter-Markenbildes

Markenbild	Markenbildschriftzug	Hintergrundfeld	Akzentuierungslinie
			

## 2.3. 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 15 mm, 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.

Das **Packaging Handbuch** finden Sie unter: <https://www.demeter.de/downloads>. Dieses enthält weiterführende Informationen und detaillierte Gestaltungsvorgaben zur korrekten Platzierung und Anwendung des Demeter-Markenbildes auf Verpackungen und Etiketten

## 2.4. 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.

## 2.5. Farbvorgabe Demeter-Markenbild

### 2.5.1. Reguläre Verwendung

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

TABELLE 2: Farbvorgaben zur regulären Anwendung des Demeter-Markenbildes

Markenbildschriftzug	Hintergrundfeld	Akzentuierungslinie
		
<p><b>Weiß</b></p> <p>(oder ausgespart heller Untergrund)</p>	<p><b>Demeter-Orange</b></p> <p><b>4C CMYK</b>                      Papier gestrichen / coated:                      C 0 / M 65 / Y 100 / K 0                      Papier ungestrichen / uncoated:                      C 0 / M 57 / Y 100 / K 0</p> <p><b>Pantone coated:</b> 158 C  <b>Pantone uncoated:</b> 144 U</p> <p><b>RAL:</b> 2011  <b>RGB:</b> 211 / 127 / 39  <b>HEX Code:</b> #d37f27</p>	<p><b>Demeter-Grün</b></p> <p><b>4C CMYK</b>                      Papier gestrichen / coated:                      C 100 / M 0 / Y 70 / K 30                      Papier ungestrichen / uncoated:                      C 100 / M 0 / Y 80 / K 23</p> <p><b>Pantone coated:</b> 336 C  <b>Pantone uncoated:</b> 3288 U</p> <p><b>RAL:</b> 6016  <b>RGB:</b> 27 / 128 / 95  <b>HEX Code:</b> #1b805f</p>

### 2.5.2. Einfarbdruck

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.



## 2.6. 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.

## 2.7. 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.

## 2.8. Kennzeichnung von Demeter-Produkten

### 2.8.1. 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

### 2.8.2. 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 3: Monoprodukte Zusammensetzung und Kennzeichnung



Produktart	Demeter-Anteil	Demeter U-Anteil	Kennzeichnung	Zutatenliste
<b>Monoprodukt</b>	100 %	0 %		Zutatenliste für Monoprodukte nicht vorgeschrieben
<b>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</b>				
<b>Monoprodukt in Umstellung auf Demeter mit Bio-Zertifizierung</b>	0 % Oder Mischungen aus beidem	100 %	 in Umstellung	Zutatenliste für Monoprodukte nicht vorgeschrieben
<b>Monoprodukt in Umstellung auf Demeter mit Bio-Umstellungszertifizierung</b>	0 % Oder Mischungen aus beidem	100 %	in Umstellung auf Demeter	Zutatenliste für Monoprodukte nicht vorgeschrieben
<b>Monoprodukt aus dem ersten Jahr der Demeter- und Bio-Umstellung</b>	0 % Oder Mischungen aus beidem	0 %	Keine Auslobung möglich	

### 2.8.3. 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 biodynamischem 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 eingestuftem Fangmethoden stammen. Das Endprodukt muss mindestens 66 % Demeter-Zutaten enthalten.

TABELLE 4: Monoprodukte mit Umstellungsanteil: Zusammensetzung und Kennzeichnung

@Demeter-Anteil	Kennzeichnung	Zutatenliste
<p><b>90 – 100 %</b></p> <p>Demeter-U-Ware (wenn biozertifiziert) wird wie Demeter gerechnet</p>		<p>Anteile Demeter, Anteile Demeter in Umstellung und Anteile Bio müssen deklariert werden, siehe Kapitel IV, 2.8.2.</p>
<p><b>66 – 90 %</b></p> <p>Demeter-U-Ware (wenn biozertifiziert) wird wie Demeter gerechnet</p>		<p>Anteile Demeter, Anteile Demeter in Umstellung und Anteile Bio müssen deklariert werden, siehe Kapitel IV, 2.8.2. Es muss eine Ausnahmegenehmigung des Demeter e. V. vorliegen. Die Produkte müssen mit zusätzlichem Texthinweis versehen werden, der auf den verringerten Demeter-Anteil hinweist</p>
<p><b>10 – 66 %</b></p> <p>Demeter-U-Ware (wenn biozertifiziert) wird wie Demeter gerechnet</p>	<p>Nur Zutaten-Auslobung möglich</p>	<p>Anteile Demeter, Anteile Demeter in Umstellung und Anteile Bio müssen deklariert werden, siehe Kapitel IV, 2.8.2. Demeter darf nur als demeter in der Zutatenliste erwähnt werden</p>

### 2.8.4. 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. Kapitel IV; 2.7. Schreibweise der Marke Demeter).
- (2) Die produktspezifischen Verarbeitungsrichtlinien müssen auch für ein Produkt mit Zutatenauslobung eingehalten werden.
- (3) Bei Spirituosen erfolgt die Kennzeichnung grundsätzlich nur über Zutatenauslobung.
- (4) Bei Kosmetik-Produkten mit einem Demeter-Anteil von weniger als 66 % sind weitere Einschränkungen zu beachten, vergleiche Kapitel IV, 2.9.10. und 2.9.11.
- (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.

## 2.9. Spezielle Kennzeichnung von Demeter-Produkten

### 2.9.1. 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 Regionalmarken) verwendet werden.
- (2) Das Siegel muss in der Höhe mindestens 10 mm und darf maximal 30 mm groß sein.
- (3) Wird das Siegel auf der Rückseite platziert, wird die Größe an die Größe der üblichen Bio-Siegel angepasst.
- (4) Sofern das Siegel nicht auf der Rückseite von Verpackungen verwendet wird, erfolgt seine Platzierung auf Umverpackungen und Etiketten in der unteren Hälfte des Sichtfeldes.
- (5) Der Farbton sollte der dunkelsten Leadfarbe des jeweiligen Designs entsprechen. Weitere Empfehlungen entnehmen Sie bitte dem aktuellen Gestaltungshandbuch.
- (6) Siegel und Markenzeichen können nicht gleichzeitig verwendet werden.



Abbildung: Siegel

### 2.9.2. 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.



Abbildung: Blume

### 2.9.3. 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.

### 2.9.4. 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

### 2.9.5. 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.

### 2.9.6. Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung

- (1) Produkte aus biodynamischer Züchtung gemäß Kapitel II, 5. 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.



Abbildung: Logo bioverita

### 2.9.7. Kennzeichnung von Kleinbackwaren

Kleinbackwaren, die zur Abgabe an den Endverbraucher im Handel fertiggebacken werden, sind, z. B. auf dem Etikett/ Preisschild, mit der Angabe zum Demeter-Bäcker zu kennzeichnen.

### 2.9.8. Kennzeichnung von Demeter-Wein, -Schaumwein, -Perlwein

- (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 (Kapitel IV, 2.5. 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 anerkannt 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.

### 2.9.9. Kennzeichnung von Spirituosen und Alkohol für die Weiterverarbeitung

- (1) Ausschließlich für die Weiterverarbeitung bestimmter Alkohole (Verarbeitungsalkohol) kann mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden.
- (2) Demeter-Produkte mit alkoholischen Zutaten (z. B. 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.
- (3) Die Kennzeichnung von Spirituosen mit dem Demeter-Markenzeichen ist nicht zugelassen. Die Demeter-Zutaten dürfen unter folgenden Voraussetzungen ausgelobt werden:
- (4) Das Produkt muss den Demeter-Richtlinien für Spirituosen (Internationale Richtlinie, [www.demeter.net](http://www.demeter.net)) entsprechen.
- (5) Der Begriff Demeter darf nur auf dem Rückenetikett oder dem Seitenetikett verwendet werden.
- (6) Es ist lediglich Zutatenauslobung zugelassen vgl. Kapitel IV, 2.7. ›Schreibweise der Marke Demeter‹ und Kapitel IV, 2.8.4.›Zutatenauslobung‹, Demeter darf nur als **demeter** in der Zutatenliste erwähnt werden (\*\*-Kennzeichnung oder in Textform ›**demeter**-Weizen‹).

### 2.9.10. Kennzeichnung von Demeter-Kosmetik und Körperpflegeprodukten

- (1) Das Demeter-Markenbild kann genutzt werden, wenn die Kosmetik-Richtlinie aus Kapitel II, 4.1. 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.

### 2.9.11. 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.

### 2.9.12. 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.



# KAPITEL V. VERMARKTUNG

## 1. 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:

- (1) Es handelt sich um ein gemäß der Vertriebsgrundsätze (siehe [www.Demeter.de](http://www.Demeter.de) Kapitel 2) ausgenommener Absatzweg, d. h. die Vertriebsgrundsätze gelten nicht bei der Belieferung von Einzelhändlern mit bis zu fünf Filialen, Naturkosteinzelhandel, Reformhäuser, spezialisierte Einzelhändler, Spezialgeschäfte, Hofläden, Wochenmärkte und Abokisten oder
- (2) 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 Kapitel V sowie die Entwicklungskriterien oder
- (3) vor Belieferung eines Wiederverkäufers/Filialisten ohne Demeter-Markennutzungsvertrag durch einen Demeter-Erzeuger oder -Hofverarbeiter sichert dieser die Einhaltung der Anforderung in Kapitel V zur Bio-Sortimentsbreite ab.

### 1.1. 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.

### 1.2. 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 auf Großhandelsebene. Bei regiegeführten (nicht-selbstständigen) Verkaufsstätten sind diese 1.200 Bio-Produkte im überwiegenden Teil der Verkaufsstätten (> 80 % der Märkte) auffindbar. 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.

# KAPITEL VI. REINIGUNG UND SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

## 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.

### 1.1. Zugelassene Maßnahmen

- (1) Generell zugelassene Maßnahmen und Mittel zur *Behandlung von Räumen*:
  - Fallen: Lebendfallen und Schlagfallen, Köderfallen, Fallen mit Anti-Koagulanzen, UV-Lockfallen, Fallen mit Alkohol, Pheromonfallen, Klebefolien
  - Repellents auf pflanzlicher und tierischer Basis (z. B. Zitrusöl, Leinsaatöl, tierische Öle)
  - Ultraschall-Generatoren
  - Kieselgur
  - Temperaturbehandlung (Kälte- und Hitzebehandlungen)
  - Pyrethrumextrakte ohne Piperonylbutoxide
  - *Bacillus thuringiensis*
- (2) Generell zugelassene Maßnahmen und Mittel zur *Behandlung von Produkten*:
  - Prallung oder Siebung
  - Absaugen
  - Druckentwesung mit anschließender Nachreinigung
  - Thermische Maßnahmen (Kühlung, Schockgefrieren, Heißentwesung mit anschließender Nachreinigung)
  - Durchlüftung bzw. N<sub>2</sub>- oder CO<sub>2</sub>-Behandlung mit anschließender Nachreinigung

### 1.2. Behandlungsprotokoll

Es muss ein Behandlungsprotokoll geführt werden, worin alle 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.

### 1.3. Weiterführende Maßnahmen

- (1) Wenn zugelassene 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:
  - Die Maßnahmen dürfen nur von professionellen Schädlingsbekämpfern durchgeführt werden.
  - Raumbehandlungen dürfen nur in leeren Räumen durchgeführt werden.
- (2) Die Behandlung muss vorab bei der Abteilung Qualität des Demeter e. V. beantragt und genehmigt werden, wenn die Behandlung über die zugelassen vorbeugenden Maßnahmen hinaus geht.
- (3) Der Antrag muss Folgendes enthalten:
  - Die Empfehlung eines professionellen Schädlingsbekämpfers, inklusive Belege der Notwendigkeit.
  - Beschreibung und Spezifikation der Maßnahmen und Mittel.
  - Beschreibung der prophylaktischen Maßnahmen zur Vermeidung erneuter Fälle.
- (4) Eine Forderung nach baulichen Verbesserungsmaßnahmen kann Bestandteil der Antragsbearbeitung sein.

### 1.4. Reinigung

- (1) In der Erzeugung sind zur Reinigung und Desinfektion von Gebäuden, Installationen, Anlagen und Geräten ausschließlich die Mittel aus Anhang 10 zugelassen.

# KAPITEL VII. ZERTIFIZIERUNG UND BETRIEBSENTWICKLUNG

## 1. Zertifizierungswesen

### 1.1. 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.

#### 1.1.1. 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.

#### 1.1.2. 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 Gebührenordnung des Demeter e. V.

#### 1.1.3. 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.

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 regelmäßig 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.

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.

### 1.1.4. 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.

## 1.2. Zur Kontrolle berechnigte Organisationen

Der Demeter e. V. veröffentlicht die zur Kontrolle berechnigten Organisationen auf seiner Website.

## 1.3. Zertifizierung

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

## 1.4. 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. Ist es jedoch gewünscht, dass das Produkt auf dem Demeter-Zertifikat genannt wird, muss es angemeldet sein.

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.

### 1.5. 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.

### 1.6. 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 11 und 12). 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.

### 1.7. 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](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.

## 2. 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.

# ANHÄNGE

## I. Zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung

### 1. Biologische und biotechnische Maßnahmen

- Gezielter Einsatz von Nützlingen (z. B. Raubmilben, Schlupfwespen)
- Insektenfallen (Farbtafeln, Leimfallen, Lockstoff-Fallen)
- Pheromone (Sexual-Duftstoffe; Lockmittel in Fallen und Spendern)
- Kulturschutznetze, Mulchfolien, etc.

### 2. Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmittel

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 darüberhinausgehende Anwendungsbeschränkungen sind hier aufgeführt.

#### 2.1. Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmittel – allgemein zugelassen

- Gesteinsmehle und Tonerden
- Laminarin
- Wasserglas (Natriumsilikat)
- Kräuterauszüge, soweit gemäß Pflanzenschutzrecht einsetzbar
- 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
- 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 im Sinne von Art. 23 Abs. 1 der EU-Pflanzenschutz-Verordnung Nr. 1107/2009: Substanzen, die nicht als Pflanzenschutz-mittelwirkstoffe 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)
- Pyrethrine aus *Chrysanthemum cinerariaefolium*, ohne den Synergisten Piperonylbutoxid

## 2.2. Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmittel – nur in den aufgeführten Kulturen zugelassen

- 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
- Paraffinöl, nur im Obstbau mit schriftlicher Fachempfehlung
- Schwefel: Dauerkulturen, Gartenbau
- Schwefelkalk (Schwefelkalkbrühe, Calciumpolysulfid): Obstbau
- Kalziumhydroxid, nur gegen Obstbaumkrebs bei Obstbäumen
- Maltodextrin: Dauerkulturen, Gartenbau

## 3. Demeter Betriebsmittelliste und BVL-Pflanzenschutzmittelliste

Die in Anhang I 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:

### 3.1 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)

## II. Zugelassene Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel sowie Substratbestandteile

Grundsätzlich ist die Selbstversorgung des Betriebes mit eigenen Düngemitteln anzustreben, die Höchstmengen an einzuführenden Düngemitteln sind in diesem Anhang 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

- Stallmist
- Geflügelmist (auch getrocknet)
- Gülle
- Jauche
- Komposte aus organischen Abfällen
- Substrate von Pilzkulturen
- Stroh

### 2. Wirtschaftsdünger von konventionellen Betrieben, Nicht aus industrieller Tierhaltung gemäß Verordnung (EU) 2018/848

- Raufutterfressermist
- Schweinemist

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

Stickstoffhaltige organische Handelsdünger müssen ab 2030 ausschließlich aus ökologischen Rohstoffen stammen.

- Stroh (nicht für Mulchzwecke) und andere pflanzliche Materialien
- Pflanzenkomposte (Grüngutkomposte). Als Obergrenze für Schwermetallgehalte gelten die Regelungen der Verordnung (EG) 2018/848 für kompostierte Haushaltsabfälle
- Rindenkompost von nach dem Einschlag chemisch unbehandeltem Holz
- Sägemehl, Holzschnitt und Holzasche von nach dem Einschlag chemisch unbehandeltem Holz
- Torf, nur in Substraten und mit den in Kapitel II, 4.2. genannten Einschränkungen
- Nachstehende Produkte und Nebenprodukte tierischen Ursprungs, nicht hydrolysiert:

- Hornspäne und -mehl
- Hufspäne und -mehl
- Federmehl
- Haarmehl
- Borsten
- Wolle
- Produkte und Nebenprodukte pflanzlichen Ursprungs, (z. B. Rizinusschrot, Rapsschrot)
- Vinasse und Vinasseerzeugnisse 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 Schwermetallgrenzwerte nach dem Standard EBC-AgroBio
- Gärreste aus Biogasanlagen, die mit ausschließlich ökologisch zertifizierten Substraten betrieben werden. Weitere Regelungen zu Biogas sind unter 6. und in Kapitel II, 2. beschrieben.

#### 4. Mineralische Ergänzungsdünger

- Gesteinsmehle
- Tonerde und Tonminerale (z. B. Bentonit)
- Calciumcarbonat natürlichen Ursprungs (z. B. Dolomitkalk, kohlensaurer Kalk, Muschelkalk\*, Meeralgenkalk, 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\*

##### **Nur bei Bedarf entsprechend den Ergebnissen von Boden-, Gewebe- und Blattanalysten oder Mangelerscheinungen:**

- natürliche schwermetallarme Rohphosphate, gemahlen, weicherdig, nicht teilaufgeschlossen\*
- Calciumchlorid (CaCl<sub>2</sub>) 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 2.4. 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).

- Alle Wirtschaftsdünger unter 1. und unter 2.
- Alle organischen Ergänzungsdünger ökologischer Herkunft unter 3.
- Von konventionellen Betrieben:
  - 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
- 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](mailto:zertifizierung@demeter.de)



### III. Maximale Menge an Wirtschafts- und Handelsdüngern in den verschiedenen Kulturen

Betriebstyp	Maximaler Stickstoffeintrag in kg pro ha und Jahr als Durchschnitt über die landwirtschaftliche Nutzfläche des Betriebs	Davon aus organischen Handelsdüngern in kg N pro ha und Jahr
<b>Ackerbau/Grünland</b>	112 kg N/ha	40 kg N/ha
<b>Gartenbau Freiland</b>	112 kg N/ha	80 kg N/ha als Durchschnitt über die gemüsebauliche Fruchtfolge
<b>Gartenbau geschützt</b>	170 kg N/ha über die Gesamtfläche (Freiland und geschützter Anbau, wobei Freiland im Schnitt maximal 112 kg N erhalten darf)	
<b>Obstbau</b>	96 kg N/ha	40 kg N/ha
<b>Weinbau</b>	150 kg N/ha im dreijährigen Turnus ausgebracht	40 kg N/ha

## IV. Berechnung des Viehbesatzes

Der Tierbesatz orientiert sich an der Vorgabe, dass an tierischem Dung maximal 1,4 Dungeinheiten (Dungeinheiten: 1 Dungeinheit entspricht einem Nährstoffeintrag von 80 kg N/ha und 70 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 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 Tieranzahl 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
<b>Pferde</b> ab 6 Monaten	2	<b>Mutterziegen</b>	13,3
<b>Mastkälber</b>	5	<b>Ferkel</b>	74
<b>Andere Rinder</b> unter einem Jahr	5	<b>Zuchtsauen</b>	6,5
<b>Männliche Rinder</b> zwischen 1 und 2 Jahren	3,3	<b>Mastschweine</b>	10
<b>Weibliche Rinder</b> zwischen 1 und 2 Jahren	3,3	<b>Andere Schweine</b>	10
<b>Männliche Rinder</b> ab 2 Jahren	2	<b>Masthühner</b>	280
<b>Zuchtfärsen</b>	2,5	<b>Legehennen</b>	140
<b>Mastfärsen</b>	2,5	<b>Junghennen</b>	280
<b>Milchkühe</b>	2	<b>Mastenten</b>	210
<b>Merzkühe</b>	2	<b>Mastputen</b>	140
<b>Andere Kühe</b>	2,5	<b>Mastgänse</b>	280
<b>Mutterschafe</b>	13,3		

## V. Flächenanforderungen für die Nutztierhaltung

Mindeststall- und Freiflächen bei Rindern, Schafen, Ziegen und Schweinen. Geflügel siehe Anhang 6.

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

## VI. Stall- und Auslaufvorgaben Geflügel

### A. 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
<b>Besatzdichte und Mindeststallfläche Warmstall</b>	6 Tiere pro m <sup>2</sup>	16 kg Lebendgewicht pro m <sup>2</sup>
<b>Besatzdichte und Mindeststallfläche Außenklimabereich</b>	18 Tiere pro m <sup>2</sup> (ausgenommen Mobilställe bis 350 Tiere, die 14-tägig versetzt werden)	Nicht vorgeschrieben. Wird ein Außenklimabereich von 24 Tieren je m <sup>2</sup> angeboten, kann der Besatz im Warmstall auf 21 kg Lebendgewicht pro m <sup>2</sup> angehoben werden.
<b>Sitzstangen Erhöhte Ebenen</b>	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 <sup>2</sup> erhöhte Ebene je Tier angeboten werden.
<b>Nester</b>	5 Tiere je Nest (mind. 35 x 25 cm) 80 Tiere je m <sup>2</sup> im Familiennest	–
<b>Besatzdichte und Mindestaußenfläche Grünauslauf</b>	4 m <sup>2</sup> pro Tier	1 m <sup>2</sup> pro Tier
<b>Fensterfläche</b>	5 % der Stallgrundfläche	5 % der Stallgrundfläche
<b>Anteil Scharrfläche im Warmstall</b>	Mindestens 1/3 der Mindeststallfläche	Mindestens 1/3 der Mindeststallfläche
<b>Staubbad</b>	Permanent zugänglich, wenn möglich im Wintergarten	Ab der 6. Woche; permanent zugänglich

### B. 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
<b>Besatzdichte und Mindeststallfläche Warmstall</b>	16 kg Lebendgewicht pro m <sup>2</sup> (Feststall) 18 kg Lebendgewicht pro m <sup>2</sup> (Mobilstall)	16 kg Lebendgewicht pro m <sup>2</sup> (Feststall) 18 kg Lebendgewicht pro m <sup>2</sup> (Mobilstall)

<b>Besatzdichte und Mindeststallfläche</b>  <b>Außenklimabereich</b>	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 <sup>2</sup> begehbbare 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 <sup>2</sup> begehbbare Bewegungsfläche erhöht werden.
<b>Besatzdichte und Mindeststallfläche Mobilstall bis 150 m<sup>2</sup> Bewegungsfläche mit obligatorischem Außenklimabereich von min. 50 m<sup>2</sup></b>  <b>Sitzstangen</b>	Nur für Masthühner: 30 kg Lebendgewicht pro m <sup>2</sup>  5 cm pro Tier (Masthühner) 10 cm pro Tier (Puten und Perlhühner)	–  Nur Flugenten: 10 cm pro Tier
<b>Erhöhte Ebenen</b>	Alternativ oder kombinierend kann 25 cm <sup>2</sup> (Masthühner) oder 100 cm <sup>2</sup> (Puten und Perlhühner) erhöhte Ebene je Tier angeboten werden.	Alternativ oder kombinierend kann 100 cm <sup>2</sup> erhöhte Ebene je Tier angeboten werden.
<b>Besatzdichte und Mindestaußenfläche</b>  <b>Grünauslauf</b>	4,0 m <sup>2</sup> pro Tier (Masthühner Feststall) 4,0 m <sup>2</sup> pro Tier (Perlhühner) 2,5 m <sup>2</sup> (Masthühner Mobilstall) 10,0 m <sup>2</sup> (Puten)	4,5 m <sup>2</sup> pro Tier (Enten) 15 m <sup>2</sup> pro Tier (Gänse bei Portionsweide) 30 m <sup>2</sup> pro Tier (Gänse bei stationärer Weide)
<b>Maximale Auslaufdistanz</b>	Puten und Perlhühner: 150 m Masthühner: 80 m	Enten 80 m Gänsen: keine Distanz vorgegeben
<b>Anteil Scharrfläche im Warmstall</b>  <b>Staubbad</b>	Mindestens 2/3 der Bewegungsfläche  Ab der 6. Woche permanent zugänglich, wenn möglich im Wintergarten	Mindestens 2/3 der Bewegungsfläche  –
<b>Wasserstelle</b>	–	Enten: Bis 50 Tiere mind. 3 m <sup>2</sup> pro weitere 50 Tiere 1 m <sup>2</sup> Gänse: Mind. Wasserstellen, die ein Halseintauchen ermöglichen

## VII. Kennzeichnung von Produkten zugekaufter Tiere ökologischer oder konventioneller Herkunft

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

Verkaufsprodukte (Rind)	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung/Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsproduktes
<b>Milch</b>	ökologisch	ab Kauf des Tieres	Demeter
<b>Milch</b>	konventionell	6 Monate	Demeter
<b>Fleisch von Zuchttieren, Masttieren und Milchkühen</b>	konventionell bzw. vor der Bio-Umstellung geboren	mind. 3/4 Lebenszeit	Demeter
<b>Rindfleisch von Masttieren</b>	ökologisch	mind. 2/3 Lebenszeit	Demeter
<b>Rindfleisch von Zuchttieren / Milchkühen</b>	ökologisch	12 Monate	Demeter

Verkaufsprodukte (Schaf, Ziege)	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung/Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsproduktes
<b>Milch</b>	ökologisch	ab Kauf des Tieres	Demeter
<b>Milch</b>	konventionell	6 Monate	Demeter
<b>Fleisch (Ziege)</b>	ökologisch	mind. 6 Monate	Demeter
<b>Fleisch (Ziege)</b>	konventionell	mind. 12 Monate	Demeter
<b>Fleisch (Schaf)</b>	ökologisch	mind. 6 Monate	Demeter
<b>Fleisch (Schaf)</b>	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
<b>Fleisch</b>	ökologisch	Bio-Ferkel*	mind. die Hälfte der Lebenszeit	Demeter
<b>Fleisch</b>	konventionell	Zuchttier	mind. 2 Jahre	Demeter

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

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

## VIII. Kompensationskonzept Raufutterfresser im Gemüsebau

Gemüsebaubetriebe ohne ausreichende Raufutterfresser gemäß Kapitel II., 4. müssen aus nachfolgender Tabelle mindestens **5 Punkte aus 5 verschiedenen Themen** umsetzen.

Thema 1: Schutz der Wildtiere	Thema 2: Landschaft und Landnutzung	Thema 3: Landwirtschaftliche biologische Vielfalt	Thema 4: Tierpräsenz	Thema 5: Kreislaufwirtschaft (Umweltschutz + Biodiversität)
<p>1.1. Schaffung von Wasserstellen, die das Leben unterstützen können, wie z. B. ein Naturteich (nicht nur als Wasserreservoir), mindestens 50 m<sup>2</sup>.</p> <p>1.2. Einrichtung von Schutzflächen für Bestäuber, mindestens für jede zusammenhängende Parzelle.</p> <p>1.3. Einrichtung von Vogelhäuschen, Sitzstangen für Raubvögel (Bussarde) oder anderen speziellen Einrichtungen für Vögel, Fledermäuse und Insekten, 1 pro Hektar.</p> <p>1.4. Aktionen auf dem Betrieb in Zusammenarbeit mit lokalen Umweltschutzorganisationen (BUND, NABU etc.).</p> <p>1.5 Einrichtung von Rückzugs- und Überwinterungsmöglichkeiten für Säugetiere, Reptilien und Amphibien (z. B. Steinhaufen, -mauern, Totholzhaufen, etc.) für jede zusammenhängende Fläche größer 0,5 ha.</p>	<p>2.1. Verbindung von Flächen mit biologischer Vielfalt (Hecken, unbebaute Streifen usw.) zur Schaffung eines Netzes der biologischen Vielfalt und zum Schutz der Fauna und Flora (Verbindung von mindestens 3 identifizierten Gebieten).</p> <p>2.2. Die Biodiversitätsflächen machen mindestens 20 % der gesamten Betriebsfläche aus.</p> <p>2.3. Schaffung von Flächen, die insbesondere der spontanen Entwicklung von Präparatepflanzen dienen, mindestens 0,1 ha.</p> <p>2.4. Die Größe der Parzellen wird reduziert oder ihre Form angepasst (Randeffekt zur Förderung der Tierwelt).</p> <p>2.5 Neuschaffung und Erhalt von Biotopen, mindestens 0,1 ha.</p>	<p>3.1. Verwendung von 80 % samenfesten Saatgutes.</p> <p>3.2. Der Betrieb sollte im selben Jahr mindestens 20 verschiedene Pflanzen anbauen</p> <p>3.3. Anbau von alten, an die regionalen Bedingungen angepassten Sorten (Pro Specie Rara) in nennenswertem Umfang.</p> <p>3.4. Vermehrung von bäuerlichem Saatgut auf dem Betrieb</p> <p>3.5. Tierische Zugkraft</p> <p>3.6. Reduzierte Bodenbearbeitung (1 Eingriff/Jahr bei mehrjährigen Kulturen, 2 Pflüge / 5 Jahre bei einjährigen Kulturen)</p> <p>3.7. Einsatz von Mulchsaat, Mulchpflanzung, Direktsaat oder Untersaat</p> <p>3.8. Pflege eines Heilpflanzengartens für die Gesundheit von Tieren und Pflanzen, der in den Betriebsorganismus integriert ist</p> <p>3.9. Pflege eines in die Betriebsorganisation integrierten Familiengartens und/oder Obstgartens, mindestens 0,1 ha.</p> <p>3.10. Agroforstwirtschaft</p> <p>3.11. Förderung des Bodenlebens durch Komposttee</p>	<p>4.1. Vorhandensein von Bienenstöcken (mindestens 0,5 pro ha)</p> <p>4.2. Vorhandensein von Gasttieren, dauerhaft oder saisonal (Pferde, gelegentliche Weidehaltung)</p> <p>4.3. Nutztiere sind in die Betriebsorganisation integriert, in wesentlichem Umfang.</p> <p>4.4. Ansiedeln von Wildbienen (20 Tiere/ha)</p>	<p>5.1. Innovative Bewirtschaftung von flüssigen Abwässern (Pflanzenkläranlagen usw.)</p> <p>5.2. Installation von Systemen zur Rückgewinnung von Regenwasser</p> <p>5.3. Entwicklung der Energieautarkie</p> <p>5.4 Betriebskompost aus Ernteresten, Stroh etc. wird mit Mist von Raufutterfressern aufgewertet.</p> <p>5.5 Anwendung von Komposttee auf Mist von Raufutterfressern</p>



## IX. Umstellung von Flächen und tierischen Produkten

### A: Umstellung nach konventioneller Vorbewirtschaftung

Produkt	Umstellungszeit ab Umstellungsbeginn Bio und Demeter	Status
<b>Alle Kulturen</b>	Innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn geerntet	Ernte ist konventionell, keine Auslobung als Demeter
<b>Alle Kulturen</b>	Frühestens 12 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	In Umstellung auf Demeter und in Umstellung auf Bio
<b>Jährige Kulturen (z. B. Getreide, Kartoffeln)</b>	Frühestens 24 Monate nach Umstellungsbeginn gesät	Demeter
<b>Mehnjähriger Futterbau (z. B. Grünland, Weiden)</b>	Frühestens 24 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
<b>Dauerkulturen</b>	Frühestens 36 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
<b>Tiere und tierische Produkte</b>	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
<b>Alle Kulturen</b>	Innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn geerntet	In Umstellung auf Demeter und in Umstellung auf Bio
<b>Jährige Kulturen (z. B. Getreide, Kartoffeln)</b>	Frühestens 12 Monate nach Umstellungsbeginn gesät	Demeter
<b>Mehnjähriger Futterbau (z. B. Grünland, Weiden)</b>	Frühestens 12 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
<b>Dauerkulturen</b>	Frühestens 24 Monate nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
<b>Tiere und tierische Produkte</b>	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
<b>Jährige Kulturen, (z. B. Getreide, Kartoffeln)</b> <b>Mehrjähriger Futterbau (z. B. Grünland, Weiden)</b>	innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn gesät	In Umstellung auf Demeter mit Bio-Anerkennung
<b>Mehrjähriger Futterbau (z. B. Grünland, Weiden)</b>	Innerhalb von 12 Monaten geerntet	In Umstellung auf Demeter mit Bio-Anerkennung
<b>Dauerkulturen</b>	Innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn geerntet	In Umstellung auf Demeter und in Umstellung auf Bio
<b>Tiere und tierische Produkte</b>	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 Demeter	Status
<b>Jährige Kulturen (z. B. Getreide, Kartoffeln)</b> <b>Mehrjähriger Futterbau (z. B. Grünland, Weiden)</b>	innerhalb von 12 Monaten nach Umstellungsbeginn geerntet	Demeter
<b>Dauerkulturen</b>	Innerhalb von 12 Monaten geerntet	In Umstellung auf Demeter mit Bioanerkennung
<b>Tiere und tierische Produkte</b>	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)
<b>Jahresration</b>	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 %

## X. Reinigungsmittel Erzeugung

In der Erzeugung sind zur Reinigung und Desinfektion von Gebäuden, Installationen, Anlagen und Geräten ausschließlich folgende Mittel zugelassen:

Zugelassene Reinigungsmittel:	
1	Alkohol
2	Ätzkalk
3	Kalk
4	Kalilauge
5	Kalium- und Natriumseife
6	Kalkmilch
7	Methansulfonsäure
8	Natriumcarbonat
9	Natronlauge
10	Natürliche pflanzliche Essenzen
11	Organische Säuren: Zitronensäure, Peressigsäure, Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure und Essigsäure
12	Phosphorsäure
13	Salpetersäure
14	Wasser und Dampf
15	Wasserstoffperoxid
16	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:**

Für den Bereich Wein, Sekt und Perlwein:	
1	Kaliumseife (Schmierseife)
2	Natronlauge
3	Organische Säuren: Peressigsäure, Essigsäure und Zitronensäure
4	Ozon
5	Schwefel
6	Wasserstoffperoxid

## XII. Ausnahmegenehmigung – Erzeugung

Anträge auf Ausnahmegenehmigung Erzeugung sind zu richten an [zertifizierung@demeter.de](mailto:zertifizierung@demeter.de)

Ausnahmen	
1	Betriebskooperation mit Demeter- oder Bio-Betrieb(en) zum Erreichen des Raufutterfresser-Mindestbesatzes
2	Schrittweise Umstellung von Flächen
3	Neue Verfahren und neue, noch nicht gelistete Betriebsmittel
4	Bewirtschaftung von Flächen, auf denen keine Präparate ausgebracht werden können
5	Zukauf von enthornten Zuchttieren
6	Haltung von genetisch hornlosen Tieren (nur für sozialtherapeutische Einrichtungen)
7	Enthornung einzelner Tiere
8	Zukauf von Zuchttieren konventioneller Herkunft
9	Zukauf von konv. Grundfutter in Notsituationen
10	Feuchtgetreidekonservierung mit organischen Säuren (nur für Futtermittel)
11	Zukauf von bis zu 50 % Ökofutter bei Geflügel und Schweinen
12	Haltung von Legehennen ohne Hähne
13	Nichtverfügbarkeit von 100% biogefüttertem Junggeflügel
14	Haltung von Geflügel in Ställen, die dem Bestandsschutz unterliegen
15	Dämpfen von Boden in Gewächshäusern
16	Höherer Torfanteil in Erden und Substraten für Moorbeetpflanzen
17	Pflanzungen von Dauerkulturen im ersten Jahr ohne Bodenbedeckung
18	Umweiselung (Bienenhaltung)
19	Absperrgitter (Bienenhaltung)

## XIII. Ausnahmegenehmigung Verarbeitung

Anträge auf Ausnahmegenehmigung Verarbeitung sind zu richten an: [produkt@demeter.de](mailto:produkt@demeter.de)

Ausnahmen	
1	Herstellungsprozess Röntgen
2	Rezepturzulassungen mit Anteilen < 90 % und > 66 %
3	Schädlingsbekämpfung
4	Verarbeitungshilfsstoffe
5	Verpackung grüne Frische
6	Verpackung PVC-haltige Deckel
7	Zutaten in der Qualität Bio bzw. konventionell bei Nichtverfügbarkeit von Demeter Rohstoffen

## XIV. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Zutaten mit eingeschränkter Verwendung

### Liste der Produktgruppen und ihrer Abkürzungen:

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

### A: Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe mit Zulassung oder eingeschränkter Zulassung für Demeter-Produkte (Ausgenommen Kosmetik und Textilien)

Zusatzstoff/ Verarbeitungshilfsstoff	E-Nr.	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
<b>Calciumcarbonat CaCO<sub>3</sub></b>	E170	<b>Alle</b>	Als Rieselhilfsstoff für Salz. (Ausnahmemöglichkeit im Salzbad, siehe Kapitel III, 3.3)
		<b>W</b>	Säureregulation
		<b>MI</b>	Für Sauermilchkäse als Reifungsmittel
		<b>KG</b>	Als Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze
<b>Schwefeldioxid SO<sub>2</sub></b>	E220	<b>W</b>	Schwefelhöchstmengen beachten
<b>Kaliummetabisulfit</b>	E224	<b>W</b>	Schwefelhöchstmengen beachten
<b>Kaliumbisulfit</b>	E228	<b>W</b>	Schwefelhöchstmengen beachten
<b>Milchsäure</b>	E270	<b>FW, MI</b>	Zur Behandlung von Naturdärmen und als Säuerungsmittel bei Mozzarella
<b>Kohlendioxid CO<sub>2</sub></b>	E290	<b>Alle</b>	Als inertes Gas / Verarbeitungshilfsstoff in allen Bereichen, Kohlensäuredruckbehandlung bei Getränken
<b>Lecithin</b>	E322	<b>ZS</b>	Nur in Nougat, Konfekt und Pralinen und nur in ökologischer Qualität (nicht in Schokolade)
		<b>FÖ</b>	Nur in Margarine und nur in ökologischer Qualität
		<b>SG</b>	Als Emulgator in der Herstellung von Mixgetränken
		<b>GE</b>	Für Getreide-Flakes (nicht für Flocken), min. in Bio-Qualität

<b>Zitronensäure C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>7</sub></b>	E330	<b>FÖ</b>	Als Verarbeitungshilfsstoff bei der Entschleimung
<b>Natriumcitrat C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>Na<sub>3</sub>O<sub>7</sub></b>	E331	<b>FW</b>	Nur für Brühwurstherstellung, wenn Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist
<b>Weinsäure C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub></b>	E334	<b>W</b>	Säureregulation / Verarbeitungshilfsstoff
<b>Natriumtartrat</b>	E335	<b>BB</b>	Als Basis für Backpulver
<b>Kaliumtartrat KC<sub>4</sub>H<sub>5</sub>O<sub>6</sub></b>	E336	<b>W</b>	Kaltstabilisierung
		<b>BB</b>	Als Basis für Backpulver
<b>Agar-Agar</b>	E406	<b>OG, MI, ZS</b>	Nur für Brotaufstriche und Süßmilcherzeugnisse
<b>Johannisbrotkernmehl</b>	E410	<b>Alle außer W</b>	
<b>Guarmehl / Guarkernmehl</b>	E412	<b>Alle außer W</b>	
<b>Gummi arabicum</b>	E414	<b>ZS</b>	
<b>Pektin</b>	E440i	<b>BB, MI, OG</b>	
<b>Natriumcarbonat NA<sub>2</sub>CO<sub>3</sub></b>		<b>SG</b>	Für Tofu
<b>NaHCO<sub>3</sub>, Natriumbicarbonat (Natron)</b>	E500	<b>ZS</b>	Nur für die Herstellung von Zucker
		<b>BB</b>	Als Basis für Backpulver
		<b>W</b>	Säureregulation / Verarbeitungshilfsstoff
		<b>BB</b>	Nur Lebkuchen und Honigkuchen
<b>Kaliumbicarbonat KHCO<sub>3</sub> / Kaliumcarbonat / Pottasche KHCO<sub>3</sub></b>	E501	<b>OG</b>	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
		<b>BB</b>	Nur für Laugengebäck
<b>Natronlauge / Natriumhydroxid / NaOH</b>	E524	<b>ZS</b>	
		<b>GE</b>	Zur Einstellung des pH-Werts bei der Stärkeherstellung



## B: Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe mit Zulassung oder eingeschränkter Zulassung für Demeter-Produkte (Ausgenommen Kosmetik und Textilien)

Zutat/ Verarbeitungshilfsstoff	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
<b>Aktivkohle</b>	<b>FÖ, ZS, W</b>	Filtration
<b>Aromaextrakte</b>	<b>Alle außer W und B</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.
<b>Bienenwachs Carnaubawachs pflanzliche Öle</b>	<b>Alle außer W</b>	Als Trennmittel oder Entschäumungsmittel, pflanzliche Öle oder Wachse müssen mindestens Bio sein
<b>Bentonite</b>	<b>Alle</b>	(Analysen bzgl. Dioxin- oder Arsenbelastung können nötig sein)
<b>Bio- Heferindenzubereitung</b>	<b>W</b>	Hefenährstoff
<b>Braugips</b>	<b>B</b>	Als Verarbeitungshilfsstoff für die Bierherstellung
<b>Calciumchlorid CaCl<sub>2</sub></b>	<b>MI</b>	Nur zur Käseherstellung; Milchgerinnung
<b>Calciumsulfat CaSO<sub>4</sub></b>	<b>SG</b>	Als Gerinnungsmittel für Tofu / Verarbeitungshilfsstoff
<b>Cellulose</b>	<b>Alle</b>	Chlorfrei oder frei von elementarem Chlor zur Filtration
<b>Enzyme</b>		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 nachhaltigen und pflanzlichen Quellen stammen
	<b>OG</b>	Enzyme können für die Pressung und Klärung von Säften eingesetzt werden
	<b>ZS</b>	Enzyme können für die Herstellung von Zucker und Süßungsmittel eingesetzt werden
	<b>MI</b>	Mikrobielles Lab kann zur Dicklegung von Milch eingesetzt werden
	<b>SG</b>	Enzyme können zur Entschleimung sowie für die Stärkeverzuckerung eingesetzt werden

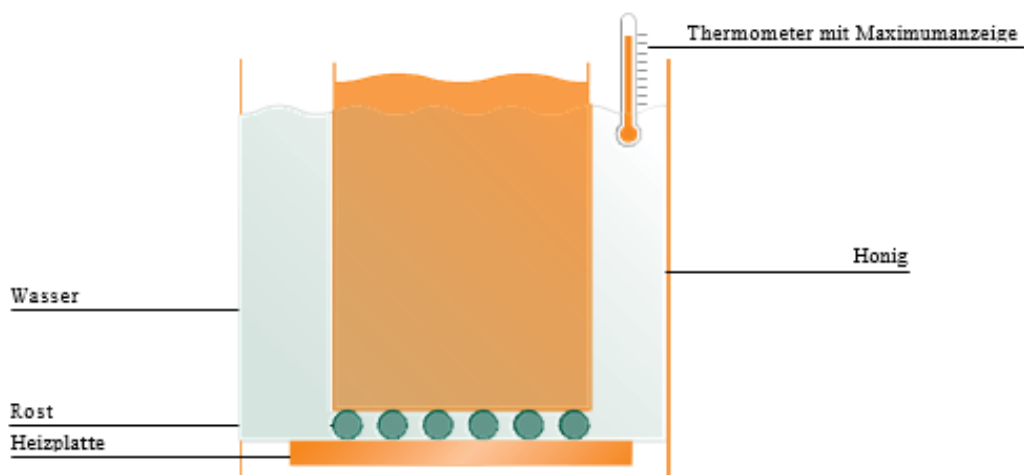
Zutat/ Verarbeitungshilfsstoff	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
<b>Ethylen C<sub>2</sub>H<sub>4</sub></b>	<b>OG</b>	Nur zur Bananenreifung
<b>Filtermaterialien</b>	<b>Alle</b>	Asbest- und chlorfreie Materialien
<b>Gerbsäuren</b>	<b>ZS</b>	Natürlichen Ursprungs
<b>Kalilauge / Kaliumhydroxid KOH</b>	<b>KOS</b>	Für die Verseifung / Verarbeitungshilfsstoff
<b>Kalkmilch / Calciumhydroxid Ca(OH)<sub>2</sub></b>	<b>ZS</b>	Verarbeitungshilfsstoff in der Zuckerherstellung, zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe
<b>Kasein, Weizen-, Erbsen- und Kartoffelprotein</b>	<b>B</b> <b>W</b>	Zur Enthärtung von Brauwasser Zur Schönung, wenn verfügbar, aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen
<b>Kieselgur/Diatomeenerde</b>	<b>Alle</b>	Aktiviert und nicht-aktiviert, regelmäßige Analysen bzgl. der Arsenbelastung von Produkten wird empfohlen
<b>Kunststoffdispersionen</b>	<b>MI</b>	Ohne Fungizide als Überzugsmasse bei Käse
<b>Lab</b>	<b>MI</b>	Auch chemisch konserviert
<b>Natürliche Hartparaffine</b>	<b>MI</b>	Als Überzugsmassen nur für Käse (ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butylkautschuk, Cyclokautschuk)
<b>Magnesiumchlorid MgCl<sub>2</sub></b>	<b>SG</b>	Als Gerinnungsmittel für Tofu / Verarbeitungshilfsstoff
<b>Mikrokristalline Wachse</b>	<b>MI</b>	Als Überzugsmasse, nicht gefärbte Wachse, nur für Käse
<b>N<sub>2</sub> Stickstoff</b>	<b>Alle</b>	Als inertes Gas / Verarbeitungshilfsstoff in allen Bereichen
<b>Native Stärke, Quellstärke</b>	<b>Alle außer W</b>	Demeter oder ökologische Herkunft
<b>Perlite</b>	<b>Alle</b>	
<b>Pflanzenproteine</b>	<b>OG</b>	Zur Schönung und Klärung
<b>Rauch</b>	<b>MI, FW</b>	Von einheimischen Hartholzarten (ohne Behandlung), Heidekraut, Wachholderzweigen, Nadelholz-Samenständen, Gewürze
<b>Saccharose-Ester</b>	<b>ZS</b>	In ökologischer Qualität
<b>Salz</b>	<b>Alle außer W</b>	Alle üblichen Speisesalzarten, wie Steinsalz, Meersalz, ... Ohne Jod und Fluor; ohne Rieselhilfsstoffe, außer Calciumcarbonat
<b>Schwefelsäure</b>	<b>ZS</b>	Zur pH-Kontrolle, Zuckerherstellung

Zutat/ Verarbeitungshilfsstoff	Produkt- gruppe*	Einschränkung/Anmerkung
<b>Siliciumdioxid</b>	<b>B</b>	Als Verarbeitungshilfsstoff zur Herstellung von glutenfreiem Bier
<b>Speisegelatine</b> (mind. ökologische Qualität)	<b>BB</b>	Nur für sahnehaltige Massen
	<b>OG</b>	Zur Schönung und Feinklärung von Obst- und Gemüsesäften bei entsprechender Deklaration
	<b>Alle außer W</b>	Als Zutat uneingeschränkt bei entsprechender Kennzeichnung
<b>Starterkulturen</b>	<b>Alle</b>	Keine gentechnisch veränderten Kulturen; Hefezugabe bei Weinen nur bei Gärstockung (außer Pied de Cuve)
<b>Textilien</b>	<b>Alle</b>	Ungebleicht, zur Filtration
<b>Thiamin / B<sub>1</sub></b>	<b>W</b>	Hefenährstoff
<b>Weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von: Natriumcarbonat, Natriumhydrogencarbonat, Natriumtartrat und Kaliumtartrat (Weinstein), Pottasche (Kaliumcarbonat)</b>	<b>BB</b>	Oder Kombinationen daraus

## XV. Musteranlage Honigerwärmung

### A: Musteranlage 1 zur Honigerwärmung

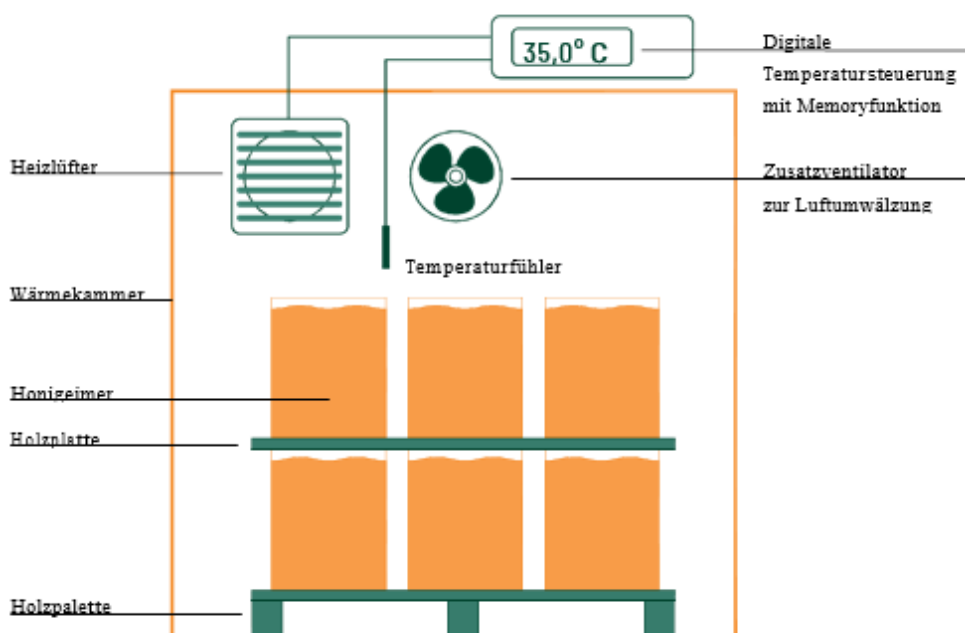
Die Temperatur des Wassers ist mit einem auf 1/10 °C ablesbaren Thermometer zu kontrollieren und darf 35 °C nicht übersteigen. Dies wird über die Maximumanzeige festgehalten. Der Rost zur Distanzierung des Honiggefäßes von der Heizplatte ist unbedingt erforderlich.



### B: Musteranlage 2 zur Honigerwärmung für größere Mengen

(für größere Mengen)

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



## XVI. Zugelassene isolierte Hilfsstoffe und Wirkstoffe Kosmetik

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  
Sodium Olivat  
Sodium Pals Kernelate  
Sodium Palmate  
Sodium Stearyl Lactylat  
Sorbic Acids and their salts  
Stearinic Acid  
Stearyl Alcohol  
Sucrose Stearate

### T

Tocopherol (Vitamin E) – Wirkstoff und Hilfsstoff  
Totarol

### X

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.

- (1) Triethyl Citrate (für Deodorants)
- (2) Vitamins

## XVII. Definitionen – Kosmetik

- (5) **Antioxidans:** Eine Substanz, welche die Oxidation verhindert.
- (6) **Ätherische Öle:** Flüchtige, fettlösliche Substanzen (nicht-wässrige Öle), die aus Pflanzen gewonnen werden.
- (7) **Destillation, Wasserdampf:** Extraktion von flüchtigen Substanzen aus Pflanzen unter Zuhilfenahme von Wasser (Prozess, bei dem die Essenz durch Mazeration und nachfolgende Destillation extrahiert wird).
- (8) **Dämpfen:** Von Ölen zur Desodorierung.
- (9) **Emulgator:** Oberflächenaktive Substanz, welche die Mischung von Stoffen ermöglicht, z. B. die Mischung von Öl und Wasser.
- (10) **Enfleurage** ist ein Verfahren zur Gewinnung von Pomaden aus Blüten durch die Absorption der Duftstoffe durch Fett.
- (11) **Ester:** Bei der Reaktion (Veresterung) von Alkohol mit Säure entstehen Ester.
- (12) **Extrakt:** In einem Lösungsmittel wie z. B. Alkohol oder Wasser gelöste pflanzliche Inhaltsstoffe.
- (13) **Fermentation:** Enzymatischer Prozess durch Mikroorganismen bewirkt (Gärung).
- (14) **Hydrierung:** Anfügen von Wasserstoff an eine Doppelbindung.
- (15) **Hydrolate (Hydrosole):** Flüchtige wasserlösliche pflanzliche Substanz, die bei der Wasserdampfdestillation als wässriges Kondensat bei der Gewinnung (Destillation) von ätherischen Ölen anfällt.
- (16) **Hydrolyse:** Trennen eines Esters in Säure und Alkohol.
- (17) **Konservierungsmittel:** Substanzen, die das Wachstum von Mikroorganismen, bestimmten Bakterien, Schimmelpilzen und Hefen hemmen.
- (18) **Landwirtschaftliche Zutat:** Ein Produkt, entweder als Rohstoff oder verarbeitet, das aus der Landwirtschaft oder aus Aquakultur oder aus Wildsammlung stammt.
- (19) **Lösungsmittel:** Eine Substanz, die Stoffe löst oder Lösung herbeiführt.
- (20) **Mineral:** Rohmaterial natürlicher Herkunft durch geologische Prozesse gebildet. Fossile Materialien werden hier nicht zugeordnet.
- (21) **Neutralisation:** PH-Regulierung bis zum Neutralpunkt.
- (22) **Rektifizierung:** Destillation oder mehrfache Destillation zum Entfernen unerwünschter Komponenten.
- (23) **Seifen:** Reinigender und emulgierender Stoff; Kalium- oder Natriumsalze von Fetten.
- (24) **Skarifizierung:** Aufritzen von z. B. Zitruschale zur Gewinnung der Zitrusöle.
- (25) **Sulphatierung:** Prozess zur Gewinnung von Sulphatestern einer Fettsäure.
- (26) **Tensid:** Eine Substanz, welche die Oberflächenspannung von Wasser vermindert oder die Spannung zwischen zwei Flüssigkeiten oder einer Flüssigkeit und einem festen Stoff.
- (27) **Tinktur:** Lösung eines kosmetisch oder medizinisch wirkenden Stoffes, meist als alkoholische Lösung.

- (28) *Umesterung (Trans-Veresterung)*: Austausch einer Esterkomponente durch einen anderen Partner (Ester).
- (29) *Verdünnung*: Verminderung der Konzentration der Zutat durch Wasserzugabe.
- (30) *Verfügbar*: In einer angemessenen Form (bzgl. Qualität und Menge) erhältlich.
- (31) *Verseifung*: Reaktion eines Fettes mit einer Lauge zur Bildung von Seife und Glycerin.
- (32) *Wässer*: (siehe auch Hydrolate). Beim Destillieren von ätherischen Ölen anfallendes Wasser mit geringeren Anteilen an ätherischen Ölen und weiteren pflanzlichen Inhaltsstoffen.
- (33) *Zertifiziert Bio*: Die Definition Bio-zertifizierter Rohstoffe als Zutat richtet sich nach NOP, EU-Öko-Verordnung(en) oder vergleichbaren Regelungen.



## XVIII. Zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien

### A: Zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien

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

Demeter e.V.

Brandschneise 1 | 64295 Darmstadt

Auflage: Rein digital

[www.demeter.de](http://www.demeter.de)