Erzeugung, Verarbeitung und Kennzeichnung

Internationale Richtlinie für die Zertifizierung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und damit in Verbindung stehenden Marken (Stand: Okt 2023)

Die offizielle Originalfassung des Reglements der Biodynamischen Föderation Demeter International (BFDI) liegt in englischer Sprache vor und ist daher die gültige Regelung im Falle von Zweifeln oder Differenzen bei der Auslegung der englischen Fassung.

Hrsg: Biodynamische Föderation - Demeter International e.V. | Brandschneise 1 | 64295 Darmstadt

Inhaltsverzeichnis

Erzeugung, Verarbeitung und Kennzeichnung **1**
Inhaltsverzeichnis 2
1. Einleitung **13**
2. Allgemeine Grundlagen **15**
2.1. Grundlagen der Erzeugung 15
2.2. Grundlagen der Verarbeitung 18
2.3. Grundlagen der ökologischen Verantwortung 19
2.3.1. Abfallentsorgung 19
2.4. Grundlagen der sozialen Verantwortung 20
2.5. Richtlinie - Allgemein 20
2.5.1. Geltungsbereich der Richtlinie 20
2.5.2. Richtlinienkomitee 22
2.5.3. Systematik der Richtlinie 22
2.6. Zertifizierung 23
2.6.1. Grundsätzliches 23
2.6.2. Akkreditierungsrat 23
2.6.3. Qualitätssicherung 23
2.6.4. Lagerung, Warentrennung, Warenfluss und Dokumentation 24
2.6.5. Ausnahmegenehmigungen 25
2.7. Rückstände 25
2.7.1. Abdrift 26
3. Grundsätzliche Regelungen **28**
3.1. Zusammensetzung von Demeter-Produkten 28
3.1.1. Qualität der Rohstoffe – allgemeine Definitionen 28
3.1.2. Herkunft von Rohstoffen 29
3.1.3. Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen 29
3.1.4. Biozertifizierte Halbfertigprodukte 30
3.1.5. Berechnung der Demeter-Anteile 30
3.2. Verarbeitungsverfahren 31
3.2.1. Grundsätzlich zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verarbeitungsverfahren 31
3.2.2. Grundsätzlich ausgeschlossene Verfahren 33
3.3. Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe 34
3.4. Prozesswasser 40

3.4.1. Definition – Prozesswasser 40
3.4.2. Zugelassene Maßnahmen – Prozesswasser 41
3.5. Transport 42
4. Kennzeichnungsrichtlinie 43
4.1. Einleitung 43
4.2. Gesetzlicher Rahmen 43
4.3. Markenzeichennutzung 44
4.4. Die Markenzeichen – Demeter und Biodynamisch 45
4.4.1. Das Demeter - Markenzeichen 45
4.4.2. Die Blume 45
4.4.3. Die Zertifizierungsmarke Biodynamisch® 46
4.4.4. Siegel 47
4.5. Kennzeichnung von Produkten in Abhängigkeit von den Demeter-Anteilen 47
4.6. Standardplatzierung auf Produkten - Markenzeichen 50
4.6.1. Farbvorgaben Demeter-Markenbild 50
4.7. Textzusätze zum Markenzeichen 52
4.8. Kennzeichnung - Produktgruppen 53
4.8.1. Kennzeichnung von Spirituosen 53
4.8.2. Kennzeichnung von Wein 53
4.8.3. Kennzeichnung von Produkten mit alkoholischen Zutaten 54
4.8.4. Kennzeichnung von Kosmetik-Produkten 54
4.8.5. Kennzeichnung von Textilien 55
4.8.6. Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung 56
4.8.7. Kennzeichnung von Produkten aus Bruderhahnaufzucht 57
4.8.8. Kennzeichnung von Produkten aus Bienenhaltung 57
4.8.9. Kennzeichnung von Produkten aus Cannabis 58
5. Schädlingsbekämpfung und Reinigungsmittel 59
5.1. Einleitung 59
5.2. Geltungsbereich 59
5.3. Prophylaktische Maßnahmen 60
5.4. Schädlingsbekämpfung 60
5.4.1. Behandlungsprotokoll 60
5.4.2. Zugelassene Maßnahmen – Lagerräume 60
5.4.3. Zugelassene Maßnahmen – Rohstoffe 61

5.4.4. Weitere Maßnahmen 61
5.5. Reinigungsmittel 62
5.5.1. Reinigungsmittel Allgemein 62
5.5.2. Empfohlene Reinigungsmittel 62
5.5.3. Zugelassene Reinigungsmittel 63
5.5.4. Ausgeschlossene Reinigungsmittel 63
6. Erzeugung 64
6.1. Acker- und Pflanzenbau 64
6.1.1. Geltungsbereich 64
6.1.2. Saat- und Pflanzgut 64
6.1.2.1. Saat- und Pflanzgut – Allgemeine Grundlagen 64
6.1.2.2. Saatgut und Pflanzkartoffeln 65
6.1.2.3. Pflanzgut für Bäume und Dauerkulturen 65
6.1.3. Düngung - Allgemein 66
6.1.3.1. Düngung – Düngemengen, Betriebstypen und Quellen 67
6.1.4. Pflanzenpflege und –schutz 70
6.1.5. Fruchtfolge Pflanzenbau 70
6.1.6. Gartenbau und Feldgemüse 71
6.1.6.1. Erden und Substrate 71
6.1.6.2. Anbautechnik 71
6.1.6.3. Pflanzenpflege und –schutz 72
6.1.6.4. Beikrautregulierung 72
6.1.6.5. Anbau unter Glas und Folie 72
6.1.6.6. Sprossen und Keime 77
6.1.7. Dauerkulturen 77
6.1.7.1. Unterstützungsmaterial 77
6.1.8. Pilze 77
6.1.8.1. Herkunft der Sporen 77
6.1.8.2. Herkunft der Anbausubstrate 77
6.1.8.3. Biodynamische Maßnahmen 78
6.1.8.4. Beleuchtung 78
6.1.8.5. Pflanzengesundheit 78
6.1.8.6. Reinigung und Desinfektion von Anzuchträumen und Anbausubstraten 79
6.1.9. Biodiversität und Umwelt 79

6.1.9.1. Rodung und Zerstörung von Regenwald und anderen schützenswerten Gebieten 79
6.1.9.2. Bewässerung 80
6.1.9.2.1. Bewässerung - Allgemein 80
6.1.9.2.2. Bewässerung – Wasserqualität und Reinigung 80
6.1.9.2.3. Bewässerung – Wassermanagement Plan 81
6.1.9.3. Biodiversitätsflächen 81
6.1.10. Biodynamische Pflanzenzüchtung 82
6.1.10.1. Geltungsbereich und Grundlagen 82
6.1.10.2. Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten 83
6.1.10.3. Anforderungen an die Erhaltungszüchtung 84
6.1.10.4. Besondere Anforderungen an die Dokumentation 84
6.1.10.5. Schritte zur Transparenz in der Sortenentwicklung 84
6.2. Biodynamische Präparate 85
6.3. Tierhaltung 86
6.3.1. Geltungsbereich 86
6.3.2. Verpflichtung zur Tierhaltung 86
6.3.3. Tierbesatz 87
6.3.4. Betriebskooperationen 88
6.3.5. Haltung - Allgemein 89
6.3.5.1. Haltung von Rindern 90
6.3.5.2. Haltung von Schafen, Ziegen und Pferden 92
6.3.5.3. Haltung von Schweinen 92
6.3.5.4. Haltung von Geflügel – grundlegende Regelungen 92
6.3.5.5. Haltung von Geflügel – spezifische Regelungen 94
6.3.6. Fütterung 95
6.3.6.1. Hofeigener Anteil / Demeter-Anteil für alle Tierarten 95
6.3.6.2. Umstellungsfutter 96
6.3.6.3. Fütterung von Milchvieh, Schafen, Ziegen und Pferden 97
6.3.6.4. Fütterung von Mastrindern 97
6.3.6.5. Fütterung von Zucht- und Mastkälbern, Fohlen sowie Schaf- und Ziegenlämmern 98
6.3.6.6. Nomadische Viehbestände und Weidehaltung auf unbestellten Flächen 98

6.3.6.7. Pensionstiere 99
6.3.6.8. Gemeinschaftsweiden 100
6.3.6.9. Fütterung von Schweinen 100
6.3.6.10. Fütterung von Geflügel 100
6.3.7. Zucht und Kennzeichnung 101
6.3.7.1. Zucht 101
6.3.7.2. Tierkennzeichnung und Haltungsbuch 101
6.3.8. Tierherkunft, Tierzukauf und Vermarktung 101
6.3.8.1. Tierzukauf bei Zucht oder Bestandsvergrößerung 101
6.3.8.2. Tierzukauf Mast 102
6.3.8.3. Milch, Milchvieh, Kälber und Mastrinder 102
6.3.8.4. Schafe und Ziegen 103
6.3.8.5. Schweine 104
6.3.8.6. Geflügel 105
6.3.9. Arzneimittelbehandlung bei Tieren 106
6.3.9.1. Allgemeine Vorgaben alle Tierarten 106
6.3.9.2. Spezielle Vorgaben – kleine/große Boviden, Cameliden, Equiden, Gatterwild und Sauen 107
6.3.9.3. Ergänzende Vorgaben – Geflügel, Mastschweine, Kaninchen und andere Kleinsäuger 107
6.3.10. Tiertransport und Schlachtung 108
6.4. Umstellung Erzeugung 108
6.4.1. Umstellungsplan 108
6.4.2. Gesamtbetriebsumstellung 109
6.4.3. Umstellung neuer Flächen 110
6.4.4. Umstellungszertifizierung 111
6.4.4.1. Regelumstellung 111
6.4.4.2. Mittelschnelle Umstellung oder Schnellumstellung 113
6.4.4.3. Umstellung von Dauerkulturen in den Tropen und Subtropen 114
6.5. Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse 116
6.5.1. Prinzipien Biodynamischer Bienenhaltung 116
6.5.2. Bienenhaltung 116
6.5.2.1. Standorte der Bienenvölker 116
6.5.2.2. Bienenstöcke und Waben – zugelassene und nicht zugelassene Maßnahmen 117

6.5.2.3. Völkervermehrung – zugelassene und nicht zugelassene Maßnahmen 118
6.5.2.4. Fütterung 119
6.5.3. Honiggewinnung und Verpackung 120
6.5.3.1. Prinzipien der Honiggewinnung 120
6.5.3.2. Honiggewinnung – zugelassene und nicht zugelassene Verfahren 120
6.5.3.3. Verpackung 121
6.5.4. Umstellung 121
6.5.5. Zertifizierung, Rückstände und Warentrennung 122
Anhang 1: Berechnung des Viehbesatzes 124
Anhang 2: Für den Zukauf zugelassene Futtermittel 125
Anhang 3: Verarbeitung von Futter und Futtermitteln - Ergänzungs- und Zusatzstoffe in der Fütterung 127
Anhang 4: Zugelassene und eingeschränkt einsetzbare Dünge- und Bodenverbesserungsmittel 129
Anhang 5: Zugelassene Maßnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und –behandlung 136
Anhang 7: Ausnahmegenehmigungen 139
Anhang 8: Mindestschlachtalter bei Geflügel 144
Anhang 10: Biodynamische Präparate 145
7. Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien 149
7.1. Verpackungsrichtlinie 149
7.1.1. Geltungsbereich 149
7.1.2. Allgemeines 149
7.1.3. Ausdrücklich verbotene Verpackungsmaterialien 150
7.1.4. Zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien 151
7.2. Obst und Gemüse 154
7.2.1. Geltungsbereich 154
7.2.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden 154
7.2.3. Obst 154
7.2.4. Gemüse (inkl. Pilze und Kartoffeln) 156
7.2.5. Verpackung - Obst und Gemüse 156
7.3. Brot und Backwaren 158
7.3.1. Geltungsbereich 158
7.3.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden 158

7.3.3. Allgemeine Grundlagen – Brot und Backwaren 158
7.3.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Brot und Backwaren 159
7.3.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren 160
7.4. Getreide, Getreideprodukte und Teigwaren 161
7.4.1. Geltungsbereich 161
7.4.2. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden 161
7.4.3. Allgemeine Grundlagen – Getreideprodukte und Teigwaren 162
7.4.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Getreideprodukte und Teigwaren 162
7.4.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Getreideprodukte und Teigwaren 162
7.5. Kräuter und Gewürze 164
7.5.1. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden 164
7.5.2. Allgemeine Grundlagen – Kräuter und Gewürze 164
7.5.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Kräuter und Gewürze 165
7.5.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Kräuter und Gewürze 165
7.6. Fleisch- und Wurstwaren 166
7.6.1. Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden 166
7.6.2. Allgemeine Grundlagen – Fleisch– und Wurstwaren 166
7.6.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Fleisch- und Wurstwaren .. 166
7.6.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Fleisch- und Wurstwaren 167
7.7. Milch und Milchprodukte 168
7.7.1. Geltungsbereich 168
7.7.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 168
7.7.3. Allgemeine Grundlagen - Milch und Milchprodukte 168
7.7.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe - Milch und Milchprodukte .. 169
7.7.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Milch und Milchprodukte 169
7.8. Säuglingsmilchnahrung 172
7.8.1. Geltungsbereich 172
7.8.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 172
7.8.3. Allgemeine Grundlagen - Säuglingsmilchnahrung 172
7.8.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Säuglingsmilchnahrung 173
7.8.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung 173

7.9. Speiseöle und Fette **174**
7.9.1. Geltungsbereich 174
7.9.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 174
7.9.3. Allgemeine Grundlagen – Speiseöle und Fette 174
7.9.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Speiseöle und Fette 175
7.9.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Speiseöle und Fette 175
7.10. Zucker, Süßungsmittel und Eiscreme **177**
7.10.1. Geltungsbereich 177
7.10.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 177
7.10.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Zucker, Süßungsmittel und Eiscreme 178
7.10.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Zucker, Süßungsmittel undEiscreme 178
7.11. Bier **179**
7.11.1. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 179
7.11.2. Allgemeine Grundlagen – Bier 179
7.11.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Bier 180
7.11.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Bier 181
7.12. Wein und Sekt **182**
7.12.1. Geltungsbereich 182
7.12.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 182
7.12.3. Allgemeine Grundlagen – Wein und Sekt 182
7.12.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Wein und Sekt 184
7.12.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Wein und Sekt 186
7.12.6. Verpackung und Reinigungsmittel – Wein und Sekt 187
7.13. Cidre, Fruchtwein und Essig **188**
7.13.1. Geltungsbereich 188
7.13.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 188
7.13.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Fruchtweine 188
7.13.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Essig 189
7.13.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Fruchtweine 189
7.13.6. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Essig 190

7.13.7. Verpackung – Essig und Fruchtweine 190
7.14. Alkohol für die Weiterverarbei-tung und Spirituosen 191
7.14.1. Geltungsbereich 191
7.14.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 191
7.14.3. Allgemeine Grundlagen – Alkohol und Spirituosen 192
7.14.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Alkohol und Spirituosen 192
7.14.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Alkohol und Spirituosen 193
7.14.6. Reifung und Verpackung – Spirituosen und Alkohol 193
7.15. Kosmetik und Körperpflegeprodukte 194
7.15.1. Geltungsbereich 194
7.15.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 194
7.15.3. Allgemeine Grundlagen – Kosmetik 195
7.15.4. Einteilung im Sinne der Kosmetikrichtlinie 196
7.15.5. Qualität und Berechnung von Zutaten - Kosmetik 196
7.15.6. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Kosmetik 198
7.15.7. Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs 199
Anhang I 200
7.16. Textilien 204
7.16.1. Geltungsbereich 204
7.16.2. Allgemeine Grundlagen - Textilien 204
7.16.3. Rohstoffe - Textilien 205
7.16.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Textilien 205
7.17. Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel 206
7.17.1. Geltungsbereich 206
7.17.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsverfahren 207
7.17.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel 207
7.17.4. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden - Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel 207
7.17.5. Kapseln und Hüllen - Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel 207
7.18. Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke 209
7.18.1. Geltungsbereich 209
7.18.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 209

7.18.3. Allgemeine Grundlagen Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke 209
7.18.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke 210
7.18.5. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden – Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke 210
7.19. Schokolade, Kakao und Süßwaren 211
7.19.1. Geltungsbereich 211
7.19.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 211
7.19.3. Allgemeine Grundlagen – Schokolade, Kakao und Süßwaren 211
7.19.4. Nacherntebehandlung - Kakaobohnen 211
7.19.5. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Schokolade, Kakao und Süßwaren 212
7.19.6. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden – Schokolade, Kakao und Süßwaren 212
7.19.7. Verpackung – Schokolade, Kakao und Süßwaren 213
7.20. Kaffee 214
7.20.1. Geltungsbereich 214
7.20.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 214
7.20.3. Allgemeine Grundlagen – Kaffee 214
7.20.4. Nacherntebehandlung - Kaffeebohnen 214
7.20.5. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden – Kaffee 215
7.20.6. Verpackung – Kaffee 215
7.21. Ausnahmengenehmigungen – Verarbeitung und Kennzeichnung 216

Tabellenverzeichnis

Tab.: 1 Liste der zugelassenen oder eingeschränkt zugelassenen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe 35
Tab.: 2 Das Demeter Markenzeichen 45
Tab.: 3 Einsatzvarianten – Blume 46
Tab.: 4 Beispiele Siegel 47
Tab.: 5 Übersicht Kennzeichnung Demeter Anteile 49
Tab.: 6 Formatvorgaben Demeter-Markenzeichen 51
Tab.: 7 Beispiele Textzusätze Markenzeichen 53
Tab.: 8 Darstellungen Logo „Bioverita“ mit Zusatz biodynamisch 57
Tab.: 9 Maximale Mengen an Dünger und Düngemitteln nach Betriebstypen 69

Tab.: 10 Vorgaben Produktion unter Glas und Plastik 73
Tab.: 11 Tierhaltung und Betriebstypen 87
Tab.: 12 Hofeigener Anteil und Demeter-Anteil in der durchschnittlichen Jahresration für alle Tierarten bezogen auf die Trockenmasse 96
Tab.: 13 Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Milchvieh/Kälber/Mastrinder 103
Tab.: 14 Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Schafe und Ziegen 103
Tab.: 15 Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Schweine 104
Tab.: 16 Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Geflügel 105
Tab.: 17 Regelumstellung - Vorbewirtschaftung konventionell 112
Tab.: 18 Mittelschnelle Umstellung - mindestens ein Jahr biozertifizierte Vorbewirtschaftung 113
Tab.: 19 Schnellumstellung - mindestens drei Jahre biozertifizierte Vorbewirtschaftung 114
Tab.: 20 Schnellumstellung für Dauerkulturen in den Tropen und Subtropen 115
Tab.: 21 Berechnung des Viehbesatzes 124
Tab.: 22 Nationale Ausnahmegenehmigungen 139
Tab.: 23 Mindestschlachtalter Geflügel 144
Tab.: 24 Präparate - Materialien und Hüllen 146
Tab.: 25 Liste der Produktgruppen und ihrer Abkürzungen 151
Tab.: 26 Zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verpackungen 151
Tab.: 27 Zugelassene SO2 Gehalte - Wein 186
Tab.: 28 Übersicht ANGs Verarbeitung und Kennzeichnung 216

1.Einleitung

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

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

Diese Richtlinie bildet die Grundlage für die Verwendung von „Demeter“, „Biodynamisch“ und anderen damit in Verbindung stehenden Marken.

Jedes verarbeitete Demeter-Produkt besteht aus Erzeugnissen, die nach den jeweils gültigen Demeter-Anbaurichtlinien biodynamisch angebaut wurden. Besondere Aufgabe bei der Verarbeitung der biodynamisch angebauten pflanzlichen und tierischen Erzeugnisse ist die bestehende hohe Demeter-Qualität der Rohstoffe zu erhalten, und im Sinne der menschlichen Bedürfnisse weiterzuentwickeln.

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

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

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

2.Allgemeine Grundlagen

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum Okt 2023

2.1.Grundlagen der Erzeugung

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

kosmischen Umwelt steht. Unterliegt das Eigenleben einer selbstbestimmten Entwicklung, bildet sich Individualität.

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

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

Pflanzen- und Ackerbau

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

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

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

2.2.Grundlagen der Verarbeitung

Ziel

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

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

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

Grundlagen

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

Verarbeitung

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

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

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

Beurteilung der Demeter-Lebensmittel

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

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

Beschreibung des Produkts

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

Ökologie

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

2.3.Grundlagen der ökologischen Verantwortung

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

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

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

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

2.3.1. Abfallentsorgung

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

- Minimierung von Abfällen durch die Reduzierung von Verpackungsmaterialien, langlebige Materialien und Ausrüstung, Reparatur statt Neukauf, usw.
- Recycling von unvermeidbarem Abfall, wo immer möglich. Das setzt voraus, dass Fraktionen (organische Abfälle, Papier, Kunststoffe, Metall, Glas, usw.) entsprechend getrennt werden. Wenn eine Wahlmöglichkeit besteht hinsichtlich der Recyclingfähigkeit, dann sind Materialien mit der höheren Recyclingfähigkeit zu bevorzugen – auch wenn sie kostenintensiver sind.

- Abfälle, die weder vermeidbar noch recyclingfähig sind, müssen so gelagert und entsorgt werden, dass keine Risiken für Oberflächen- und Grundwasser, Boden, Tiere oder Menschen entstehen.

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

2.4.Grundlagen der sozialen Verantwortung

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

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

Lizenznehmer der Föderation (zertifiziert durch das International Certification Office):

Die Richtlinie für soziale Verantwortung wird am 1. Januar 2024 in Kraft treten.

2.5.Richtlinie - Allgemein

2.5.1. Geltungsbereich der Richtlinie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Alle nationalen landwirtschaftlichen Gesetzgebungen bezüglich der Erzeugung, der Verarbeitung, der Kennzeichnung von Produkten und landwirtschaftlichen Rohstoffen, des Pflanzenschutzes, der Züchtung, des Handels und der Futtermittelproduktion.

- Im Speziellen alle relevanten Rechtsnormen des ökologischen Landbaus und der Verarbeitung

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

Lizenznehmer der Föderation (zertifiziert durch das International Certification Office):

Eine gültige Bio-Zertifizierung ist Voraussetzung für die Anerkennung nach dieser Richtlinie. Wenn dies einen Lizenznehmer oder potenziellen Lizenznehmer in eine sehr schwierige Lage bringt, sollte er sich wenden an certification@demeter.net.

2.5.2. Richtlinienkomitee

Das verantwortliche Gremium für die Interpretation und Entwicklung dieser Richtlinie ist die Richtlinienkommission (Standards Committee/SC) der Biodynamischen Föderation Demeter International. Diese wird alle drei Jahre durch die Mitgliederversammlung der Biodynamischen Föderation Demeter International gewählt.

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

2.5.3.Systematik der Richtlinie

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

Die Richtlinie funktioniert grundsätzlich als Positivliste, was nicht erwähnt ist, ist ausgeschlossen oder muss bei der entsprechenden zertifizierenden Organisation oder den zuständigen Gremien von BFDI angefragt werden.

2.6. Zertifizierung

2.6.1. Grundsätzliches

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

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

- Transparenz
- Unparteilichkeit
- Gleichbehandlung
- Unabhängigkeit von finanzieller Einflussnahme

Details sind im Qualitätsmanagement Handbuch von BFDI geregelt.

2.6.2. Akkreditierungsrat

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

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

Details sind im Qualitätsmanagement Handbuch geregelt.

2.6.3. Qualitätssicherung

Es liegt in der Verantwortung jedes einzelnen Lizenznehmers, jeder einzelnen Lizenznehmerin und Vertragspartners oder Vertragspartnerin für die Qualität von Demeter-Produkten durch optimale Verarbeitungsmethoden und gut durchdachte Maßnahmen und Prozesse zu garantieren. Gerade vor dem Hintergrund eines hohen

Verbraucherinnenvertrauens in die Kollektivmarke und einem gemeinsamen Markenauftritt kommt dieser Verantwortung besondere Bedeutung zu, da Mängel nicht nur das verursachende Unternehmen treffen, sondern im Zweifelsfall die gesamte Markengemeinschaft. Es wird dringend empfohlen dieses Qualitätsbestreben durch Betriebsgrößen angepasste Qualitätssicherungs- und Managementsysteme zu stützen.

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

2.6.4. Lagerung, Warentrennung, Warenfluss und Dokumentation

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

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

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

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

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

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

2.6.5. Ausnahmegenehmigungen

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

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

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

2.7. Rückstände

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

- Wenn ein Rohstoff oder Produkte seinen Biostatus aufgrund der Überschreitung von Grenzwerten oder nachgewiesenem Einsatz nicht zugelassener Mittel verliert, geht automatisch der Zertifizierungsstatus „Demeter“ ebenfalls verloren.
- Aufgrund des Fehlens umfassender gesetzlicher Höchstwerte für Rückstände, die nur für den ökologischen Landbau relevant sind, behandeln Demeter-Zertifizierer und -Zertifiziererinnen Rückstandsbefunde nach dem sogenannten BNN-Orientierungswert.
- Analysenergebnisse mit einem Wert größer als 0,01 mg/kg, bezogen auf das unverarbeitete Ausgangsprodukt, lösen unter Berücksichtigung der Messunsicherheit und des für den Stoff üblichen Streubereichs eine Recherche bezüglich möglicher Ursachen aus.
- Ergibt die Nachforschung der zuständigen zertifizierenden Organisation, dass der Eintrag zweifellos nicht vorsätzlich erfolgt ist, sondern durch unvermeidliche Maßnahmen wie Altlasten, Drift oder Lagerkontamination verursacht wurde, kann die nationale Organisation das betreffende Produkt freigeben, auch wenn der Orientierungswert überschritten wird.

- Dies gilt nicht, wenn mehr als zwei Stoffe pro Produkt oder Rohstoff den Orientierungswert überschreiten.
- Der betroffene Lizenznehmer oder die betroffene Lizenznehmerin muss Analysefunde, die den Orientierungswert überschreiten, an die nationale Organisation melden. Versäumt er oder sie dies wissentlich, und werden die Rückstandsbefunde zu einem späteren Zeitpunkt durch die zertifizierende Organisation oder Dritte ebenfalls entdeckt, ist es nicht möglich, eine Behandlung als Orientierungswert zu fordern.
- Die zertifizierende Organisation muss bei Überschreitung der Orientierungswerte und die daraus resultierende Zertifizierungsentscheidung an das AC melden.
- Zusätzliche Sanktionen bei akzeptablen und inakzeptablen Orientierungswerten sind in den Sanktionskatalogen der jeweiligen Zertifizierungsorganisation geregelt.
- Vorangehende Regelungen gelten nur, wenn andere gesetzliche Bestimmungen keine strengeren Regeln vorschreiben.

Lizenznehmer der Föderation (zertifiziert durch das International Certification Office):

Erforderliche Analysen sind durch BNN zugelassene Labore durchzuführen oder durch andere Labore, die vom ICO anerkannt sind. In jedem Fall muss das Labor für die entsprechenden Methoden. Pestizide und Matrix akkreditiert sein (IOS 17025) und mindestens 300 der gängigsten Pestizide abdecken. In der Regel muss eine Bestimmungsgrenze von 0,01 mg/kg oder Kleiner gewählt warden. Diese ermöglicht die Verwendung der BNN-Orientierungswerte, wie in der Richtlinie beschrieben.

Die BNN-Richtwerte werden auch auf die Ergebnisse von Blattproben oder anderem pflanzlichen Rohmaterial angewendet, um die Suche nach möglichen Ursachen auszulösen.

2.7.1. Abdrift

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

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

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

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

Das Wichtigste zusammengefasst in Kürze:

- Die vorliegende Richtlinie ist allen nationalen Richtlinien übergeordnet. Nationale Richtlinien können strenger oder weitreichender sein, aber niemals hinter den hier formulierten Minimalanforderungen zurück bleiben.
- Nationale Zertifizierungsverfahren folgen immer den übergeordneten Prinzipien von Unparteilichkeit, Gleichbehandlung, Transparenz und Unabhängigkeit von finanziellen Einflüssen.
- Produktgruppen die durch gesetzliche Vorschriften bezüglich des Ökolandbaus unter Umständen nicht abgedeckt sind wie beispielsweise Kosmetik oder Textilien erfordern in der Regel zusätzliche Zertifizierungen oder mindestens eine Ökozertifizierung der verwendeten Rohstoffe.
- Richtlinienänderungen müssen durch die Mitgliederversammlung der Biodynamischen Föderation Demeter International verabschiedet werden.
- Die Richtlinie wird ergänzt und flankiert durch weitere offizielle Dokumente wie Geschäftsordnungen, Verträge und Satzungen.
- In begründeten Fällen können Ausnahmegenehmigungen gemäß der beschriebenen Verfahren erteilt werden. Ausnahmegenehmigungen im Regelungsbereich zwischen nationaler und internationaler Richtlinie können durch zertifizierende Organisationen erteilt werden. Ausnahmen für die internationale Richtlinie, können nur durch das Richtlinienkomitee erteilt werden und müssen durch die Mitgliederversammlung bestätigt werden.

3.Grundsätzliche Regelungen

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum Sept. 2023

3.1.Zusammensetzung von Demeter-Produkten

3.1.1.Qualität der Rohstoffe – allgemeine Definitionen

Die Verarbeitungsrichtlinie regelt in erster Linie die Zusammensetzung und Verarbeitung von Demeter-Produkten sowie Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsverfahren. Zugelassene Zusatz- sowie Verarbeitungshilfsstoffe sind unter Kapitel 3.3.gelistet, eine Auflistung grundsätzlich untersagter Verarbeitungsverfahren findet sich unter 3.2.1..

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

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

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

Kapitel 3.1. beschreibt nicht die Kennzeichnung verschiedener Qualitäten oder Zertifizierungsstatus oder die Minimalanforderungen an Demeter-Rohstoffe in Demeter-Produkten. Diese finden sich in der Allgemeinen Kennzeichnungsrichtlinie (Kapitel 4.5.ff) oder in der Erzeugungsrichtlinie (Kapitel 6.3.8. Tierzukauf und Vermarktung)

3.1.2.Herkunft von Rohstoffen

Grundsätzlich können nur Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs (inkl. Tiere) die von einem Demeter zertifizierten Erzeugungsbetrieb stammen (der einen gültigen Vertrag mit der jeweiligen zertifizierenden Organisation hat) oder von Demeter zugelassene Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe zur Verarbeitung oder Weiterverarbeitung eingesetzt werden. Wenn Rohstoffe im Sinne der Definition von 3.1.1. nicht in Demeter-Qualität verfügbar sein sollten, muss folgendes Regime in der Verwendung abweichender Qualitäten berücksichtigt werden:

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

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

3.1.3.Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen

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

- Nicht-Vorhandensein – es ist kein Erzeugungsbetrieb bekannt, national oder international, der die benötigten Rohstoffe erzeugt;
- Entfernung – Transportwege und –aufwand stehen nicht im Verhältnis zur benötigten Menge;
- Qualität – von der Zertifizierung unabhängige Qualitätsparameter, wie mikrobielle Stabilität oder technische Spezifikationen sind nicht im akzeptablen Bereich;
- Preis – der Preis für die Rohware, speziell in knappen Märkten und bei Schlüsselrohstoffen, ist unverhältnismäßig hoch im Vergleich zu Alternativen mit abweichendem

Zertifizierungsstatus. Für eine Bewertung auf Basis dieses Kriteriums muss die nationale Organisation, die anteilige Verwendung des Rohstoffs im Endprodukt berücksichtigen.

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

3.1.4.Biozertifizierte Halbfertigprodukte

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

3.1.5. Berechnung der Demeter-Anteile

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

Zeitpunkt der Berechnung

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

Berechnung nach Gewicht

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

Berechnung nach Volumen

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

Berechnung, bei Verwendung fester und flüssiger Zutaten

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

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

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

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

3.2. Verarbeitungsverfahren

Die vorliegende Richtlinie kann nicht alle aktuell möglichen Verarbeitungsverfahren für die Herstellung von Lebensmitteln berücksichtigen. Auch kann die ständige technische Entwicklung von Verfahren hier nur schrittweise abgebildet werden. Nachfolgende Auflistungen sind nicht abschließend. Bevor Sie neue Verarbeitungsverfahren etablieren oder neue Produktbereiche erschließen und Sie sich nicht sicher sind, kontaktieren Sie die für die Zertifizierung zuständige Landesorganisation.

3.2.1. Grundsätzlich zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verarbeitungsverfahren

- Alle **physikalischen Verfahren**, wie Waschen, Reinigen, Sieben, Filtern (Einschränkungen für Filtermaterial beachten) mechanische Zerkleinerung, Mixen, Pressen, Zentrifugieren, Blanchieren, Dekantieren, Dampfbehandlung usw., sind für alle Demeter-Produkte zugelassen.
- Extraktion mit oder ohne Lösungsmittel. Zugelassene Lösungsmittel sind CO_2, Wasser, Öl und Alkohol, alle Demeter-Rohstoffe wie Honig, Zucker, Essig. Einschränkungen für Aroma Extrakte beachten (3.3.).
- **Zentrifugieren** ist zugelassen, Einschränkungen bei Bier und Molke beachten.
- Zur Reduzierung der mikrobiellen Belastung darf **Bactofugation** eingesetzt werden, das Bactofugat muss verworfen werden.

- Kühllagerung, Lagerung unter kontrollierter Atmosphäre und angepasster Luftfeuchtigkeit, **CO_2 und N_2** als Kühlmittel und für die Lagerung unter kontrollierter Atmosphäre sind zugelassen.
- Das Frosten und die **Tiefkühlung** von Produkten und Zutaten ist zugelassen, Einschränkungen für Brot und Gemüse sind zu beachten.
- **Gefriertrocknung** ist nur für bestimmte Anwendungen und mit einer Ausnahmegenehmigung durch die jeweilige Landesorganisation möglich. (ANGV I : Kap.7.21.)
- **Sprühtrocknung** ist zugelassen.
- Die Herstellung von **Milchpulver** aus Demeter Milch mit zugelassenen Trocknungsverfahren ist möglich, es existieren jedoch Einschränkungen bei der Vermarktung und Kennzeichnung. **Ziegen- und Pferdemilchprodukte** dürfen unter dem Markenzeichen vermarktet werden. **Kuhmilch** kann nur als Zutat in verarbeiteten Produkten eingesetzt werden.
- Erhitzung ist zugelassen und soll den Notwendigkeiten von mikrobieller Stabilität und Produkthaltbarkeit angepasst eingesetzt werden. **Sterilisation** und **Pasteurisation** innerhalb des für die jeweiligen Produktgruppen festgesetzten gesetzlichen Rahmens sind zugelassen, wo immer möglich sollen Methoden der kurzen und hohen Erhitzung (High temperature short time/HTST) zur Haltbarmachung eingesetzt werden.
- Die **Autoklavierung** von Produkten ist zugelassen, Einschränkungen für Milch und Milchprodukte sind zu beachten.
- **Extrusion** ist eingeschränkt zugelassen. Extrusionstechniken werden unterteilt in „formende Extrusion“ – jede Art von schonender, kalter Pressung einer Substanz durch eine Form zum Zweck der Formbildung und „modifizierender Extrusion“ – durch hohen Druck und/oder hohe Temperaturen, wobei nicht nur die physische Form des Produkts verändert wird sondern auch die Struktur des ursprünglichen Materials. Formende Extrusion ist zugelassen, modifizierende Extrusion untersagt. Da eine klare Trennung der Technologien oft nicht eindeutig vorgenommen werden kann, wird als obere Grenze für **formende Extrusion** eine Grenze von 75 °C und 90 bar Druck festgelegt.
- Direktes und indirektes **Räuchern**, sowohl im Kaltrauch- als auch im Warmrauchverfahren, ist zugelassen, unter der Verwendung folgender Räuchermaterialien:
    - Einheimische Hartholzarten als Chips oder Mehl, bevorzugt Buche oder Eiche
    - Zapfen von Nadelbäumen, Pflanzenteile wie Wacholder und Heidekraut,
    - Kräuter und Gewürze
- **UV-Strahlung** kann eingesetzt werden, um Prozesswasser oder Raumluft zu desinfizieren oder Schimmelpilze und ihre Toxine zu detektieren.

3.2.2. Grundsätzlich ausgeschlossene Verfahren

- **Hochfrequenztrocknung**, chemische Trocknung (außer Salzen) und direkte Trocknung mittels fossiler Brennstoffe ist nicht zugelassen.
- **Mikrowellengeräte** sind untersagt.
- **Hochfrequenz-Infrarot-Backöfen** sind untersagt.
- Beschichtungen aus Polytetraflurethylen (PTFE) die während der Verarbeitung einer starken Beanspruchung ausgesetzt sind, Abnutzungserscheinungen zeigen oder die generell Temperaturen über 250 °C ausgesetzt sind, können in der Verarbeitung von Demeter Lebensmitteln nicht verwendet werden. Die Entscheidung, ob ein Einsatz als bedenklich und damit nicht-konform eingestuft wird, liegt bei der jeweiligen zertifizierenden Organisation.
- Hochdruckpasteurisation (HPP), auch Kalt-Pasteurisation ist nicht zugelassen
- Laser Branding, der Einsatz von Laser zum Zweck der Produktkennzeichnung für Obst und Gemüse, ist nicht zugelassen.
- Eine **chemische Konservierung** von Demeter-Produkten wie z.B. Oberflächenbehandlung bzw. Begasung mit **chemischen Konservierungsmitteln** ist verboten.
- **Methylbromid** zur Desinfektion von Kräutern und Gewürzen ist untersagt.
- Herstellung von Demeter-Lebensmitteln (Rohstoffen) mit Hilfe von **gentechnisch veränderten Pflanzen** und Tieren oder mit Hilfe von Zusatzstoffen und/oder Hilfsstoffen, die aus gentechnisch manipulierten Lebewesen bestehen, oder mit deren Hilfe hergestellt werden, ist untersagt. Besondere Vorsicht ist hierbei geboten bei typischen GVO-Rohwaren wie Soja. Darüber hinaus bei Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen, Enzymen und Mikroorganismen/Starterkulturen.
- **Ionisierende Bestrahlung** oder die Bestrahlung mit **Röntgenstrahlung** von Demeter-Lebensmitteln bzw. von Zutaten für Demeter-Lebensmittel ist untersagt. Für Betriebe, die Röntgendetektion auch bei Demeter-Produkten anwenden und einem erhöhten Haftungsrisiko unterstehen, kann eine Ausnahmegenehmigung bei der jeweiligen Landesorganisation für diese Technologie beantragt werden. (ANGV II : Kap.7.21.)
- **Kohlensäuredruckbehandlung** von Getränken.
- Die chemische oder enzymatische Herstellung **modifizierter Stärke** ist untersagt.
- **Flüssigrauchverfahren** sind ausgeschlossen.
- **Modifizierender Extrusion** – durch hohen Druck und/oder hohe Temperaturen, wobei nicht nur die physische Form des Produkts verändert wird, sondern auch die Struktur des ursprünglichen Materials ist untersagt. Diese Richtlinie definiert modifizierende Extrusion ab einer Grenze von 75 °C und 90 bar Druck.

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

3.3. Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Liste der Produktgruppen und ihrer Abkürzungen

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

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

Tab.: 1 Liste der zugelassenen oder eingeschränkt zugelassenen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Zusatzstoffe/Verarbeitungs-hilfsmittel	E-Nr.	Produkt-gruppe	Einschränkung/Bemerkung
Calciumcarbonat $CaCO_3$	E170	Alle	Als Rieselhilfsmittel für Salz
		W	Säureregulierung
		MI	Nur für Sauermilchkäse
		KG	Als Rieselhilfsmittel für Kräuter und Gewürze
Kohlendioxid CO_2	E290	Alle	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
			CO_2 als eine Zutat zur Herstellung von nichtalkoholischen Getränken
Stickstoff N_2	E941	All	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
Argon Ar	E938	All	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
Ozon O_3			Beschränkt auf den Einsatz in Kühllagern, keine direkte Verwendung in Demeter-Produkten
Lecithin	E322	SKS	In Bio-Qualität nur für schokoladehaltige Süßwaren, nicht für Schokolade
		NGE	Sonnenblumenlecithin, mindestens Bio-Qualität für Kapseln bzw. Hüllen

Zusatzstoffe/Verarbeitungs-hilfsmittel	E-Nr.	Produkt-gruppe	Einschränkung/Bemerkung
		OEL	
		SGN	Für Getränke aus Nüssen
		G	Lecithin für Getreide-Flakes (nicht für Flocken), mind. in Bio-Qualität
Zitronensäure $C_6H_8O_7$	E330	OEL	Zum Entschleimen
		SM	Klärung (Stärkehydrolyse)
		A	
Natriumcitrat $C_6H_5Na_3O_7$	E331	FW	Nur für Brühwürstchen, wenn keine warme Verarbeitung des Fleisches möglich ist
Calciumcitrat $Ca_3(C_6H_5O_7)_2$	E333	OG	
		FW	Nur für Brühwürstchen, wenn keine warme Verarbeitung des Fleisches möglich ist
Weinsäure $C_4H_6O_6$	E334	W	Säureregulierung, Verarbeitungshilfsstoff
		OG	
Kaliumbitartrate $KC_4H_5O_6$	E336	W	Tartar Stabilisierung
Agar-Agar	E406	OG, SM, G	Nur für Aufstriche auf der Basis von Frucht- oder Süßmilchprodukten, z.B. Eis
		MI	Nur für Pudding
Johannesbrotkernmehl	E410	Alle	
Guarkernmehl	E412	Alle	
Gummi arabicum	E414	SM, NGE	
Pektin	E440i	BB, MI, OG; NGE	
Weinstein Backpulver $KHCO_3$/ $NaHCO_3$/ $C_4H_6O_6$/ $KC_4H_5O_6$/ $NaC_4H_5O_6$	E500/ E501/ E334/ E335/ E336	BB	(Weinstein oder Natriumbicarbonat, mit Weinsäure, Natrium- oder Kaliumtartrat in jeglicher Kombination); Getreidestärke als einzig zulässiger Trägerstoff
Natriumbicarbonat	E500	SM	

Zusatzstoffe/Verarbeitungs-hilfsmittel	E-Nr.	Produkt-gruppe	Einschränkung/Bemerkung
$NaHCO_3$		SGN	
Kaliumbicarbonat $KHCO_3$	E501	W	Säureregulierung
		OG	Bei der Trocknung von Weintrauben / Sultaninen
Kaliumcarbonat K_2CO_3	E501	BB	Nur für Lebkuchen
			Kakaoherstellung
Natriumcarbonat Na_2CO_3	E500	B	Wasserenthärtung zum Brauen
		SM	Zuckerproduktion
Magnesiumcarbonat	E 504	NGE	Als Trennmittel oder Formentrennmittel für NGE,
		Alle	als Rieselhilfe in Salz für alle Produktarten
Calciumsulphat $CaSO_4$	E516	B	
		SGN	Getreideproduktion, Tofuherstellung
Magnesiumchlorid	E511	SGN	Tofuherstellung
Natronlauge NaOH	E524	BB	Nur Laugengebäck
		SM	Zuckerproduktion
		G	Zum Einstellen des pH-Wertes bei der Herstellung von Stärke
Kalkmilch/Calciumhydroxid $Ca(OH)_2$	E526	SM	Zuckerherstellung
Calciumchlorid $CaCl_2$	E509	MI	Nur zur Käseherstellung
		CFW	Zur Klärung und Schönung von Apfelsaft für die Herstellung von Cider / Cidre
Kohlensäure H_2CO_3		SM	Zum Ausfällen überschüssigen Kalkes
Schwefel SO_2	E220	W	Reines SO_2, als Gas oder in Lösung, Kaliumbisulfit, Kaliummetabisulfit, Mengenbeschränkungen je nach Weinart
		CFW	SO2 und Metabisulfit, 50 mg/l für Fruchtweine / Met und 100 mg/l für perlende Fruchtweine

Zusatzstoffe/Verarbeitungs-hilfsmittel	E-Nr.	Produkt-gruppe	Einschränkung/Bemerkung
Salz		BB	Meersalz, Steinsalz oder raffiniertes Salz ohne Zusatz von Jod oder Fluor. Zugelassene Rieselhilfsmittel sind Calciumcarbonat und Magnesiumcarbonat, für alle anderen Rieselhilfsmittel ist eine schriftliche Ausnahmegenehmigung der zuständigen Organisation notwendig. (ANGV IV : Kap.7.19.)
Speisegelatine (mindestens in Bio-Qualität)		BB	Nur für Backwaren, welche Joghurt-, Quark- oder Sahnezubereitungen enthalten.
		OG	Zur Klärung von Frucht- und Gemüsesäften (aus optischen Gründen)
		Alle Kategorien außer Wein	Als Zutat, aufgeführt auf dem Etikett
'Native' Stärke, modifizierte Stärke, Quellstärke		Alle	Mindestens in Bio-Qualität
Rauch		MI, FW	Von einheimischen, unbehandelten Holzarten, wie Wacholder, Nadelgehölzen und Gewürzen.
Aromaextrakte		Alle	Reine ätherische Öle oder reine Extrakte aus dem namensgebenden Ausgangsmaterial und unter Verwendung zulässiger Extraktionsmittel.
		A	Nur für Liköre
Bienenwachs Karnaubawachs Pflanzenöl		BB	Trennmittel
Pflanzenwachse		NGE	Klebe- und Haftmittel
Lab		MI	Auch chemisch konserviert
Bienenwachs Natürliche Hartparafine Mikrokristalline Wachse		MI	Als Überzugsmasse nur für Käse, ungefärbt und ohne Fungizidbehandlungen (auch ohne

Zusatzstoffe/Verarbeitungs-hilfsmittel	E-Nr.	Produkt-gruppe	Einschränkung/Bemerkung
Plastiküberzüge			weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butyl- oder Cyclokautschuk)
Milchsäure $C_3H_6O_3$		FW	Nur zur Behandlung von Naturdärmen
		OG	
		MI	Als Säuerungsmittel für die Herstellung von Mozzarella, mikrobiell hergestellt
Starterkulturen		Alle	Kein GMO, keine chemische Konservierungsstoffe
Ethylen C_2H_4		OG	Nur zum Reifen von Bananen.
Enzyme: einschliesslich Zusatz- und Trägerstoffen müssen folgenden Anforderungen entsprechen: ■ GMO-frei ■ frei von Konservier-ungsmitteln (eine ANG kann erteilt werden, wenn bei mind. 3 Herstellern nicht verfügbar) (ANGV III : Kap.7.19.) ■ Glyzerin kann Enzymen zugesetzt werden, vorzugsweise aus nachhaltigen und pflanzlichen Quellen		OG	Zum Pressen und Klären von Säften.
		SM	Getreidestärke Invertzuckerherstellung: Xyllose (Glucose) Isomerase
		A	Nur beim Malzen von Getreide und Maischen von Kartoffeln und Mais, nur Pektinasen und Amylasen
		SGN	Für Getränke aus Getreide zur Entschleimung und Verzuckerung der Stärke
		CFW	Für die Klärung und Schönung von Apfelsaft bei der Herstellung von Cider / Cidre
Hefe		BB, W, A, B, CFW,	GMO frei
Öl		SM	Um Schaumbildung zu vermeiden
		OG	Als Antihaftmittel für getrocknetes Obst und Gemüse
		A	Pflanzliche Öle um Schaumbildung zu vermeiden

Zusatzstoffe/Verarbeitungs-hilfsmittel	E-Nr.	Produkt-gruppe	Einschränkung/Bemerkung
Filtermaterialien		Alle	Keine asbesthaltigen Materialien, chlorfrei
Kieselgur		Alle	Zur Schädlingsbekämpfung. Als Zusatzstoff oder als Verarbeitungshilfs- mittel in allen Produktgruppen, es können sowohl die nicht aktivierten als auch die aktivierten Formen verwendet werden. Analysen auf Arsenrückstände müssen durchgeführt werden und die Niveaus müssen den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel entsprechen.
Perlite	E599	Alle	
Bentonite		Alle	
Aktivkohle (Kohlefilter)		Alle	
Pflanzenproteine, z.B. Erbsenprotein		OG	Aus optischen Gründen, für die Klärung und Schönung
		W	Erbsen, Kartoffel oder Weizenprotein zur Schönung
		CFW	Aus optischen Gründen, für die Klärung und Schönung
Gerbsäure		A, SM	Natural Ursprung
Saccharoseester		SM	In Bio-Qualität
Schwefelsäure		SM	Zur pH-Kontrolle bei der Zuckerherstellung
Inulin u. a. Oligosaccharide		SM	In Bioqualität, nur für Eiscreme

3.4.Prozesswasser

3.4.1. Definition – Prozesswasser

Dieser Abschnitt beschreibt die Anforderungen an Prozesswasser in Verarbeitungs-unternehmen und in landwirtschaftlichen Betrieben. In diesem Zusammenhang ist

Prozesswasser definiert als Wasser, das für die Nacherntebehandlung, die Reinigung, die Vorbereitung und den Transport von Rohstoffen und unverarbeiteten landwirtschaftlichen Produkten genutzt wird. Nachfolgende Regelungen gelten nicht für Wasser, das für die finale Verarbeitung von Produkten genutzt wird im Allgemeinen und Wasser als Rezepturbestandteil im Speziellen.

3.4.2. Zugelassene Maßnahmen – Prozesswasser

Grundsätzlich sollte Prozesswasser in Form von Trinkwasserqualität ohne zusätzliche Behandlung genutzt werden. Da diese Richtlinie weltweit genutzt wird und Trinkwasser in vielen Regionen in erster Linie für den direkten menschlichen Verzehr genutzt werden sollte, sind die folgenden Maßnahmen für Prozesswasser zugelassen, um die Produktsicherheit zu erhöhen:

- Alle Behandlungen mit natürlichen Säuren wie Zitronensaftkonzentrat, Essig- oder Milchsäure.
- Wenn ein bestimmter Säuregrad des Prozesswassers nicht erreicht werden kann (oder benötigt wird) oder die mikrobielle Belastung reduziert werden soll, kann Zitronensäure, Apfelsäure oder Essigsäure eingesetzt werden.
- In Regionen in denen Trinkwasser flächendeckend chloriert wird, ist der Einsatz von chloriertem Trinkwasser zugelassen. Wenn eine durchgehende Qualität der Wasserversorgung nicht gewährleistet ist, sind alternative Maßnahmen zu bevorzugen. Wenn alternative Maßnahmen nicht zur Verfügung stehen oder nicht den gewünschten Wirkungsgrad zeigen, ist die zusätzliche Chlorierung bis zu einer Größenordnung von 2 mg/l für klares Wasser und 4 mg/l für trübes Wasser zugelassen. Wenn das Wasser direkt vor dem Gebrauch chloriert wird, muss die Dosis niedriger sein.
- Die Verwendung von Wasserstoffperoxid (H_2O_2) ist zugelassen.
- Behandlung mit UV-Strahlen ist zugelassen.
- Geschlossene Systeme sind zu bevorzugen, Wasseraufbereitung in geschlossenen Systemen durch Ozonbehandlung oder den Einsatz von Kupfer Ionen ist zugelassen.

Alle oben beschriebenen Maßnahmen dürfen eingesetzt werden, um die negativen Effekte verunreinigten Wassers zu reduzieren. Ein Einsatz als prophylaktische Maßnahme oder um die Produkthaltbarkeit über zusätzliche konservierende Effekte zu verlängern, ist nicht zugelassen.

3.5.Transport

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

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

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

Das Wichtigste in Kürze:

- Grundsätzlich müssen Rohstoffe, Zutaten, Futter, Tiere, Samen und Saaten, Pflanzen, Betriebsmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe von Demeter zertifizierten Betrieben stammen.
- Falls oben erwähnte Produkte nicht aus Demeter zertifizierter Herkunft verfügbar sind, muss das allgemeine Regime – Demeter/Verbandsware/Bio/konventionell - beachtet werden. Konventionelle Anteile dürfen bestimmte Prozentsätze nicht überschreiten und müssen im Rahmen Bio-Anerkennung zugelassen sein.
- Verfügbarkeit wird von der zuständigen zertifizierenden Organisation nach einem transparent beschriebenen Verfahren bewertet und folgt den Kriterien – Vorhandensein / Entfernung / Qualität / Preis.
- Der Zeitpunkt der Berechnung einer Demeter-Rezeptur ist, wenn alle Zutaten erstmals zusammen eingesetzt werden. Wenn der Verarbeitungsprozess mehrstufig abläuft, ist jeweils die letzte Verarbeitungsstufe für die Berechnung zu verwenden.
- Die vorliegende Richtlinie ist eine Positivliste, was nicht ausdrücklich erlaubt ist, ist ausgeschlossen.
- Im Zweifelsfall kontaktieren Sie ihre zertifizierende Organisation oder den Koordinator / die Koordinatorin der Richtlinienkommission von BFDI.

4.Kennzeichnungsrichtlinie

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum Sept. 2023

4.1. Einleitung

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

Die Demeter-Marken können grundsätzlich nur von Betrieben und Unternehmen genutzt werden, die im Besitz eines gültigen Markennutzungsvertrags mit der jeweils zuständigen und authorisierten Landesorganisation sind oder an die die Markennutzung in an Mitgliedsvereinbarungen gekoppelter Form übertragen wurde.

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

4.2. Gesetzlicher Rahmen

Die jeweils geltenden nationalen und übergeordneten Regularien und rechtliche Regelungen bezüglicher der Erzeugung und Verarbeitung von landwirtschaftlichen Rohstoffen und

Lebensmitteln sind verbindlich. Darüber hinaus alle geltenden gesetzlichen Regelungen bezüglich der Erzeugung und Verarbeitung von ökologischen landwirtschaftlichen Rohstoffen und Lebensmitteln und der dazugehörigen Kennzeichnung, die von der jeweiligen zertifizierenden Organisation als ökologische Basiszertifizierung gewählt wurde. Jedes Unternehmen übernimmt die Verantwortung sämtlicher Handlungen im Geltungsbereich der oben beschriebenen Rechtsnormen. Diese rechtlichen Einschränkungen werden durch diese Richtlinie weder aufgehoben, eingeschränkt oder interpretiert.

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

4.3. Markenzeichennutzung

Wie in Kapitel 4.1. ausgeführt, können Produkte und Rohstoffe nur mit den Markenzeichen ausgelobt und gekennzeichnet werden, wenn diese Richtlinie eingehalten wird, durch Unternehmen, die im Besitz einer gültigen Demeter-Zertifizierung sind und das entsprechende vertragliche Verhältnis zu einer Organisation haben, die berechtigt ist Zertifizierung und Markennutzung zu übertragen.

- Markenzeichennutzung schließt jegliche Nutzung des Demeter-Markenzeichens, des geschützten Begriffs „Biodynamic®“, der Bezeichnung „Biodynamisch“ oder des Wortes bzw. Begriffes „Demeter“ in Verbindung mit Produktauszeichnung, Marketingmaterial oder allgemeinen Informationen wie Preislisten oder Warendokumentation ein.
- Jedes Demeter-Produkt benötigt eine eindeutige Absenderkennung eines Vertrags-partners oder einer Vertragspartnerin mit einer gültigen Markennutzungsvereinbarung und/oder Zertifzierungsvereinbarung mit Bezug auf die Markennutzung. Das lizenznehmende Unternehmen muss eindeutig im Rahmen der Etikettierung und Warenauslobung zu identifizieren sein.
- Bezüge zur biodynamischen Qualität oder biodynamischen Landwirtschaft auf Produkten oder im Rahmen von Marketingmaterialien sind nur in Verbindung mit einer gültigen Demeter-Zertifizierung und einer allgemeinen Demeter-Auslobung (Markenzeichen oder Zutatenkennzeichnung) möglich.
- Die Verwendung des Begriffs „Demeter“ oder des Markenzeichens in Verbindung mit der Unternehmensbezeichnung oder dem Markennamen des lizenznehmenden Unternehmens ist nur in Verbindung mit einer schriftlichen Vereinbarung durch die zuständige Landesorganisation oder der Biodynamischen Föderation Demeter International e.V. möglich. Landwirtschaftliche Betriebe können den Begriff „Demeter“ in Kombination mit dem Hof-Namen (z.B. Demeter-Hof Schmid) ohne schriftliche Vereinbarung führen,

solange eine gültige Zertifizierung besteht. Verarbeitende Einheiten in Kombination mit landwirtschaftlichen Unternehmen – wie Hofbäckereien oder Weinkeller – werden als Verarbeitungsunternehmen eingestuft, daher ist die oben erwähnte Verpflichtung einer schriftlichen Vereinbarung auch hier anzuwenden.

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

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

Weitergehende Informationen bezüglich der Berechnung von Zutaten landwirtschaftlichen und nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs und ihrer Qualitäten, Produktzulassung und Verfügbarkeit von Rohstoffen, finden Sie unter 2.6. Zertifizierung und 3.1. Zusammensetzung von Demeter-Produkten.

4.4.Die Markenzeichen – Demeter und Biodynamisch

4.4.1. Das Demeter - Markenzeichen

Die Mehrheit der weltweit hergestellten Produkte wird mit dem Demeter Markenzeichen vertrieben. In den meisten zertifizierenden Organisationen ist nur dieses Markenzeichen im Einsatz. Größenverhältnisse und Farben des Markenzeichens dürfen nicht verändert werden. Weitere Hinweise zur Verwendung auf Produkten und Werbematerial finden sich im Gestaltungshandbuch von BFDI und in Kapitel 4.6. ff.

Tab.: 2 Das Demeter Markenzeichen

Markenzeichen
demeter

4.4.2.Die Blume

Einige zertifizierende Organisationen nutzen ausschließlich oder als Ergänzung zum Demeter Markenzeichen, die sogenannte Blume. Die Blume kann auf bestimmte Produktkategorien

begrenzt sein. Bitte kontaktieren Sie ihre nationale zertifizierende Organisation, wenn Sie Fragen zur Verwendung der Blume haben. Dort erhalten Sie Informationen ob und unter welchen Bedingungen der Einsatz auf Produkten möglich ist.

Tab.: 3 Einsatzvarianten – Blume

Das Blumen - Logo	Das Blumen – Logo in Verbindung mit ® (nur Demeter USA)	Das Blumen – Logo in Verbindung mit zertifiziert Biodynamisch (nur Demeter USA)	Das Blumen – Logo in Verbindung mit zertifiziert Biodynamisch (nur Demeter USA)
		CERTIFIED BIODYNAMIC®	CERTIFIED BIODYNAMIC®

Das Blumen-Logo darf in seinen Größenverhältnissen und der Farbgebung nicht verändert werden.

BFDI befürwortet die einheitliche Verwendung des Demeter – Markenzeichens. Aus diesem Grund finden sich hier keine weiteren Vorgaben zur Platzierung, Größe und Farbvorgaben für das Blumen-Logo. Entsprechende Vorgaben finden sich in nationalen Richtlinien der jeweiligen Zertifizierungsorganisationen, die eine Kennzeichnung mit der Blume anbieten.

4.4.3. Die Zertifizierungsmarke Biodynamisch®

Eine Kombination von Biodynamisch mit dem Symbol „registrierte Marke“ – Biodynamisch® - kann nur in Ländern genutzt werden, in denen eine entsprechende rechtliche Registrierung vorliegt. In den Vereinigten Staaten muss das Symbol „registrierte Marke®“ immer mit geführt werden. Bitte kontaktieren Sie BFDI oder ihre nationale Organisation für weiter gehende Informationen.

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

4.4.4. Siegel

Einige zertifizierende Organisationen bieten die Möglichkeit der Kennzeichnung mit einem alternativen Zertifizierungssiegel an. In der Regel ist diese Kennzeichnung nur unter bestimmten Vorbedingungen oder zusätzlichen Kriterien möglich. Für weitere Details kontaktieren Sie bitte Ihre nationale zertifizierende Organisation.

Tab.: 4 Beispiele Siegel

Beispiele für Zertifizierungssiegel		
zertifiziert biodynamisch durch Demeter	certifié biodynamique par Demeter	biodynamic

BFDI befürwortet die einheitliche Verwendung des Demeter – Markenzeichens. Aus diesem Grund finden sich hier keine weiteren Vorgaben zur Platzierung, Größe und Farbvorgaben für das Siegel. Entsprechende Vorgaben finden sich in nationalen Richtlinien der jeweiligen Zertifizierungsorganisationen, die eine Kennzeichnung mit dem Siegel anbieten.

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

Alle nachfolgenden Regelungen sind in erster Linie mit Blick auf das Demeter – Markenzeichen formuliert, müssen aber sinngemäß auch auf alle anderen Formen der Markenzeichennutzung der Marken in Kapitel 4.4. angewendet werden.

- **Monoprodukte** können nur mit den Markenzeichen ausgelobt werden, wenn sie zu 100 % aus Demeter-Rohstoffen bestehen, die 90 % und 66 % - Regel können nicht angewendet werden. Monoprodukte bestehen aus nur einem Rohstoff, wie abgepacktes Mehl oder Hülsenfrüchte. Produkte die aus einem Rohstoff, aber in verschiedenen Varianten bestehen, wie z.B. Kaffeemischungen oder Cuvées sind keine Monoprodukte im Sinne dieser Richtlinie.
- **Monoprodukte** mit dem Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ und uneingeschränktem Biostatus können mit dem Markenzeichen ausgelobt werden. Sie müssen jedoch an einer sichtbaren Stelle der Verpackung den Hinweis „*in Umstellung auf Demeter“ tragen. Alternativ kann das Markenzeichen mit dem Textzusatz „in Umstellung“ (siehe Darstellung unten) genutzt werden. Die Entscheidung, ob beide Versionen möglich

sind oder eine von beiden verpflichtend, liegt in der Verantwortung der jeweiligen zertifizierenden Organisation.

- Wenn in der Produktkennzeichnung von Monoprodukten aus Platzgründen eine Fußnote nicht möglich ist (z.B. Aufkleber auf Obst und Gemüse), ist die Nutzung des Markenzeichens mit dem Textzusatz „in Umstellung“ verpflichtend.
- Monoprodukte mit dem Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ und Bioumstellung können nicht mit dem Markenzeichen ausgelobt werden. Hier ist lediglich der textuelle Hinweis „*in Umstellung auf Demeter“ an geeigneter Stelle der Verpackung möglich.
- Monoprodukte und Zutaten mit dem Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ ohne Bio-Umstellungsstatus können weder mit dem Markenzeichen noch einem textuellen Hinweis „*in Umstellung auf Demeter“ ausgelobt werden.
- Zusammengesetzte Produkte können nur mit dem Markenzeichen ausgelobt werden, wenn mindestens **90 % der Zutaten** Demeter zertifiziert sind. Zusammengesetzte Produkte mit einem Demeter-Anteil zwischen **66 % und 90 %** können nur mit dem Markenzeichen ausgelobt werden, wenn eine Ausnahmegenehmigung der zuständigen zertifizierenden Organisation vorliegt (ANGV V : Kap.7.19.).
- Produkte mit weniger als 66 % und mehr als 10 % Demeter-Anteilen können nicht mit dem Markenbild ausgelobt werden. Lediglich eine **Zutatenauslobung** mit der Wortmarke „Demeter“ im Rahmen der Zutatenliste ist möglich.
- Bei allen Produkten mit weniger als 100 % Demeter zertifizierten Zutaten, muss der jeweilige Zertifizierungsstatus der Zutaten deutlich in der Zutatenliste, durch „Sternchen“-Kennzeichnung (*Bio, **Demeter oder **Biodynamisch, ***konventionell) identifizierbar sein.
- Meeresfische und Meeresfrüchte können als Zutat in Demeter-Produkten eingesetzt werden. Fische müssen nach den Vorgaben des „Marine Stewart Council (MSC)“ zertifiziert sein. Das fertige Produkt muss mindestens 70 % Demeter-Anteile enthalten. Für Produkte mit einem niedrigeren Demeter Anteil gelten die allgemeinen Regeln der Zutatenkennzeichnung.
- Wenn ein Produkt eine **Mischung der gleichen Zutat** mit unterschiedlichen Zertifizierungsstatus enthält (Demeter und ökologisch), kann jeweils nur der niedrigste Zertifizierungsstatus ausgewiesen werden.
- Für die Berechnung des Demeter-Anteils von Produkten, werden Zutaten mit dem Status **„in Umstellung auf Demeter“** wie Demeter-Zutaten gerechnet.

Weitergehende Informationen bezüglich der Vorgaben und Informationen zur Umstellungs-zertifizierung und Kennzeichnung von landwirtschaftlichen Rohstoffen in verschiedenen

Umstellungsphasen finden Sie unter 6.4.4. Umstellungszertifizierung und 6.3.8. Tierzukauf und Vermarktung der Erzeuger-Richtlinie.

Tab.: 5 Übersicht Kennzeichnung Demeter Anteile

Demeter-Anteil	Kennzeichnung	Zutatenverzeichnis
100%	demeter	Für Monoprodukte nicht verpflichtend, da keine Zutatenliste
90-100%	demeter	Demeter-Anteile und abweichende Qualitäten / Zertifizierungsstatus müssen gekennzeichnet werden
66-90%	demeter	Demeter-Anteile und abweichende Qualitäten / Zertifizierungsstatus müssen gekennzeichnet werden (* -Kennzeichnung)
10-66%	~~demeter~~	Keine Markenzeichennutzung, nur Zutaten-Kennzeichnung (* -Kennzeichnung oder im Textverlauf „Demeter-Weizen“)
100 %	demeter IN UMSTELLUNG	Monoprodukte in Umstellung mit vollem Biostatus, als Alternative zur Fussnotenkennzeichnung
90 – 100%	demeter IN UMSTELLUNG	Zusammengesetzte Produkte, Zutaten müssen hinsichtlich der prozentualen Zusammensetzung und des Zertifizierungsstatus klar erkennbar sein. Zertifizierungsstatus müssen gekennzeichnet werden (* -Kennzeichnung. Die Entscheidung ob beide Versionen möglich sind oder eine von beiden verpflichtend liegt in der Verantwortung der jeweiligen zertifizierenden Organisation
66 – 90%	demeter IN UMSTELLUNG	Zusammengesetzte Produkte. Markenzeichen kann nur in Verbindung mit einer Ausnahmegenehmigung genutzt werden. Zutaten müssen hinsichtlich der prozentualen Zusammensetzung und des Zertifizierungsstatus klar erkennbar sein. Die Entscheidung, ob beide Versionen möglich sind oder

Demeter-Anteil	Kennzeichnung	Zutatenverzeichnis
		eine von beiden verpflichtend liegt in der Verantwortung der jeweiligen zertifizierenden Organisation

4.6.Standardplatzierung auf Produkten - Markenzeichen

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

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

4.6.1.Farbvorgaben Demeter-Markenbild

Nachfolgende Vorgaben sind ein allgemeiner Überblick zur Nutzung des Demeter Markenzeichens auf Produktverpackungen und Marketingmaterialien. Detaillierte Vorgaben

und Empfehlungen für eine angemessene Nutzung des Markenzeichens, sowie Beispielformulierungen und Werbeaussagen zum Markenauftritt finden sich im offiziellen Design-Handbuch der Biodynamischen Föderation Demeter International oder in nationalen Versionen dieses Handbuchs.

Die aktuelle Version des Gestaltungshandbuchs und offizielle Grafikvorlagen finden sie unter https://www.demeter.net/certification/labelling-demeter/

- Veränderungen an Form und Proportionen des Markenbildes sind nicht zulässig
- Wenn Markenzeichen und Hintergrund sich nicht eindeutig farblich unterscheiden, muss eine grafische Lösung gefunden werden, um einen angemessenen Kontrast zu schaffen. Hinweise hierzu finden sich im Design Handbuch.
- Wenn das Markenzeichen auf runden Etiketten genutzt wird, wird der obere Rand des Markenzeichens nicht an die Rundung angepasst, sondern in eckiger Form verwendet. Der Abstand zwischen oberem Ende des Markenzeichens und dem Rand des runden Etiketts entspricht der Höhe des Buchstabens „d“ des Markenzeichens. Größenverhältnisse und Proportionen sind entsprechend anzupassen.

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

Tab.: 6 Formatvorgaben Demeter-Markenzeichen

Markenzeichen Element	Farbe	Beschreibung	
demeter	Schriftzug	Weiß (oder ausgespart bei hellem Untergrund)	
	Hintergrundfeld: orange	**Colour Space/Version**	**Colour Code**
		CMYK coated	0/65/100/0
		CMYK uncoated	0/57/100/0
		Pantone coated	158C
		Pantone uncoated	144U
		RAL	2011
		RGB	239-112-025
		HEX	#ef7019
	Akzentuierungslinie: grün	**Colour Space/Version**	**Colour Code**
		CMYK coated	100/0/70/30

		CMYK uncoated	100/0/80/23
		Pantone coated	336C
		Pantone uncoated	3288U
		RAL	6016
		RGB	000-120-087
		HEX	#007857

Monochrom-Druck

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

Bitte kontaktieren Sie die zuständige zertifizierende Organisation, wenn sie den einfarbigen Einsatz des Markenzeichens planen.

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

Farbiges Markenzeichen – Monochrom Druck

Wenn aus gewichtigen Gründen das Demeter-Markenzeichen nicht wie unter 4.5. und 4.6.1. beschrieben in den Original-Farben auf der vorderen Verpackung genutzt werden kann, kann es in gold, silber, weiß und schwarz (inkl. Graustufen) verwendet werden. Die Entscheidung welche Gründe als gewichtig einzustufen sind, liegt bei der jeweiligen zertifizierenden Organisation. Bei einem einfarbigen Einsatz muss das Markenzeichen zusätzlich in den Original-Farben auf dem Rücketikett verwendet werden. Die Positionierung kann hierbei frei gewählt werden, die Mindestgröße von 2 cm muss eingehalten werden.

4.7. Textzusätze zum Markenzeichen

Textzusätze jeglicher Form als Ergänzung zum Markenzeichen sind nicht vorgesehen.

Ausnahmen sind offizielle Marketing-Claims in Verbindung mit internationalen Marken Konzepten mit der Zustimmung von BFDI.

Die Nutzung des Markenzeichens ohne Produktbezug - durch Organisationen und Einzelpersonen ohne Verbindung zu Zertifizierungsverfahren (z.B. nationale oder internationale Berater- oder Ausbildungsorganisationen) - fallen nicht in den Geltungsbereich der Richtlinie und werden nicht durch diese Kennzeichnungsrichtlinie geregelt. Nutzungen dieser Art werden über zweiseitige Markennutzungsverträge zwischen den genannten Parteien und den jeweiligen Markeninhabern oder treuhänderischen Verwaltern geregelt.

Tab.: 7 Beispiele Textzusätze Markenzeichen	
Beispiel Marketing	Beispiel Nutzung ohne Zertifizierung
demeter you will grow	demeter Beratung

4.8.Kennzeichnung - Produktgruppen

4.8.1.Kennzeichnung von Spirituosen

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

4.8.2.Kennzeichnung von Wein

- Sofern Wein aus Demeter / Biodynamischen Trauben hergestellt ist **und** konform ist mit den Weinrichtlinien, kann er mit dem Demeter-Markenbild gekennzeichnet werden.
- Das Marken-Zeichen kann auf der Vorderseite, auf der Manschette oder auf der Rückseite unter freier Platzierung der Markenzeichen verwendet werden. Zusätzlich zu den Standardfarben kann die Demeter-Marke auf Weinetiketten auch in schwarz/weiß, gold oder silber, unabhängig von den anderen Farben, die für das Etikett verwendet werden, erscheinen.
- Wenn Demeter bzw. Biodynamische zertifizierte Trauben nach den EU-Weinrichtlinien oder Richtlinien, welche als gleichwertig betrachtet werden, verarbeitet werden, können sie unter den folgenden Bedingungen als „Wein aus Demeter Trauben“ oder „Wein aus Biodynamischen Trauben“ ausgelobt werden:
    - Das Markenzeichen oder ein Hinweis, dass der Wein Demeter zertifiziert ist, darf nicht erfolgen.
    - Nur Kennzeichnung auf dem Rückenetikett mit folgenden Worten „Wein aus Demeter Trauben“ oder „Wein aus Biodynamischen Trauben“ im Schriftbild und Art des Textes.
    - Andere Hinweise auf die Biodynamische Anbaumethode der Trauben sind auf dem Rückenetikett in gleichem Schriftbild und Art des Textes erlaubt.

4.8.3. Kennzeichnung von Produkten mit alkoholischen Zutaten

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

4.8.4.Kennzeichnung von Kosmetik-Produkten

- Produkte die mindestens 90 % Demeter-Zutaten enthalten und Produkte mit Ausnahmegenehmigung (66 – 90 % Demeter-Anteil) können gemäß der allgemeinen Vorgaben dieser Kennzeichnungsrichtlinie ausgelobt werden, wenn sie Vorgaben der Verarbeitungsrichtlinie für Demeter Kosmetik unter Kapitel 7.15. einhalten.
- Bei Produkten mit einem Demeter-Anteil unter 66 %, die die Verarbeitungsrichtlinien für Demeter-Kosmetik einhalten, kann eine Zutatenauslobung mit Hinweis auf den biodynamischen Ursprung der Rohwaren im Sinne der allgemeinen Zutatenkennzeichnung erfolgen.
- Bei Produkten mit einem Demeter-Anteil unter 66 %, die die Verarbeitungsrichtlinien für Demeter-Kosmetik nicht einhalten, kann eine Zutatenauslobung mit Hinweis auf den biodynamischen Ursprung der Rohwaren ebenso wie ein kurzer Hinweis über die biodynamische Landwirtschaft erfolgen. Kennzeichnung und Marketingmaterial dürfen in diesem Fall nicht den Eindruck erwecken, das Produkt als Ganzes würde aus Demeter-Rohstoffen bestehen oder die Verarbeitungsrichtlinien einhalten oder wäre nach Demeter-Richtlinien zertifiziert. Der Hinweis auf Demeter und/oder Biodynamisch kann nur auf der Rück- oder Seitenetikettierung verwendet werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
    - Das Produkt erfüllt einen „Bio-Standard“ oder „natural“ Standard, der durch die Biodynamischen Föderation Demeter International anerkannt und dementsprechend gekennzeichnet ist, oder
    - Das Produkt erfüllt diese Richtlinien mit der Ausnahme von einer oder mehreren Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Herkunft, die gemäß einem „natural” Standard erlaubt sind und
    - Schriftart und Schriftgröße für Demeter/ Biodynamisch sind die gleichen wie beim übrigen Text der Zutatenliste (keine Verwendung des Demeter Markenzeichens)

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

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

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

4.8.5. Kennzeichnung von Textilien

- Die Kennzeichnung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. Demeter-Fasern, die den Demeter-Verarbeitungsrichtlinien entsprechen, kann gemäß der allgemeinen Kennzeichnungsvorgaben erfolgen.
- Bei der Kennzeichnung von Faserprodukten aus Demeter-Rohstoffen kann die Verwendung der Worte Demeter/Biodynamisch als Hinweis auf die Qualität der Rohmaterialien, ebenso wie eine kurze Information über Biodynamische Landwirtschaft erfolgen. Rohstoffkennzeichnung ist nur erlaubt, wenn bei der Vermarktung und Kennzeichnung den Konsumenten nicht der Eindruck vermittelt wird, dass es sich um ein vollständiges Produkt in Demeter/Biodynamischer Qualität handelt oder dass es nach Kapitel 7.16. der Demeter-Verarbeitungsrichtlinie hergestellt wurde.

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

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

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

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

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

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

4.8.6. Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung

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

Tab.: 8 Darstellungen Logo „Bioverita“ mit Zusatz biodynamisch

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

4.8.7. Kennzeichnung von Produkten aus Bruderhahnaufzucht

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

4.8.8.Kennzeichnung von Produkten aus Bienenhaltung

Die Kennzeichnung der Etiketten und Umverpackungen von Produkten aus Demeter-Bienenhaltung mit dem Demeter-Markenbild erfolgt gemäß der allgemeinen Kennzeichnungsvorgaben. Auf den Etiketten ist der folgender Pflichttext oder eine ähnliche Formulierung, die diese Information enthält, zusätzlich aufzuführen:

„Das Entscheidende an Produkten aus Demeter-Bienenhaltung ist die Art und Weise dieser (wesensgemäßen*) Bienenhaltung. Durch den großen Flugradius der Bienen ist nicht zu erwarten, dass sie nur überwiegend biodynamisch bewirtschaftete Flächen befliegen.“

* kann optional verwendet werden

4.8.9.Kennzeichnung von Produkten aus Cannabis

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

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

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

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

Das Wichtigste in Kürze:

- Nutzung des Demeter-Markenzeichens setzt einen gültigen Markennutzungsvertrag und/oder Zertifizierungsvertrag mit Bezug auf die Markenzeichennutzung mit der entsprechenden zertifizierenden Organisation und eine vollständige Zertifizierung voraus.
- Markenzeichennutzung schließt jegliche Form der Nutzung im Geltungsbereich der Kennzeichnungsrichtlinie mit ein, Demeter-Markenzeichen, Biodynamic®, Wort und Bezeichnung “Biodynamisch” und “Demeter” in Zusammenhang mit Produktauszeichnung, Marketingmaterial oder allgemeinen Informationen wie Preislisten oder Warendokumentation.
- Jedes Produkt benötigt eine eindeutige Absenderkennung eines Lizenznehmers oder einer Lizenznehmerin.
- Größe, Proportion, Farbe und Platzierung des Demeter-Markenzeichens folgt bestimmten Regeln, diese können bei einigen Produktgruppen von generellen Vorgaben abweichen.
- Verbraucherinformationen auf Demeter-Produkten sind so umfassend wie möglich. Die Kennzeichnung folgt dem Grundsatz der Volldeklaration, nicht nur, aber jedem Fall bezüglich der Qualitäten und Demeter-Anteile im Produkt.

5.Schädlingsbekämpfung und Reinigungsmittel

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

Stand Juni 2018 | Revisionsdatum Sept. 2023

5.1. Einleitung

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

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

5.2. Geltungsbereich

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

5.3. Prophylaktische Maßnahmen

Sowohl in der Schädlingsbekämpfung als auch bei der Anwendung von Reinigungsmitteln müssen prophylaktische Maßnahmen und eine gute Betriebshygiene immer Vorrang haben um das Aufkommen von Schädlingen und pathogenen Mikroorganismen zur verhindern, als über den nachrangige Einsatz von Unterdrückungsmaßnahmen den entstandenen Druck zu reduzieren. Beide Bereiche sollten in betriebsinternen Managementsystemen behandelt und permanent weiter entwickelt werden. Bauliche Voraussetzungen, Hygiene der eingetragenen Produktionsmittel und persönliche Hygiene der Beschäftigten bedürfen einer ständigen Optimierung und Schulung.

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

5.4. Schädlingsbekämpfung

5.4.1. Behandlungsprotokoll

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

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

5.4.2. Zugelassene Maßnahmen – Lagerräume

Folgende Maßnahmen dürfen in Lagerräumen ohne Produktkontakt eingesetzt werden:

- Fallen (Lebendfallen, Köderfallen, Fallen mit Anti-Gerinnungsmitteln, Giftköder für Nagetiere, UV-Fallen, Fallen mit Alkohol, klebrige Papiere, inerte Atmosphären)
- Rodentizide mit Antikoagulanzien zur Anwendung in Ställen und anderen Gebäuden (nur in Köderboxen bzw. so, dass Prädatoren nicht gefährdet werden)
- Natürliche Öle mit einer abstoßenden Wirkung (Zitrusöle, Leinsamen, tierische Öle)

- Ultraschallerzeuger
- Parasiten oder Räuberische Insekten (z.B. Lariophagus)
- Kieselgur
- Pyrethrum (ohne PBO – Piperonlylbutoxid). Die zuständige Organisation kann eine Ausnahmegenehmigung erteilen, wenn PBO in Materialien verwendet wird, deren Nutzung gesetzlich vorgeschrieben ist. (ANGV VII : Kap.7.21.)
- Bacillus thuringiensis

5.4.3. Zugelassene Maßnahmen – Rohstoffe

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

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

5.4.4. Weitere Maßnahmen

Sollten oben beschriebene Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung nicht ausreichen und der Einsatz weiterer chemischer oder biotechnischer Mittel wie giftige Pflanzenextrakte, Neurotoxine oder Hormonverbindungen erforderlich sein, kann dies ausschließlich in leeren Räumen und unter nachfolgenden Auflagen erfolgen. Die Maßnahmen sind im Vorfeld bei der zuständigen Landesorganisation zu beantragen (ANGV VIII : Kap.7.21.), die Begründung enthält mindestens:

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

5.5. Reinigungsmittel

5.5.1. Reinigungsmittel Allgemein

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

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

5.5.2. Empfohlene Reinigungsmittel

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

- Ozon
- Schwefel

5.5.3. Zugelassene Reinigungsmittel

Grundsätzlich sind alle Reinigungsmittel bis auf die unter 5.5.4 aufgeführten zugelassen, insofern keine anderen dieser Richtlinie übergeordneten Rechtsnormen diese ausschließt. Das gilt unter der Voraussetzung, dass unter 5.5.2 und 5.5.3 beschriebene Maßnahmen nicht im Produkt nachweisbar sind. Produktkontamination, auch mit zugelassenen Mittel, kann zur Aberkennung durch die jeweils zuständige Landesorganisation führen.

5.5.4. Ausgeschlossene Reinigungsmittel

Nicht verwendet werden dürfen Mittel mit folgenden Stoffgruppen:

- QAVs (Quartäre Ammoniumverbindungen)
- Aktivchlor (durch die jeweilige Landesorganisation kann eine Ausnahmegenehmigung für die Fleischverarbeitung erteilt werden). (ANGV IX : Kap.7.21.)
- Komplexbildner EDTA (Ethylendiamintetraessigsäure) und deren Salze
- Formaldehyd

6.Erzeugung

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum: Sept. 2023

6.1. Acker- und Pflanzenbau

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

6.1.1. Geltungsbereich

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

6.1.2. Saat- und Pflanzgut

6.1.2.1. Saat- und Pflanzgut – Allgemeine Grundlagen

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

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

- Oligonukleotid gerichtete Mutagenese (ODM)

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

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

6.1.2.2. Saatgut und Pflanzkartoffeln

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

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

Falls Saatgut oder Saatkartoffeln aus biodynamischem oder ökologischem Anbau nicht verfügbar sind, darf mit Ausnahmegenehmigung der jeweiligen zertifizierenden Organisation, ungebeiztes konventionelles Material verwendet werden. (ANG 1: siehe Anhang 7)

Der Einsatz von Getreidehybridsaatgut (F1-Hybride), mit Ausnahme von Mais (Zea mays) ist für die Produktion von Futter und Nahrungsmitteln ausgeschlossen. Saatgut, das mit Hilfe von Protoplasma- und Zytoplasma-Fusionsverfahren (cms-Hybride) erzeugt wurde, ist verboten.

6.1.2.3. Pflanzgut für Bäume und Dauerkulturen

Wenn Vermehrungsmaterial für Bäume und Dauerkulturen nachweislich nicht in biodynamischer oder biologischer Qualität verfügbar ist, darf konventionelles Vermehrungsmaterial eingeführt werden. Nacherntebehandlung mit chemisch-synthetischen Pestiziden (z.B. Desinfektionsmitteln) ist nicht erlaubt. (ANG 1: siehe Anhang 7)

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

6.1.3. Düngung - Allgemein

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

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

Die Düngerbasis für alle Betriebstypen sind Kompost und Stallmist, präpariert mit den Kompostpräparaten. Auf extensiven Weidebetrieben kann die jeweilige zertifizierende Organisation einem Düngeregime ohne Kompost zustimmen, wenn die Kompostpräparate alle Flächen durch alternative Maßnahmen erreichen (z.B. Kuhfladen Präparat). Details finden sich unter Kapitel 6.2..

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

- Gärtnereien / Gartenbaubetriebe
- Dauerkulturbetriebe
- Ackerbau- und Feldgemüsebetriebe

Und verschiedenen Düngerkategorien:

- Hofeigener Wirtschaftsdünger (Stallmist, Kompost, Pflanzenjauche, etc. – vgl. Anhang 4/ 1.)
- Importierter Wirtschaftsdünger (wie hofeigener Wirtschaftsdünger, aber von anderen Betrieben / biodynamisch, ökologisch oder konventionell bewirtschaftet – vgl. Anhang 4 / 2.)
- Recycelter Dünger (Kommunaler Grünschnitt-Kompost, pflanzliches und tierisches Biogas-Substrat – vgl. Anhang 4/ 1. und 2.)
- Handelsdünger (nicht mineralische Stickstoffquellen, die nicht unter die ersten drei Kategorien fallen und betriebsfremd sind – vgl. Anhang 4/ 2. und 3.)

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

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

6.1.3.1.Düngung – Düngemengen, Betriebstypen und Quellen

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

Stickstoffeintrag durch Gründüngung wird in einer Stickstoffbilanzierung nicht berücksichtigt.

Zertifizierende Organisationen sind berechtigt, für Gartenbaubetriebe und Dauerkulturbetriebe (Tropen und Subtropen) eine Stickstoffbilanzierung zu fordern, um einen erhöhten Stickstoffbedarf (bis zu 170 kg N/ha/Jahr) zu begründen.

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

Um die Stickstoff- und Phosphorbilanzierung insbesondere für kleine Betriebe nicht unnötig kompliziert zu machen, wird für den Phosphoreintrag (im Gegensatz zum Stickstoffeintrag) nur der Phosphor-Anteil bei den eingesetzten Handelsdünger berücksichtigt.

Ackerbau (inkl. Feldgemüse)

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

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

Gärtnereien und Gartenbaubetriebe (mit einer Anbaufläche kleiner 40 ha)

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

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

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

Dauerkulturen

Die Gesamtmenge an ausgebrachtem Stickstoff aus allen Düngerkategorien darf

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

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

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

Föderationslizenznehmer (zertifiziert durch das Internationale Zertifizierungsbüro)

Das Internationale Normenkomitee hat die folgende Ausnahmeregelung für Lizenznehmer der Föderation genehmigt:

Für Bananen kann ein Lizenznehmer beantragen, unter bestimmten Bedingungen Handelsdünger bis zu 120 kg N/ha/Jahr zu verwenden (muss vom Marktteilnehmer individuell beantragt werden).

Diese Ausnahme läuft am 31. Dezember 2025 aus.

Tab.: 9 Maximale Mengen an Dünger und Düngemitteln nach Betriebstypen

Betriebstyp	Max. Stickstoff-eintrag	Max. Menge Stickstoff und Phosphor* durch organische Handelsdünger	
Ackerbau / inkl. Feldgemüse / Tierhaltungs-betriebe /Weidehaltung	112 kg N/ha/Jahr	40 kg N/ha/Jahr und 20 kg P/ha/Jahr als durchschnittlicher Eintrag über den gesamten Betrieb	Bitte beachten Sie Einschränkungen für importierten Stallmist aus nicht-zertifizierten Quellen und die Beachtung des generellen Regimes sowie Einschränkungen bei recyceltem Dünger. Die Menge an Stickstoff aus Handelsdünger muss insgesamt niedriger sein als die Menge an Stickstoff aus Wirtschaftsdünger, importiertem Wirtschaftsdünger, Gründüngung und recyceltem Dünger.
Gartenbau / Gärtnereien	170 kg N/ha/Jahr im Regelfall	80 kg N/ha/Jahr und 40 kg P /ha/Jahr als durchschnit-tlicher Eintrag über die Gemüse-Fruchtfolge	
Glashaus (als Betriebsteil eines Gartenbau- oder Ackerbaubetriebs)			
Glashaus (spezialisierte Betriebe)	Keine Obergrenze	80 kg N/ha/Jahr und 40 kg P/ha/Jahr als durchschnit-tlicher Eintrag über die Gemüse-Fruchtfolge	Bitte beachten Sie auch Kapitel 6.1.6.5. Produktion unter Glas und Plastik für weitere Vorgaben
Dauerkulturen - Allgemein	96 kg N/ha/Jahr	40 kg N/ha/Jahr und 20 kg P /ha/Jahr als durchschnittlicher Eintrag über die Anbaufläche,	Bitte beachten Sie Einschränkungen für importierten Stallmist aus nicht-zertifizierten Quellen und die Beachtung des generellen Regimes sowie Einschränkungen bei recyceltem Dünger. Die Menge an Stickstoff aus Handelsdünger muss insgesamt niedriger sein als die Menge an Stickstoff aus Wirtschaftsdünger, importiertem Wirtschaftsdünger, Gründüngung und recyceltem Dünger.
Dauerkulturen – Tropen und Subtropen	170 kg N/ha/Jahr		
Weinbau	150 kg N/ha/3 Jahre	40 kg N/ha/Jahr und 20 kg P /ha/Jahr als durchschnittlicher Eintrag über die Weinbaufläche	

Betriebstyp	Max. Stickstoff-eintrag	Max. Menge Stickstoff und Phosphor* durch organische Handelsdünger	
			Für den Weinbau werden alle Vorgaben als Durchschnitt über drei Jahre gerechnet
* Die Menge an eingebrachten Phosphor kann erhöht werden, wenn Defizite mittels Bodenanalyse nachgewiesen werden			

6.1.4.Pflanzenpflege und –schutz

Eingesetzte Betriebsmittel müssen in Anhang 5 gelistet sein.

Jegliche Anwendung nicht durch diese Richtlinie zugelassener Mittel führt im Zweifelsfall zur Aberkennung des Betriebes, zumindest aber der behandelten Flächen und Kulturen. Weitere Details siehe 3.8. Rückstände sowie nationale Sanktionsregime.

6.1.5. Fruchtfolge Pflanzenbau

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

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

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

Vorgaben zur Fruchtfolge im spezialisierten Anbau unter Glas und Plastik finden sich in Kapitel 6.1.6.5. Produktion unter Glas und Plastik.

6.1.6.Gartenbau und Feldgemüse

6.1.6.1.Erden und Substrate

Es gelten die Vorgaben aus Kapitel 6.1.3. Düngung. Weitere Anforderungen sind:

- Gärtnerische Erden und Substrate sollten bevorzugt als betriebseigene Mischung hergestellt werden. Dabei muss präparierter Pflanzen- oder Mistkompost die Grundlage bilden. Sein Anteil muss mind. 25 % betragen.
- Wenn Fertigerden und -substrate zugekauft und eingesetzt werden, müssen sie folgende Anforderungen erfüllen:
  - Zulassung für den ökologischen Landbau
  - Erden und Substrate müssen von Unternehmen bezogen werden, die mindestens 25 % präparierten Kompost enthalten, alternativ müssen 25 % präparierter Kompost durch den landwirtschaftlichen Betrieb nachträglich zugemischt werden.
  - Um die Verwendung von torffreiem Fertigerden zu unterstützen, können diese ohne zusätzlichen präparierten Kompost eingesetzt werden. Die Präparate müssen in diesem Fall nach dem Sähen oder Pflanzen ausgebracht werden.
  - Von diesen Vorgaben abweichende Fertigerden können nur nach Genehmigung einer Ausnahmegenehmigung durch die jeweilige zertifizierende Organisation verwendet werden. (ANG 3 A, vgl. Anhang 7)
- Pflanzliches Kompostmaterial und fertige Komposte aus Rinden- und Pflanzenabfällen (Laub, Schnittholz) aus dem Kommunalbereich können eingesetzt werden, sofern deren Unbedenklichkeit durch eine Schadstoffanalyse nachgewiesen ist.
- Torf ist nur als Bestandteil von Anzuchtsubstraten und Topferden zugelassen. Der Torfanteil ist so gering wie möglich zu halten und darf 70 % nicht überschreiten. Die Verwendung synthetischer Bodenverbesserungsmittel ist nicht gestattet. Düngemittel müssen diesen Richtlinien entsprechen (siehe Anhang 4).
- Erden und Substrate dürfen gedämpft werden. Zur Lenkung der mikrobiellen Wiederbesiedelung im Anschluss an das Dämpfen sind unmittelbar nach der Sterilisation Fladenpräparat und Hornmist-Präparat auszubringen. . (ANG 1C : Anhang 7)

6.1.6.2. Anbautechnik

Erdelose Kulturtechniken (Nährfilmtechnik, Hydrokultur), Kultur auf Steinwolle, sowie Containerkulturen dürfen nicht angewendet werden. Erddünnschichtverfahren (mit Ausnahme von Kresse und Keimpflanzen im Verkaufsgebinde) sind nicht zugelassen.

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

6.1.6.3. Pflanzenpflege und –schutz

Es gelten die entsprechenden Bestimmungen aus Kapitel 6.1.4. Pflanzenpflege und Pflanzenschutz.

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

6.1.6.4. Beikrautregulierung

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

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

Industriell gefertigtes Mulchmaterial kann nur in Kulturen mit hohem Beikrautdruck oder mit dem Ziel der Reduzierung der Bewässerung bei sehr hohen Verdunstungsraten eingesetzt werden. Vor dem Einsatz muss das Horn-Mist-Präparat ausgebracht werden. Industrielle Mulchmaterialien sind wie folgt eingeschränkt:

- Mulchmaterial aus Plastik ist nicht zugelassen. Das gilt sowohl für oxo-abbaubare und mineralölbasierte Kunststoffe als auch für Kunststoffe aus nachwachsenden Rohstoffen.
- Mulchmaterial aus biologisch abbaubaren Kunststoffen ist für eine Übergangsfrist bis zur Zertifizierungskampagne 2027 zugelassen.

Wenn andere Materialien eingesetzt werden, müssen sie über mehrere Jahre wiederverwertbar oder Teil eines lokalen Recyclingsystems sein.

6.1.6.5. Anbau unter Glas und Folie

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

Die folgende Richtlinie unterscheidet zwischen Gewächshäusern als Teil eines gartenbaulichen Betriebs oder spezialisiertem geschützten Anbau. Eine Unterscheidung wird

anhand des Düngeniveaus vorgenommen. Für Gewächshäuser als Betriebsteil eines gartenbaulichen Betriebs, gelten die entsprechenden Höchstmengen für Gartenbaubetriebe (vgl. Kapitel 6.1.3. Düngung – Allgemein). In diesem Fall wird die Höchstmenge an eingesetztem Stickstoff über den gesamten Betrieb gerechnet.

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

Tab.: 10 Vorgaben Produktion unter Glas und Plastik

Kategorie	Gewächshäuser als Betriebsteil	Spezialisierter geschützter Anbau
Tierhaltung		
	Werden als Betriebsteil eines Gartenbaubetriebs (oder Ackerbaubetriebs) eingestuft, aus diesem Grund gelten die allgemeinen Vorgaben unter Kapitel 6.3.2. und 6.3.3. für den jeweiligen Betriebstyp.	Es gelten die allgemeinen Vorgaben für Gartenbaubetriebe gemäß Kapitel 6.3.2. und 6.3.3.
Düngung (auf der Anbaufläche, für Fertigerden vgl. Kapitel 6.1.6.1.)		
Stickstoffmengen	Es gilt die allgemeine Höchstgrenze für Gartenbaubetriebe (170 kg N/ha/Jahr), höherer Bedarf im Gewächshaus kann mit reduziertem Einsatz auf anderen Betriebsflächen kompensiert werden.	Keine Höchstmenge
Menge Handelsdünger	vgl. Gartenbaubetriebe – 80 kg N/ha/Jahr mit den entsprechenden Beschränkungen beschrieben unter 6.1.3.1.	
Menge hofeigener und importierter Wirtschaftsdünger	vgl. Gartenbaubetriebe	Mindestens zwei Drittel der verbleibenden Düngermenge (nach Abzug des hofeigenen Wirtschaftsdüngers) muss über Kompost oder Stallmist gedeckt werden. Der Anteil von Kompost und Stallmist kann durch die jeweilige zertifizierende Organisation reduziert

Kategorie	Gewächshäuser als Betriebsteil	Spezialisierter geschützter Anbau
		werden, wenn die Gefahr einer systematischen Anreicherung mit Makronährstoffen nachgewiesen wird.
Stickstoffbilanzierung (um Notwendigkeit zu begründen)	Nicht erforderlich	Erforderlich - basierend auf den erwarteten Ertrag, Gesamteintrag Stickstoff entspricht dem Gesamtbedarf Stickstoff mit einer Messtoleranz von 5 %, alternativ Analyse hinsichtlich des Humusaufbaus von mindestens 1,5 % / Jahr
Fruchtfolge		
Gründüngung	Die Gewächshausfläche muss in die allgemeine Kalkulation mit einbezogen werden (1/3 der Fruchtfolge – 6.1.5.), aber die Gründüngung muss nicht zwangsläufig auf der Gewächshausfläche erfolgen.	Der Betrieb muss einem Fruchtfolgekonzept folgen, das mindestens drei Aspekte berücksichtigt: – Gründüngung während oder nach dem Marktfruchtanbau (ca. 1/3 der Fruchtfolge) – Ein Wechsel der Marktfrüchte im Jahresverlauf – Mehrere unterschiedliche Kulturen die während der Vegetationsperiode parallel angebaut werden (Gründüngung gilt als Kultur). Alternativ, unterschiedliche Varianten der gleichen Kultur im Parallelanbau, in diesem Fall muss mindestens eine Variante samenfest oder aus Biodynamischer Züchtung sein.
Fruchtfolge	vgl. Gartenbau allgemein	
Präparateeinsatz		
Horn-Mist		Bei Aussaat und Pflanzung von jeder Kultur

Kategorie	Gewächshäuser als Betriebsteil	Spezialisierter geschützter Anbau
Horn-Kiesel	Die generellen Vorgaben müssen angewendet werden (6.2. Präparate)	Einmal vor der Umpflanzung, einmal währende der Wachstumsphase, einmal während der Reifephase
Kompostpräparate	Die generellen Vorgaben kommen zu Anwendung (6.2. Präparate)	
Technische Voraussetzungen		
Heizung	Das Beheizen von Gewächshäusern mittels fossiler Brennstoffe ist ab der Zertifizierungskampagne 2028 nicht mehr zugelassen*.	
Frostschutz	Für kurzfristigen Frostschutz (bis zu 5°C) können fossile Brennstoffe als Energiequellen eingesetzt werden	
Anreicherung mit CO_2	Nicht zugelassen	Systematische ganzjährige Anreicherung ist nicht zugelassen, für gezielte Anreicherung um das CO_2-Angebot während kritischer Anbauperioden (z.B. Herbst) zu optimieren, kann die jeweilige zertifizierende Organisation eine Ausnahmegenehmigung erteilen. (ANG 1 E : Anhang 7)
Künstliche Beleuchtung	Nur zugelassen für Setzlinge, Kräuter, Mutterpflanzen und Zierpflanzen	
Mulch-Materialien	• Organische Mulch-Materialien sind zugelassen • Abbaubare und Oxo-abbaubare Materialien sind nicht zugelassen • Mulch-Materialien aus Kunststoff sind nur zugelassen, wenn sie mindestes 5 Jahre lang wiederverwendet werden können	
Sterilisation	Sterilisation der Gewächshausflächen ist nicht zugelassen (siehe auch Ausnahmen für Erden und Substrate / 6.1.6.1. / ANG 1 C; Anhang 7)	
Solarisation / Bio-Fumigation	Bio-Solarisation bezeichnet eine Mischung aus Solarisation (gezielte Hitzeentwicklung durch Abdeckung angefeuchteter Erde unter einer transparenten Folie im Gewächshaus) und Bio-Fumigation (Einarbeiten von frischem grünem Material bestimmter Zwischenfrüchte in den Gewächshausboden) mit dem Ziel den Nematoden-Druck zu minimieren und der Vor-Ort-Kompostierung von Ernterückständen. Die Methode kann auf Basis einer Ausnahmegenehmigung durch die	

Kategorie	Gewächshäuser als Betriebsteil	Spezialisierter geschützter Anbau
	zertifizierende Organisation zugelassen werden, unter den folgenden Bedingungen: • Unmittelbare Anwendung von Hornmist- und Fladenpräparat nach der Bio-Solarisation • Nur in Kombination mit einem Fruchtfolgekonzept • Kann frühestens nach einem Zeitraum von drei Jahren wieder beantragt werden (ANG 1 B; vgl. Anhang 7)	
Wasser-Management	Wiederverwendung von Regenwasser von der überdachten Fläche ist verpflichtend, Gewächshäuser kleiner 50 m^2 und Plastiktunnel sind von dieser Regelung ausgenommen	
Biodiversität		
Biodiversität	Die Gewächshausfläche muss in das Gesamtkonzept zur Biodiversität integriert werden (6.1.9.3. Biodiversitätsflächen)	Der Betrieb muss die Anforderungen aus Kapitel 6.1.9.3. Biodiversitätsflächen erfüllen, aber mit 20 % Anteil** statt der dort formulierten 10 %. Die Biodiversitätsflächen und -maßnahmen müssen sich auch auf den überdachten Bereich beziehen. Eine reine Kompensation über Flächen außerhalb des Gewächshauses ist nicht möglich. Besondere Aufmerksamkeit gilt der Gründüngung während der Vegetationsperiode, Blühstreifen und samenfeste Sorten.

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

**Für diese Regelung können nationale zertifizierende Organisationen bestehenden Betrieben eine Übergangsfrist von 5 Jahren bis zur Zertifizierungskampagne 2027 gewähren um die notwendigen Konzepte zu implementieren. Für Betriebe in Umstellung, gilt diese Regelung bereits ab der Zertifizierungskampagne 2021.

6.1.6.6.Sprossen und Keime

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

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

6.1.7. Dauerkulturen

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

(ANG 2: Anhang 7)

Ausnahmegenehmigungen für Dauerkulturen in semiariden Klimaten bedürfen der Zustimmung der jeweiligen zertifizierenden Organisation.

(ANG 2: Anhang 7)

6.1.7.1.Unterstützungsmaterial

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

6.1.8. Pilze

6.1.8.1. Herkunft der Sporen

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

6.1.8.2. Herkunft der Anbausubstrate

- Das Pilzsubstrat muss aus Materialien bestehen, welche im Biodynamischen Anbau anfallen oder die im Biodynamischen Anbau zugelassen sind, das gilt auch für mineralische Produkte.

- Stroh, welches im 2. Umstellungsjahr geerntet wurde, kann im Substrat verwendet werden.
- Wenn Holz eingesetzt wird, wie z.B. Eichenstämme (für Shii-take), Späne oder Sägespäne, dann dürfen zumindest nach dem Einschlag keine Behandlungen mit Insektiziden erfolgt sein.
- Torf ist als Deckerde für Pilzkulturen zulässig. Weitere zugelassene Mittel sind in den Anhängen dieser Richtlinie aufgelistet.

6.1.8.3. Biodynamische Maßnahmen

Substrate sind vor der Beimpfung mit den Kompostpräparaten zu präparieren. Nach Beendigung der Sterilphase sowie vor der Beimpfung, sind Gaben von Kompostpräparaten auszubringen. Wurde das Substrat einer Sterilisation unterzogen, so sind die Kompostpräparate unmittelbar nach diesem Zeitpunkt und vor der anschließenden Beimpfung anzuwenden. Hornmist (500) muss mindestens einmal pro Erntewelle ausgebracht werden. Das muss nach der Beimpfung des Substrates erfolgen. Hornkiesel (501) muss mindestens einmal pro Wachstumszyklus ausgebracht werden.

6.1.8.4. Beleuchtung

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

(ANG 1D: Anhang 7)

6.1.8.5. Pflanzengesundheit

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

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

6.1.8.6. Reinigung und Desinfektion von Anzuchträumen und Anbausubstraten

- Zur Reinigung der Pilzanzuchträume müssen mechanische Methoden zusammen mit Wasser oder Wasserdampf eingesetzt werden. Zugelassene Reinigungsmittel sind in Kapitel 5. Reinigungsmittel gelistet.
- Nach der Reinigung müssen alle Innenräume und Oberflächen mit Trinkwasser gespült werden. Dies ist nur da nicht erforderlich, wo das Pilzsubstrat nach dem kompletten biologischen Abbau der Reinigungs- und Sterilisierungsmittel verwendet wird.
- In begründeten und angemessenen Fällen kann durch die zuständige zertifizierende Organisation eine Ausnahmegenehmigung für die Desinfektion des Anbausubstrats erteilt werden. (ANG 1C : Anhang 7). Unmittelbare Anwendung von Hornmist- und Fladenpräparat nach der Sterilisation.

6.1.9. Biodiversität und Umwelt

6.1.9.1. Rodung und Zerstörung von Regenwald und anderen schützenswerten Gebieten

Das Abholzen von Regenwald und anderen schützenswerten Gebiete für eine landwirtschaftliche Nutzung ist verboten.

Als schützenswert werden eingestuft (ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

- Primärwälder
- Mangrovenwälder
- Marschen und Sümpfe
- Steppen und Savannen
- Gebirgsvegetation

Desgleichen:

- Gebiete mit einer hohen Konzentration biologischer Diversität
- Habitate von gefährdeten oder seltenen Arten
- Stätten von kultureller, ökologischer, wirtschaftlicher oder religiöser / spiritueller Bedeutung

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

Umstellung von Flächen ist nur möglich, wenn eindeutige Beweise vorliegen, dass diese Flächen nicht durch die Rodung von Regenwäldern oder anderen schützenswerten Gebieten nach dem Jahr 2020 entstanden sind, weitere Details in Kapitel 6.4.2. und 6.4.3.

6.1.9.2.Bewässerung

6.1.9.2.1. Bewässerung - Allgemein

Die Bewässerung muss so geplant werden, dass die Wassermenge und/ oder die Anwendungshäufigkeit nicht zu einer Verschlechterung des Bodens führen (z.B. Versalzung, Erosion).

Grund- oder Oberflächenwasserentnahme muss die erforderliche behördliche Genehmigung haben.

Die Verwendung von fossilem Grundwasser sich nicht erneuernden Wasservorkommen ist nur zulässig, wenn eine Ausnahmegenehmigung durch die zertifizierende Organisation vorliegt. Eine Ausnahmegenehmigung kann nur erteilt werden, wenn eine Analyse der Auswirkungen der Nutzung vorliegt, sowie ein Wasser-Management-Plan gemäß Kapitel 6.1.9.3.3. (ANG 5: siehe Anhang 7)

6.1.9.2.2. Bewässerung – Wasserqualität und Reinigung

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

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

- Bei der Wasserreinigung oder – aufbereitung sind Filtersysteme immer zu bevorzugen
- In Regionen, in denen Wasser grundsätzlich chloriert wird, ist die Nutzung dieses Wassers zur Bewässerung zugelassen
- UV-Behandlung oder Ozonbehandlung zur Aufbereitung von Wasser sind zugelassen.

- Andere Maßnahmen zur Wasseraufbereitung wie zusätzliche Chlorierung müssen durch eine Ausnahmegenehmigung durch die zuständige zertifizierende Organisation genehmigt werden. (ANG 5B : Anhang 7)

6.1.9.2.3. Bewässerung – Wassermanagement Plan

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

Für den Fall, dass

- der durchschnittliche jährliche Wasserverbrauch steigt,
- der aktuelle Wasserverbrauch deutlich höher ist als die Richtwerte für die jeweiligen Feldfrüchte,
- Sparmaßnahmen wie Tröpfchenbewässerung, Balken- oder Minisprinkler Systeme nicht vollständig ausgeschöpft sind,
- die Möglichkeiten der Regenwassernutzung nicht ausgeschöpft sind,
- der Betrieb in einer Gegend mit hohem oder extremen Wasser-Stress-Level liegt,

ist die jeweilige zertifizierende Organisation berechtigt einen detaillierten Wassermanagement Plan zu fordern. BFDI stellt entsprechende Vorlagen für Management Pläne zur Verfügung.

6.1.9.3. Biodiversitätsflächen

Der Betrieb muss sich für die Erhaltung der biologischen Vielfalt des Betriebs einsetzen. Wenn das Biodiversitätsreservat auf dem Betrieb und in unmittelbar angrenzenden Gebieten 10% (besondere Mindestanforderungen für Erzeugung unter Glas und Folie – 6.1.5.6.) der gesamten Betriebsfläche nicht erreicht, muss ein Biodiversitätsplan, der dokumentiert, wie dies mit einem klaren Zeitrahmen erreicht wird, von der jeweiligen Organisation genehmigt werden. Dieser Plan kann auch andere kulturelle Elemente umfassen, wie z.B. die Erhaltung seltener oder gefährdeter Rassen von Pflanzen und Tieren, die Förderung des Vogel- und Insektenlebens durch die Bereitstellung von Lebensräumen, die Nutzung biodynamischer Pflanzen- und Tierzucht usw.

Als Biodiversitätsflächen werden angerechnet:

- Leicht beweidete Flächen, welche einigen Pflanzen die Blüten- und Samenbildung ermöglicht.

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

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

6.1.10. Biodynamische Pflanzenzüchtung

6.1.10.1. Geltungsbereich und Grundlagen

Die Richtlinien für die anerkannte biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung wurden im Wesentlichen von der Assoziation biologisch-dynamischer Pflanzenzüchter (ABDP) erarbeitet. Sie sind Bestandteil des Vertrages zwischen dem Nutzer der Bezeichnung „aus biologisch-dynamischer Züchtung“ und der jeweils für die Vertragsvergabe verantwortlichen Organisation. Sie gelten für Züchtungsbetriebe, welche biologisch-dynamische 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 prüfbaren Kriterien zu beschreiben und damit von anderen Sorten abzugrenzen, die diese Bezeichnung

nicht tragen. Bei der Kennzeichnung von Erzeugnissen mit dem Demeter-Logo ist nur ersichtlich, dass das Erzeugnis auf einem Demeter anerkannten Betrieb gewachsen ist, nicht jedoch, aus welcher Art Saatgut es hervor gegangen ist. Durch den Hinweis auf die Züchtung soll auf die besondere Herkunft des Saatgutes aufmerksam gemacht werden können.

6.1.10.2. Allgemeine Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten

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

- Sofern im Rahmen geschlossener Produktionssysteme die amtliche Sortenregistrierung verzichtbar ist, kann bei der zuständigen Landesorganisation die Anerkennung einer Sorte als „aus biologisch-dynamischer Züchtung“ stammend beantragt werden, wenn eine vorgelegte Sortenbeschreibung die Erfüllung der saatgut-rechtlichen Anforderungen an die Unterscheidbarkeit erwarten lässt.

6.1.10.3. Anforderungen an die Erhaltungszüchtung

Die Erhaltungszüchtung findet grundsätzlich auf anerkannt biologisch-dynamischen Betrieben statt oder auf Bio-Betrieben mit den unter 6.1.9.2 beschriebenen Zusatzanforderungen.

6.1.10.4. Besondere Anforderungen an die Dokumentation

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

6.1.10.5. Schritte zur Transparenz in der Sortenentwicklung

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

- Art, Kulturform, Sortenbezeichnung, Name des Züchters, Datum, Intention der Züchtung
- Woher stammt das Ausgangsmaterial? Bezeichnung, Lieferant, Jahr des ersten Anbaus, Angaben über ein Kreuzungsprodukt
- Unter welchen Bedingungen wurde und wird angebaut und selektiert? Standort, Wirtschaftsweise
- Nach welcher Methode wird selektiert? Massenauslese (positiv oder negativ), wie viele Individuen aus wie viel werden gewählt? Wird im Falle von Einzelpflanzenauslese getrennt nach Einzelpflanzennachkommenschaften angebaut bzw. geprüft oder aus den

aufbereiteten Samen ein durchmischter Ramsch ausgesät (Pedigree-/Stammbaum- oder Bulk-/Ramsch-Methode)? Wurde das Verfahren im Verlauf der Generationenfolge geändert oder gab es in bestimmten Selektionsabschnitten ganz bestimmte Ausscheidungskriterien? Wurden bestimmte Untersuchungsverfahren angewandt und zur Entscheidung herangezogen? Unter welchen Bedingungen wurden zusätzliche Prüfungen durchgeführt? Gab es besondere Kriterien, die für die Praxiseinführung erfüllt werden mussten?

- Wann wurde die Sorte vom zuständigen Sortenamt eingetragen/zugelassen?
- Wie erfolgt die Saatgutvermehrung zur Saatgutabgabe?
- Wie kann die Sorte heute beschrieben werden? Typische Sortencharakteristika, Hinweise zum Anbau, Erfahrungen aus der Praxis, Ergebnisse aus Qualitätsuntersuchungen.

6.2. Biodynamische Präparate

Weitere Hinweise zu den biodynamischen Präparten finden Sie in Anhang 10.

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

extensive Weidebetriebe -muss ersatzweise ein Sammelpräparat (Fladenpräparat, präpariertes 500, etc.) ausgebracht werden.

- Intensiv bewirtschafteten Flächen (Acker, Gemüse, Wein und Obst) einschließlich in Gebirgsregionen sowie alle Futterflächen müssen jedes Jahr alle Spritzpräparate erhalten. Diese Anforderung gilt nicht für unbewirtschaftete oder andere dauerhaft brach liegende Flächen.
- Die zertifizierende Organisation kann für eine reduzierte Ausbringung des Hornkiesel-Präparats auf ungemähtem Weideland und Futterflächen für Wiederkäuer eine Ausnahmegenehmigung erteilen, unter den folgenden Auflagen:
  - Auf Weideflächen muss mindestens alle drei Jahre ausgebracht werden
  - Auf zwei Drittel der Futterflächen jedes Jahr
- In Gebirgsregionen kann bei Steillagen eine Ausnahme erteilt werden (wenn diese nicht intensiv bewirtschaftet oder gemäht werden) ebenso für Gebiete, die nicht befahrbar sind. Diese Ausnahmegenehmigung kann von der zuständigen zertifizierenden Organisation erteilt werden, wenn der Lizenznehmer oder die Lizenznehmerin einen Plan zur Präparateausbringung vorlegt, auf dem die geplante Präparateausbringung ersichtlich ist (Flächen, welche nicht oder nur unvollständig behandelt werden und wie häufig, verfügbare Rühr- und Ausbringungsgeräte auf dem Betrieb, beabsichtigte Verbesserungen der Anwendungen in Zukunft, etc.) Die Ausnahme ist zeitlich begrenzt, kann jedoch erneuert werden. (ANG 4A: Anhang7)

6.3.Tierhaltung

6.3.1. Geltungsbereich

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

6.3.2. Verpflichtung zur Tierhaltung

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

Sollte das aus nachvollziehbaren Gründen nicht möglich sein, müssen andere Tierbestände integriert werden. (Mindestbesatzdichte siehe nächstes Kapitel)

In Gärtnereien und Dauerkulturbetrieben kann auf eigene Viehhaltung verzichtet werden, wenn Mist, Kompost- und Gründüngungswirtschaft sowie Präparateanwendung besonders intensiv betrieben werden. (siehe auch Kapitel 6.1.5.)

6.3.3.Tierbesatz

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

Tab.: 11 Tierhaltung und Betriebstypen

Betriebstyp	0 – 10 ha	10 – 20 ha	20 – 40 ha	> 40 ha
Ackerbau-betriebe	Tierbesatz wird durch die jeweilige zertifizierende Organisation festgelegt	Tierbesatz darf 0,1 GV / ha nicht unterschreiten		Tierbesatz darf 0,2 GV / ha nicht unterschreiten
Dauerkultur-betriebe	Tierbesatz wird durch die jeweilige zertifizierende Organisation festgelegt			
Gartenbau-betriebe	Tierbesatz wird durch die jeweilige zertifizierende Organisation festgelegt	Tierbesatz darf 0,1 GV / ha nicht unterschreiten, diese Regelung gilt ab der Zertifizierungs-kampagne 2032.**	Tierbesatz darf 0,1 GV / ha nicht unterschreiten, diese Regelung gilt ab der Zertifizierungs-kampagne 2027.	Tierbesatz darf 0,2 GV / ha nicht unterschreiten.*

Berechnung des Tierbesatzes bezieht sich auf die Gesamtbetriebsfläche.

*Diese Regelung gilt für aktuell zertifizierte Betriebe ab der Zertifizierungskampagne 2024. Für Betriebe in Umstellung ab der nationalen Implementierung dieser Richtlinie.

** Diese Regelung gilt für aktuell zertifizierte Betriebe ab der Zertifizierungskampagne 2032. Für Betriebe in Umstellung ab der Zertifizierungskampagne 2027.

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

Kompensationsmaßnahmen für fehlenden minimalen Tierbesatz werden in Kapitel 6.3.4. beschrieben, nationale Kompensationsmaßnahmen und – konzepte müssen durch das Richtlinienkomitee von BFDI genehmigt werden.

Der maximale Tierbesatz bei Futterzukauf darf 2,0 GV/ha nicht überschreiten, was einer maximalen Düngereinheit von 1,4 DE/ha entspricht.

Lizenznehmer der Föderation (zertifiziert durch das International Certification Office):				
Betriebstyp	0-10 ha	10-20 ha	20-40 ha	>40 ha
Ackerbaubetriebe	Kein Mindesttierbesatz	Wie in Tabelle 11 oben	Wie in Tabelle 11 oben	Wie in Tabelle 11 oben
Dauerkulturbetriebe	Kein Mindesttierbesatz			
Gartenbaubetriebe/Gemüsebau	Kein Mindesttierbesatz	Wie in Tabelle 11 oben	Wie in Tabelle 11 oben	Wie in Tabelle 11 oben

6.3.4. Betriebskooperationen

Um die Mindestvorgaben zur Tierhaltung gemäß Kapitel 6.3.3. einzuhalten, ist eine Betriebskooperation zwischen biodynamischen Betrieben möglich. Insbesondere betrifft dies die Haltung von Tieren und den Austausch von Futter und tierischem Dünger.

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

. Dieser ist der jeweiligen zertifizierenden Organisation vorzulegen.

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

- Der Kooperationspartnerbetrieb muss die Tiere zu 100% mit Bio-Futter füttern.
- Der Kooperationspartnerbetrieb muss vollständig auf Bioproduktion umgestellt haben.
- Die entsprechenden Äquivalente an Futter und Mist müssen physisch austauscht werden.

- Der Stalldünger muss auf dem Betrieb, wo er anfällt (idealerweise im Stall), oder mindestens sechs Wochen vor der Ausbringung präpariert werden.
- Der Tierbesatz für die Gesamtfläche beider Betriebe darf 2.0 GV/ha nicht überschreiten.

Für eine Futter-Kooperation mit einem Bio-Betrieb müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

- Es muss ein entsprechender Vertrag abgeschlossen und der zuständigen zertifizierenden Organisation vorgelegt werden.
- Eine Futter-Kooperation mit Bio-Betrieben ist nur bei Futterpflanzenanbau (jährlich und mehrjährig) möglich und muss für mindestens drei Jahre abgeschlossen werden.
- Die Anwendung der Präparate muss mindestens ein Jahr im Voraus beginnen und muss vom Demeter-Betrieb durchgeführt werden.
- Wenn die Fruchtfolge Marktfrüchte auf den Kooperationsflächen ermöglicht, muss die Anwendung der Präparate fortgesetzt werden. Marktfrüchte, die in Kooperation angebaut werden, können nicht als Demeter vermarktet werden.
- Im Rahmen einer Betriebskooperation erzeugte Futtermittel können als betriebseigener und Demeter-Futteranteil in die Kalkulation der Futterration des Demeter-Betriebes einbezogen werden (Kapitel 6.3.5. Fütterung).

6.3.5.Haltung - Allgemein

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

Fall muss Weidegang während der Weidesaison und regelmäßiger Zugang zum Auslauf (wenn Weidegang nicht möglich ist) gewährt werden. Bis zu welchen Bestandsgrößen Betriebe als kleine Betriebe gelten, wird durch die jeweilige zertifizierende Organisation festgelegt.

- Zeitlich begrenzte Ausnahmegenehmigungen bezüglich der Ställe und des Auslaufs können durch die zuständige zertifizierende Organisation, in den folgenden Bereichen erteilt werden (ANG 8: siehe Anhang 7):
  - zu kleiner Stall
  - fehlender Zugang zu fließendem oder stehendem Wasser für Wassertiere
  - Hühnerhäuser welche nicht alle Bedingungen erfüllen
  - Freiluftbereich für Geflügel, welcher nicht mit Gras bedeckt ist
  - Fehlende Pflanzen oder Gebäude, welche den Tieren im Freien Schutz gewähren

6.3.5.1. Haltung von Rindern

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

Für Betriebe, die aufgrund ihrer speziellen Situation in Besiedlungsgebieten, der Distanz zu den außerhalb der Besiedlung liegenden Weiden oder aus anderen praktischen Gründen Weidegang oder Zugang ins Freie nicht möglich ist, kann durch die zuständige zertifizierende Organisation eine Ausnahmengenehmigung entweder für fehlenden Weidegang oder fehlenden Auslauf gewährt werden. (ANG 9: siehe Anhang 7)

Aufstallungsform und Stalleinrichtung müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- Liegeplätze von Rindern sind mit geeigneter Einstreu zu versehen.
- Teilspaltenböden mit mehr als 50% Spaltenbodenanteil sind nicht gestattet und dürfen nicht als Ruheplätze gerechnet werden.
- Kuhtrainer sind nicht erlaubt.
- Ein entsprechendes Angebot an Bewegungsfläche und eine geeignete Herdenführung müssen allen Tieren der Herde genügend Raum zum Ausüben des Sozialverhaltens und der Futteraufnahme gewährleisten.
- Die Zahl der vorhandenen Fress- und Liegeplätze muss mindestens der Anzahl Tiere im Stall entsprechen. In Stallungen mit freiem Zugang zu Futter (auch Grundfutter) sind weniger Fressplätze zugelassen.

- Kälbern ist, sobald als möglich, Kontakt zu ihren Artgenossen zu ermöglichen. Sie sind spätestens ab der 2. Lebenswoche in Gruppen zu halten, sofern eine ausreichende Anzahl etwa gleich alter Tiere vorhanden ist. Die Kälberhaltung in Einzelboxen ist nur während der ersten Lebenswoche zulässig.
- Das Enthornen von Tieren und enthornte Tiere sind auf dem Hof nicht gestattet. In besonders begründeten Fällen kann von der jeweiligen zertifizierenden Organisation eine Ausnahme gewährt werden, die jedoch jährlich überprüft werden muss. (ANG 10: siehe Anhang 7)

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

- Aberdeen Angus
- Galloway
- Murray Grey
- Sidetrønder nordlandskfe STN
- Vestlandsk raudkolle Østlandsk rødkolle
- Jarlsbergfe
- Dølafe

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

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

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

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

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

6.3.5.2. Haltung von Schafen, Ziegen und Pferden

Für Schafe, Ziegen und Pferde gelten die Bestimmungen für die Rinderhaltung (6.3.6.) entsprechend.

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

6.3.5.3. Haltung von Schweinen

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

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

6.3.5.4. Haltung von Geflügel – grundlegende Regelungen

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

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

- Für Geflügel, das normalerweise aufbaumt, sind erhöhte Sitzmöglichkeiten, in für die Tierart geeigneter Form, anzubieten.
- Es sind genügend Sandbademöglichkeiten und Möglichkeiten zum Sonnenbaden anzubieten. Wassergeflügel ist ein angemessener Zugang zu Wasser zu ermöglichen. Enten benötigen Wasserflächen zum Schwimmen, Gänse brauchen zumindest Wasser, indem sie ihren Kopf und Hals eintauchen können.
- Zur Verbesserung der Sozialstruktur innerhalb der Herden, müssen zwei Hähne pro 100 Legehennen gehalten werden.
- Allen Geflügelarten muss ein Grünauslauf zur Verfügung stehen, ab wann diese Regelung auch für Jungtiere gilt, wird durch die jeweilige zertifizierende Organisation festgelegt.
- Jegliche Manipulation an Tieren wie z.B. Schnabelkürzen, Schnabeltouchieren oder Kastration sind ausgeschlossen. Die Haltung von Kapaunen ist ebenfalls ausgeschlossen.
- Durch Tageslicht und zusätzliche Beleuchtung sind max. 16 Stunden Tageslänge zulässig. Im Scharraum und im Bereich der Futteraufnahme muss ausreichend Tageslicht vorhanden sein. Für die Zusatzbeleuchtung sind nur Leuchtmittel ohne Stroboskopeffekt zulässig. Diese Anforderungen gelten für alle Haltungen, unabhängig von der Anzahl der gehaltenen Tiere.
- In einem Stallgebäude dürfen max. 3.000 Legehennen (bevorzugt in Gruppen bis 1.000 Hennen) oder Lege- sowie Mastelterntiere oder 9.600 Junghennen und Brudertiere oder Elterntier-Junghennen (aufgeteilt in Gruppen, nicht größer als insgesamt jeweils 4.800 Vögel), oder 10 x 200 Legewachteln, max. 1.000 Puten oder 3.000 Hähnchen oder Perlhühner oder 1.000 Gänse oder 1.000 Enten oder 10 x 500 Mastwachteln gehalten werden. Ausnahmen können von der zuständigen zertifizierenden Organisation für bestehende Gebäude erteilt werden, allerdings nicht für Neubetriebe. Alle neuen Gebäude müssen diesen Standard erfüllen. (ANG 11: siehe Anhang 7)
- Abhängig von der Klimazone ist es sinnvoll, Mehrklimazonenställe mit unterschiedlichen Klimazonen anzubieten (innen Warmstall mit angrenzendem Wintergarten und daran anschließendem Geflügellaufhof, der zum Weideauslauf gerechnet werden kann, siehe auch nächstes Kapitel). Der Geflügellaufhof ist bedeckt mit scharrfähigem, feuchtigkeitsabsorbierendem Material, das die Weide in Stallnähe vor dem Eintrag sehr hoher Düngermengen schützt.
- Für Gänse- und Entenweiden ist ein Unterstand ausreichend.

Das Mindestschlachtalter für alle Geflügelarten ist im Anhang 8 festgelegt.

6.3.5.5. Haltung von Geflügel – spezifische Regelungen

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

- Das Brüten und Schlüpfen ist in den Inspektionsprozess einzubeziehen. In-Ovo-Geschlechtsbestimmung als Methode der Trennung von männlichen und weiblichen Küken ist nicht zugelassen.
- Wenn Wintergarten und/oder Geflügellaufhof angeboten werden, sind die zuständigen zertifizierenden Organisationen berechtigt, die Besatzdichten entsprechend anzupassen.
- Besatzdichte, Anzahl und Größe der Ausflugklappen, Fütterungs- und Tränkeeinrichtung, erhöhte Sitzstangen und eingestreute Nester oder solche mit weicher Einlage sind jeweils der Größe der Tiere anzupassen. Während der Aktivitätsphase dürfen die Tiere nicht am Zugang zu den verschiedenen Klimazonen des Stalls gehindert werden. Wintergarten und Stall müssen mit Beleuchtung ausgestattet sein.
- Die minimale Breite der Durchgangsöffnungen beträgt 4 m pro 100 m^2 Stallfläche. Die Höhe der Durchgänge ist so zu bemessen, dass die Tiere aufrecht durchgehen können.
- Erhöhte Sitzflächen müssen Kotgruben haben. Diese müssen so konstruiert sein, dass Tiere auf niedrigeren Ebenen nicht durch herabfallenden Kot beeinträchtigt werden und eine effizientes regelmäßiges Ausmisten ermöglicht wird. Es dürfen nicht mehr als zwei Etagen übereinander eingerichtet werden. Mindestens ein Drittel der Bewegungsfläche muss eingestreut sein.
- Der Weideauslauf muss den natürlichen Bedürfnissen der Tierart entsprechen. Für Hühner muss mindestens 40% der Fläche gleichmäßig mit mehrjährigen Kulturen bewachsen sein sowie schützende Elemente aufweisen, z.B. Büsche und Bäume. Einjährige Kulturen oder künstliche Schutzelemente können genutzt werden, bis die dauerhafte Bewachsung 40% der Fläche bedeckt. Mobile Ställe sind hierbei ausgenommen.
- Die minimale Fläche pro Vogel ist 4 m^2 für Legehennen und Elterntiere, 1 m^2 pro Lebendgewicht bei Masthühnern, aber mindestens 4 m^2 pro Tier (2,5 m^2 bei Mobilställen), 10 m^2 für Puten, 4,5 m^2 für Enten. Gänse brauchen mindestens 4 m^2 Weidefläche pro kg Lebendgewicht und ein Minimum von 15 m^2 pro Gans und es gibt hierfür keine maximale Distanz für Weidezäune. Weidezäune dürfen bei Legehennen, Masthühnchen und Puten maximal 150 m vom Stall entfernt sein, maximal 80 m bei Enten.
- Junghennen und ihren Brüdern ist Auslauf zu gewähren (1 m^2 pro Tier).

6.3.6.Fütterung

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

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

Konventionelles Futter darf nicht eingesetzt werden. In Notfällen kann die zuständige zertifizierende Organisation eine Ausnahmegenehmigung erteilen:

- Nur bei unvorhersehbaren Ereignissen wie extreme klimatische Bedingungen, Naturkatastrophen, Bränden, etc.
- Abweichungen von den Fütterungsvorgaben, genehmigt durch die zertifizierende Organisation, müssen dem Prinzip der Verfügbarkeit und dem generellen Regime folgen, in einem ersten Schritt Reduzierung des hofeigenen Anteils, dann Reduzierung der Demeter-Anteile, dann Reduzierung der Bio-Anteile bis hin zu 100 % konventionellen Anteilen.
- Konventionelle Anteile sind auf die in Anhang 2 d) erwähnten Futtermittel begrenzt

  (ANG 22, Anhang 7)

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

6.3.6.1. Hofeigener Anteil / Demeter-Anteil für alle Tierarten

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

- Wenn Futtermittel in den Betrieb eingeführt werden, ist bei der Auswahl der für die Demeter-Produktion geeigneten Futtermittelqualitäten besondere Sorgfalt walten zu lassen, es gilt das allgemeine Regime.

- Für Geflügelhaltung mit weniger als 350 Tieren, wenn nicht genug Ackerbaufläche zur Verfügung steht um die erforderlichen Mindestanteile für hofeigene Futteranteile einzuhalten, kann der Mindestanteil reduziert werden. Wie weit der Futteranteil reduziert werden kann und unter welchen zusätzlichen Bedingungen, liegt im Verantwortungsbereich der jeweiligen zertifizierenden Organisation.
- Mindestens 70% der durchschnittlichen Jahresration TM (Trockenmasse) muss Demeter-zertifiziert sein, 1/3 kann anderen Qualitäten beinhalten, wenn Demeter nicht verfügbar.

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

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

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

** Kann Futter "in Umstellung auf Bio" sein

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

**** Außer in Notsituationen mit Ausnahmegenehmigung durch die zuständige zertifizierende Organisation (ANG 22: siehe Anhang 7)

*****bei nachgewiesener Nichtverfügbarkeit, Ausnahmegenehmigung erforderlich (ANG 13, Anhang 7)

6.3.6.2. Umstellungsfutter

- Hofeigene Anteile in der Fütterung aus dem ersten Umstellungsjahr "in Umstellung auf Demeter und in Umstellung auf Bio" kann nur auf dem eigenen Betrieb eingesetzt werden. Im ersten Umstellungsjahr in einer Größenordnung bis 100 % der Ration. In den folgenden Jahren kann aus dem ersten Jahr verbliebenes Futter oder im Fall von Umstellung zusätzlicher Flächen in einer Größenordnung bis zu 20 % in der Fütterungsration eingesetzt werden.

- Fütterung aus hofeigenen Anteilen aus dem zweiten Jahr „in Umstellung auf Demeter und Bio“ kann auf dem eigenen Betrieb uneingeschränkt eingesetzt werden. Zukauf ist bis zu einer Größenordnung von 30 % der Gesamtration möglich.
- Fütterung aus hofeigenen Anteilen aus dem zweiten Jahr „in Umstellung auf Demeter“ und voller Bio-Zertifizierung kann auf dem eigenen Betrieb uneingeschränkt eingesetzt werden. Der Zukauf ist nur bis zu einer Größenordnung von 100 % möglich.
- In allen Fällen sind die entsprechenden Auswirkungen auf den Zertifizierungsstatus der Endprodukte zu beachten.

6.3.6.3. Fütterung von Milchvieh, Schafen, Ziegen und Pferden

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

- Im Winter sollen die Tiere einen möglichst hohen Anteil Heu erhalten (Kühe mindestens 3 kg/Tier/Tag, Kleinwiederkäuer entsprechend weniger). Wenn klimatische Bedingungen die Ernte einer guten Heuqualität nicht ermöglichen, können Ausnahmegenehmigungen durch die zuständige zertifizierende Organisation erteilt werden, um Gras- und Kleesilage, welche nach dem Blühen gemäht wurde, zu zufüttern. (ANG 13, Anhang 7)
- Die Grundfutterration darf nicht das ganze Jahr über aus Silage bestehen.
- Futtermittel tierischer Herkunft sind ausgeschlossen, mit Ausnahme von Milch und Milchprodukten.

6.3.6.4. Fütterung von Mastrindern

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

In der Winterfütterung muss den Tieren so viel Heu wie möglich gefüttert werden (drei kg pro Tier und Tag). Sollte klimatische Bedingungen keine Ernte von ausreichenden Mengen Heu der entsprechenden Qualität ermöglichen, können durch die zuständige zertifizierende Organisation Ausnahmegenehmigungen erteilt werden die Fütterung stattdessen durch nach der Blüte geerntete Silage oder Stroh zu ergänzen. (ANG 13: siehe Anhang 7)

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

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

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

Fütterung mit Milchaustauschern ist zugelassen, wenn das generelle Regime und die

folgenden Bedingungen eingehalten werden:

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

In Abhängigkeit von der Qualität der Zutaten (Zertifizierungsstatus) und der Dauer der Fütterung können sich Konsequenzen für den Zertifizierungsstatus beim Verkauf der Kälber ergeben, siehe Kapitel 6.3.8. folgende.

6.3.6.6. Nomadische Viehbestände und Weidehaltung auf unbestellten Flächen

Fleisch von Wanderherden darf nur dann als Demeter verkauft werden, wenn 2/3 des Futters aus Eigenproduktion und die Hälfte des Futters von biodynamisch bewirtschafteten Flächen stammt. Der Rest kann von extensiv bewirtschafteten Flächen, welche nicht mit synthetischen Dünge- oder Pflanzenschutzmitteln behandelt wurden oder Naturschutzflächen stammen oder von Betriebsflächen, bei denen die Präparate wegen Steilheit oder anderer Unzugänglichkeit nicht versprüht werden können. (ANG 4A: siehe Anhang 7)

Es muss ein Tagebuch über die Beweidung geführt werden.

6.3.6.7. Pensionstiere

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

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

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

- Eine schriftliche Vereinbarung zwischen dem Besitzer der Tiere und dem aufnehmenden Betrieb liegt vor.
- Die Tiere müssen in Ställen und Weiden eindeutig von der eigentlichen Herde getrennt werden.
- Die Fütterung muss hinsichtlich Lagerung und Futtergabe eindeutig getrennt sein.
- Wenn Pensionstiere und den an zweiter Stelle genannten Anforderungen gehalten werden, können sie in die Futter-Mist-Bilanz des Betriebes auf Basis einer Futter-Mist-Kooperation gemäß Kapitel 6.3.4. integriert werden, wenn sie mindestens nach Bio-Richtlinien gehalten werden.

In beiden beschriebenen Fällen muss eine Ausnahmegenehmigung durch die zuständige zertifizierende Organisation vorliegen. (ANG 14: siehe Anhang 7). Der Antrag auf eine Ausnahmegenehmigung muss eine eindeutige Beschreibung der Umstände beinhalten unter denen die Tiere gehalten werden, im Besonderen in Bezug auf ergriffene Maßnahmen zur eindeutigen Trennung.

6.3.6.8. Gemeinschaftsweiden

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

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

Ausnahmebewilligungen sind bei der zuständigen zertifizierenden Organisation einzuholen. (ANG 15: siehe Anhang 7)

6.3.6.9. Fütterung von Schweinen

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

- Die Summe des Futterzukaufs ist auf 50 % (TM) beschränkt.
- Die zuständige zertifizierende Organisation kann einen Zukauf von maximal 50% ökologisch erzeugtem Futtermittel für Schweine erlauben, wenn kein Demeter-Futtermittel verfügbar ist. Diese Nichtverfügbarkeit muss nachgewiesen sein. (ANG 12, Anhang 7)

6.3.6.10. Fütterung von Geflügel

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

- Jegliches Geflügel muss Grit erhalten.
- Den Tieren ist offenes Wasser anzubieten; mindestens in Bechertränken.
- Gänse und Puten brauchen während der Vegetationsphase grüne Weideflächen. Demeter Weidegänse erhalten mindestens 35% ihres Futters (TM) als Grünfutter von der Weide.
- Enten müssen im Wasser grundeln können, um Futter aufzunehmen.
- Die zuständige zertifizierende Organisation kann den Zukauf von maximal 50% zertifiziertem Bio-Futter für Geflügel erlauben, wenn kein Demeter-Futter verfügbar ist. Die Nichtverfügbarkeit muss belegt werden. (ANG 12, Anhang 7)

- Die zuständige zertifizierende Organisation kann bei Hühnerhaltung mit weniger als 350 Tieren einer Reduzierung des hofeigenen Anteils der Fütterung zustimmen, wenn die verfügbaren Ackerflächen nicht ausreichen, um den Mindestanteil von 50 % zu erreichen. Siehe auch Kapitel 6.3.6.1..

6.3.7. Zucht und Kennzeichnung

6.3.7.1. Zucht

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

Aus Genmanipulation hervorgegangene Tiere sind nicht zugelassen.

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

6.3.7.2. Tierkennzeichnung und Haltungsbuch

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

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

Es ist ein Stallbuch zu führen (siehe auch: 6.3.10. Arzneimittelbehandlung bei Tieren) dass ein eindeutiges Zurückverfolgen der Tiere und tierischer Produkte von der Verkaufsstelle bis zur Geburt erlaubt. Dokumentationen gleichen Inhaltes, z. B. Züchtungsunterlagen, können das Stallbuch ersetzen.

6.3.8. Tierherkunft, Tierzukauf und Vermarktung

6.3.8.1. Tierzukauf bei Zucht oder Bestandsvergrößerung

Auch für den Zukauf von Tieren zur Zucht oder Bestandsvergrößerung gilt das allgemeine Regime. Die zuständige zertifizierende Organisation kann bei Nichtverfügbarkeit eine

Ausnahmegenehmigung für den Zukauf von Tieren aus konventionellen Beständen erteilen (bis max. 40% der Herde). (ANG 17: siehe Anhang 7):

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

Die Vermarktung der Produkte betreffend, gelten die Vorgaben unter 6.3.8.3. und folgende.

6.3.8.2. Tierzukauf Mast

Auch beim Zukauf von Tieren zum Zweck der Mast gilt das allgemeine Regime.

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

6.3.8.3. Milch, Milchvieh, Kälber und Mastrinder

Milchprodukte folgen grundsätzlich dem Zertifizierungsstatus des Futters, Milch kann nur unter dem Label „in Umstellung auf Demeter“ vermarktet werden, wenn die Milchkühe mit Futter gefüttert werden, welches diese Zertifizierung hat. Die Demeter-Zertifizierung der Milch ist möglich, sobald das Futter von Demeter zertifizierten Flächen kommt.

- Wenn einzelne Milchkühe konventioneller Herkunft zugekauft werden, kann die Milch nach 6 Monaten richtliniengemäßer Fütterung und Haltung unter Hinweis auf "Demeter" oder „in Umstellung auf Demeter“, abhängig vom Zertifizierungsstatus des Futters, vermarktet werden.
- Zugekaufte Zuchttiere aus anerkannter ökologischer Haltung, können nach mindestens zwölfmonatiger richtliniengemäßer Fütterung und Haltung unter Demeter verkauft werden.
- Auch bei der Ammenkuhhaltung ist der Zukauf von Kälbern aus Betrieben mit Demeter-Anerkennung vorzuziehen. Ist dies nicht möglich, so müssen Kälber mindestens aus anerkannten ökologischen Betrieben stammen.
- Zugekaufte Mastrindern können nach 2/3 Lebenszeit richtliniengemäßer Fütterung (ökologische Herkunft) bzw. 3/4 Lebenszeit richtliniengemäßer Fütterung (konventioneller Herkunft) unter Demeter vermarktet werden.

Konventionelle Tiere dürfen nur mit einer Ausnahmegenehmigung der jeweiligen zertifizierende Organisation und der Kontrollstelle zugekauft werden. (ANG 17: siehe Anhang 7)

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

Verkaufsprodukt	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung und Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsprodukts
Milch	ökologisch		Demeter
Milch	konventionell	6 Monate	Demeter
Rindfleisch von Masttieren	ökologisch	mind. 2/3 Lebenszeit	Demeter
Rindfleisch von Zuchttieren/ Masttieren	konventionell	mind. 3/4 Lebenszeit	Demeter
Rindfleisch von Zuchttieren	ökologisch	mind. 12 Monate	Demeter

6.3.8.4.Schafe und Ziegen

Bei Zukauf gilt die in Kapitel 6.3.8.1. beschriebene Rangfolge.

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

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

Verkaufsprodukt	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung und Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsprodukts
Milch	ökologisch		Demeter
Milch	konventionell	6 Monate	Demeter
Fleisch	ökologisch	6 Monate	Demeter
Fleisch	konventionell	12 Monate	Demeter

Verkaufsprodukt	Zertifizierungsstatus des Tieres beim Kauf	Fütterung und Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsprodukts
Wolle	ökologisch oder konventionell	12 Monate	Demeter

6.3.8.5. Schweine

Bei Zukauf gilt die in Kapitel 6.3.8.1. beschriebene Rangfolge, die mengenmäßige Beschränkung für den Zukauf weiblicher Jungtiere und die sonstigen grundsätzlichen Vorgaben.

- Der Zukauf von Ferkeln folgt dem allgemeinen Regime, der Zukauf konventioneller Ferkel bedarf einer Ausnahmegenehmigung der jeweiligen zertifizierenden Organisation und der Kontrollstelle. (ANG 18: siehe Anhang 7)
- Als Ferkel zugekaufte Schweine konventioneller Herkunft dürfen erst nach 6 Monaten richtliniengemäßer Haltung und Fütterung auf dem Betrieb als Schlachtvieh mit Kennzeichnung "In Umstellung auf Demeter" verkauft werden. Die Ferkel dürfen nicht schwerer als 25 kg sein und sind direkt nach dem Absetzen zuzukaufen.
- Es sollen nur Ferkel aus eingestreuten Haltungssystemen und ohne kupierte Schwänze zugekauft werden.
- Immunokastration ist nicht zugelassen, das gilt auch für den Zukauf immuno-kastrierter Ferkel.

Tab.: 15 Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Schweine

Verkaufsprodukt	Zert.status des Tieres beim Kauf	Alter beim Zukauf	Fütterung und Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsprodukts
Fleisch	ökologisch		mind. Hälfte der Lebenszeit	Demeter
Fleisch	konventionell	Ferkel weniger als 25 kg	mind. 6 Monate	in Umstellung auf Demeter
Fleisch	konventionell (Zuchttier)		mind. 2 Jahre	Demeter

6.3.8.6.Geflügel

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

- Masthähnchen und sonstiges Mastgeflügel sind als Eintagsküken einzustallen, d.h. sie müssen den Brutbetrieb spätestens am 3. Tag verlassen haben.
- Der Zukauf von konventionellen Herkünften (Eintagsküken/Jungtiere) für Mastgeflügel bedarf einer Ausnahmegenehmigung der zuständigen Landesorganisation. (ANG 19: siehe Anhang 7)
- Beim Zukauf gelten für die Kennzeichnung der Verkaufsprodukte unten tabellarisch aufgeführte Bedingungen. Das Mindestschlachtalter muss ebenfalls berücksichtigt werden (vgl. Anhang 8). Langsam wachsende Rassen sind zu bevorzugen.

Tab.: 16 Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Geflügel

Verkaufsprodukt	Zert.status des Tieres beim Kauf	Alter beim Zukauf	Fütterung / Haltung richtliniengemäß	Kennzeichnung des Verkaufsprodukts
Eier	Junghenne ökologisch	max.18 Wochen	gleicher Zert.status wie Futter	Demeter/ in Umstellung auf Demeter
Eier	Eintagsküken konventionell	max. 3 Tage	gleicher Zert.status wie Futter	Demeter/in Umstellung auf Demeter
Fleisch Mastgeflügel (inkl. Althennen/ Bruderhähne)	ökologisch		Hälfte der Lebensdauer	Demeter
Fleisch Mastgeflügel (inkl. Althennen/ Bruderhähne)	Eintagsküken konventionell	max. 3 Tage	Von Ankunft bis Schlachtung (Schlachtalter vgl. Anhang 8)	Demeter
Anderes Mastgeflügel	Eintagsküken konventionell	max. 3 Tage	Von Ankunft bis Schlachtung (Schlachtalter vgl. Anhang 8)	Demeter

6.3.9.Arzneimittelbehandlung bei Tieren

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

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

6.3.9.1. Allgemeine Vorgaben alle Tierarten

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

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

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

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

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

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

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

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

Unter 6.3.9.1. erwähnte Maßnahmen gelten auch für Geflügel, Mastschweine, Kaninchen und andere Kleinsäuger, außer sie sind speziell auf eine Tierart eingeschränkt.

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

6.3.10. Tiertransport und Schlachtung

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

- Das Antreiben mit Stromstößen ist untersagt, wie auch der Einsatz von Beruhigungsmitteln oder anderen chemischen und synthetischen Substanzen vor, während und nach dem Transport.
- Wartezeiten am Schlachthof sind zu minimieren, wenn warten erforderlich ist, muss ausreichend Platz, angemessenes Futter und Wasser zur Verfügung stehen.
- Die Tiere müssen schnell und effektiv betäubt werden. Kehlenschnitt ohne Betäubung aus religiösen Gründen ist zugelassen.

6.4. Umstellung Erzeugung

6.4.1. Umstellungsplan

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

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

Lizenznehmer der Föderation (zertifiziert durch das International Certification Office):

Erzeuger, die mit der Umstellung beginnen, müssen einen schriftlichen Umstellungsplan vorlegen. Betriebe mit mehr als 5 ha müssen dazu die Unterstützung eines anerkannten Demeter-Beraters in Anspruch nehmen. (aktuelle Liste siehe https://www.biodynamic-advisors.org/)

6.4.2.Gesamtbetriebsumstellung

Der Betrieb ist als Ganzes in einem Schritt auf die Biodynamische Wirtschaftsweise umzustellen.

Diese Bedingung gilt für den gesamten Betriebsorganismus inklusive der Tierhaltung, selbst wenn Tierhaltung nach dieser Richtlinie nicht verpflichtend, aber dennoch vorhanden ist (Dauerkulturen und gartenbauliche Betriebe).

Die Umstellung von Betrieben ist nur möglich, wenn stichhaltige Beweise vorliegen, dass die Umstellungsflächen nicht durch die Rodung von Regenwald oder anderen schützenswerten Gebieten nach dem Jahr 2020 entstanden sind.

Wenn Umstellungsbetriebe diese Anforderung im Rahmen der Umstellung nicht erfüllen können, muss der Umstellungplan angemessene Kompensationsmaßnahmen beinhalten. Das heißt konkret, Aufforstung von mindestens der 1,5fachen Fläche der von Rodung betroffenen Flächen. Die Aufforstungsfläche muss sich auf dem Betriebsgelände oder direkt daran anschließenden Gebieten befinden, vgl. auch Kapitel 6.1.9.1..

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

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

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

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

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

- Verlängerte Umstellungsphase bis zu fünf Jahren nach Beginn der Umstellung sind nur für Dauerkulturen und Zierpflanzenproduktion
- Dauerkulturen und Zierpflanzenbestände, die sich noch nicht in der Umstellung befinden, müssen mindestens die Anforderungen einer Bio-Zertifizierung erfüllen.

- Wenn ein umfangreiches Trennungsprotokoll vorliegt, kann die zertifizierende Organisation Parallelproduktion von gleichen Kulturen bei Dauerkulturen und Zierpflanzen innerhalb dieser fünf Jahre genehmigen.
- Tierhaltung kann bis zu drei Jahre nach Beginn der Umstellung konventionell geführt werden, aber nur unter der Voraussetzung, dass dieser Teil der Tierhaltung schrittweise abgeschafft wird und stallbauliche Maßnahmen oder der An- und Aufbau eines entsprechend richtlinienkonformen Fütterungsmanagements unverhältnismäßig wäre.
- Tierhaltung kann bis zu fünf Jahren nach Beginn der Umstellung unter den Bedingungen einer Bio-Zertifizierung gehalten werden, wenn wesentliche bauliche Maßnahmen vorgenommen werden müssen, um die Anforderungen dieser Richtlinie zu erfüllen.
- Bitte beachten Sie zusätzliche Bedingungen für die Rückzüchtung genetisch hornloser Herden in der Umstellungsphase (Kapitel 6.3.5.1.).
- Der gesamte Betrieb muss spätestens fünf Jahre nach Beginn der Umstellung in seiner Gesamtheit Demeter zertifiziert sein.

Verlängerte Umstellungszeiten, Parallelproduktion bei Dauerkulturen und konventionelle Tierhaltung während der Umstellung bedarf einer Ausnahmegenehmigung durch die jeweilige zertifizierende Organisation. Ausnahmegenehmigungen bedürfen einer schriftlichen Begründung. (ANG 20: siehe Anhang 7)

6.4.3. Umstellung neuer Flächen

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

Die Umstellung von Betrieben ist nur möglich, wenn stichhaltige Beweise vorliegen, dass die Umstellungsflächen nicht durch die Rodung von Regenwald oder anderen schützenswerten Gebieten nach dem Jahr 2020 entstanden sind, vgl. auch Kapitel 6.1.9.1.

Im Gegensatz zum Ausschluss der Parallelproduktion unter 6.4.2., ist der parallele Anbau von Bio, Demeter in Umstellung und Demeter bei gleichen Varietäten von Futterpflanzen und Dauerkulturen zugelassen. Ein entsprechendes Trennungsprotokoll bezüglich der Ernte und der Lagerung ist erforderlich.

Die Bestimmungen hinsichtlich der Umstellungsdauer unter 6.4.4. in Abhängigkeit von der Kultur und der Vorbewirtschaftung gilt auf den neu hinzu gekommenen Flächen ohne Einschränkungen.

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

6.4.4. Umstellungszertifizierung

6.4.4.1.Regelumstellung

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

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

- Vermarktung von Produkten aus dem ersten Umstellungsjahr (Bio und Demeter) mit dem Markenzeichen oder textuellen Hinweisen jeglicher Art wie bspw. „aus biologischem Anbau“ oder „aus Biodynamischer Landwirtschaft“ ist nicht zugelassen.
- Produkte, geerntet frühestens 12 Monate nach Beginn der Umstellung, können, erfolgreiche Zertifizierung vorausgesetzt, mit einem Hinweis „in Umstellung auf Demeter“ vermarktet werden.
- Produkte, geerntet frühestens 36 Monate nach Beginn der Umstellung (Dauerkulturen) oder gesät mindestens 24 Monate nach Beginn der Umstellung können mit dem Markenzeichen vermarktet werden, erfolgreiche Zertifizierung vorausgesetzt.

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

Tab.: 17 Regelumstellung - Vorbewirtschaftung konventionell

			Vollanerkennung ⇒
		12 Monate	
	12 Monate	Ernte = ***demeter***	Ernte =
12 Monate		(Kulturen 24 Monate nach Beginn gesät)	***demeter***
Richtlinie ist erfüllt	Ernte = "In Umstellung auf ***demeter*** "	*oder* = "In Umstellung auf ***demeter***" (Dauerkulturen*)	(Dauerkulturen*)
0 (Startpunkt)**	1	2	3 Jahre

(1): 12 Monate nach Beginn der Umstellung, ab diesem Zeitpunkt tragen Produkte den Zertifizierungsstatus "in Umstellung auf Demeter" bzw. können Produkte mit "in Umstellung auf Demeter" gekennzeichnet werden

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

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

* Grünland oder mehrjährige Gründüngung sind ausgeschlossen.

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

Lizenznehmer der Föderation (zertifiziert durch das International Certification Office):

Der Umstellungszeitraum beginnt mit der Genehmigung des Umstellungsplans.

6.4.4.2.Mittelschnelle Umstellung oder Schnellumstellung

Oben genannte Fristen können in bestimmten Fällen verkürzt werden:

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

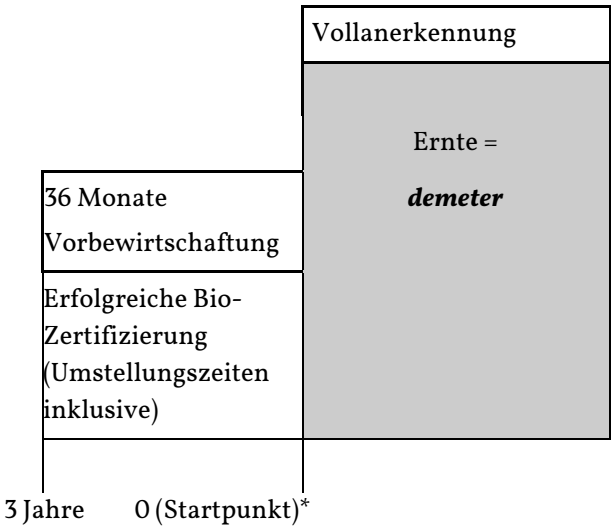
Für tierische Produkte gilt: Grundsätzlich entspricht das Produkt dem Anerkennungsstatus des Futters, für den Zertifizierungsstatus der Tiere vergleiche Tabellen aufgeführt in Kap. 6.3.8. und folgende Tierzukauf und Vermarktung.

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

			=
		Vollanerkennung	
	12 Monate	Ernte = ***demeter***	
12 Monate Vorbewirtschaftung	Ernte = “In Umstellung auf ***demeter***”		
Erfolgreiche Bio-Zertifizierung (inkl. Umstellungszeiten)		Dauerkulturen* Ernte = *“In Umstellung auf **demeter**”*	
- 1	0 (Startpunkt)*	2. Jahr	

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

Tab.: 19 Schnellumstellung - mindestens drei Jahre biozertifizierte Vorbewirtschaftung



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

6.4.4.3.Umstellung von Dauerkulturen in den Tropen und Subtropen

Da einige Dauerkulturen in den Tropen oder Subtropen unter Umständen kontinuierlich geerntet werden oder bei vielen Kulturen mehrere Ernten pro Jahr möglich sind, wird in diesen Fällen nicht die erste Ernte als Bezugspunkt, sondern andere Orientierungspunkte zur Abgrenzung der Umstellungsfristen gewählt:

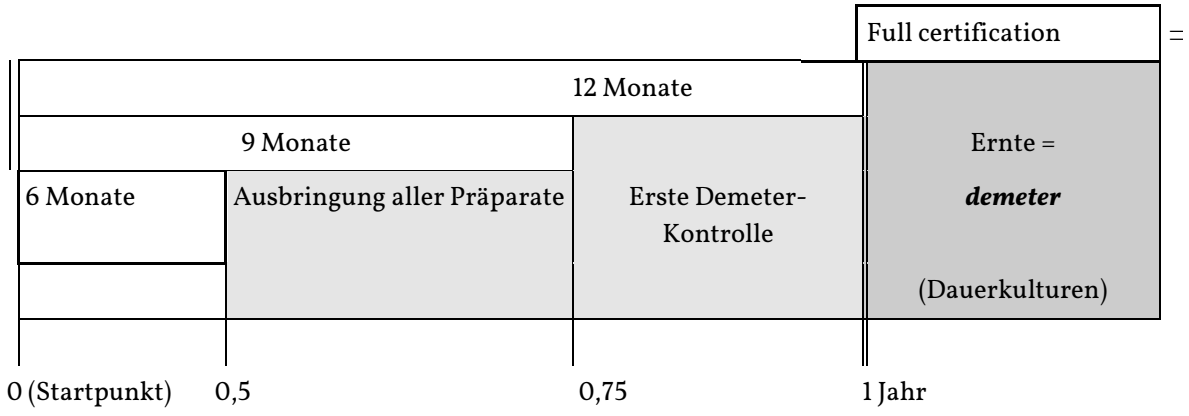
Wenn ein Betrieb oder der überwiegende Teil des Betriebes vor Beginn der Umstellung für mindestens ein Jahr biozertifiziert war (Umstellungszeiten werden nicht berücksichtigt), können Produkte bereits im ersten Umstellungsjahr den Zertifizierungsstatus „in Umstellung auf Demeter“ erhalten, wenn alle drei folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Frühestens 12 Monate nach dem Beginn der Umstellungsphase (Umstellungs- oder Lizenzvertrag unterzeichnet)
- Frühestens sechs Monate nach der vollständigen Ausbringung aller Präparate
- Frühestens drei Monate nach der ersten erfolgreichen Kontrolle ohne wesentliche Abweichungen oder Auflagen/ Konformität mit der Richtlinie.

Wenn ein Betrieb oder der überwiegende Teil des Betriebes vor Beginn der Umstellung bereits seit mindestens 3 Jahren biozertifiziert war (Umstellungszeiten werden nicht berücksichtigt), dann kann bereits für die erste Ernte der Zertifizierungsstatus „Demeter“ erreicht werden, wenn alle drei folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Frühestens 12 Monate nach dem Beginn der Umstellungsphase (Umstellungs- oder Lizenzvertrag unterzeichnet)
- Frühestens sechs Monate nach der vollständigen Ausbringung aller Präparate
- Frühestens drei Monate nach der ersten erfolgreichen Kontrolle ohne wesentliche Abweichungen oder Auflagen/ Konformität mit der Richtlinie.

Tab.: 20 Schnellumstellung für Dauerkulturen in den Tropen und Subtropen



6.5.Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse

6.5.1. Prinzipien Biodynamischer Bienenhaltung

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

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

Im Sinne der Biodynamischen Wirtschaftsweise orientieren sich die imkerlichen Kulturmaßnahmen an den natürlichen Bedürfnissen des Bienenstocks. Die Betriebsweisen sind so gestaltet, dass der BIEN seine natürlichen Lebensäußerungen organisch entfalten kann. In der Demeter-Bienenhaltung dürfen die Bienenvölker ihren Wabenbau als Naturwabenbau errichten. Grundlage für Fortpflanzung, Vermehrung, Verjüngung und züchterische Entwicklung ist der Schwarmtrieb. Eigener Honig ist wesentlicher Bestandteil der Wintervorräte der Bienen.

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

6.5.2.Bienenhaltung

6.5.2.1.Standorte der Bienenvölker

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

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

Bei der Auswahl der Standorte für die Bienenvölker ist mit besonderer Sorgfalt darauf zu achten, dass Belastungen der Bienenerzeugnisse aus der Umwelt vermieden werden. Hinweise zum Umgang mit möglichen Belastungen von Produkten aus der Bienenhaltung finden sich unter Kapitel 2.7. Rückstände.

6.5.2.2.Bienenstöcke und Waben – zugelassene und nicht zugelassene Maßnahmen

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

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

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

- Schmale Anfangsstreifen aus Bienenwachs zur Baurichtungsvorgabe sind zulässig.

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

- Eine Einschränkung der Bewegungsfreiheit der Bienen-Königin ist nicht zulässig, Absperrgitter können nur während der Umstellungszeit genutzt werden. Nach der Umstellung nur in gut begründeten Ausnahmefällen auf Basis einer Ausnahmegenehmigung. Bedingungen für Ausnahmegenehmigungen müssen durch die jeweilige zertifizierende Organisation konkretisiert werden. (ANG 21: siehe Anhang 7)
- Die Gabe von Mittelwänden ist nur im Honigraum erlaubt. Es ist anzustreben, auch hier auf Mittelwände zu verzichten.

- Paraffin-Wachs, Carnauba-Wachs oder andere Wachsersatzstoffe sind nicht zulässig.
- Als Wachs für die Herstellung von Anfangsstreifen oder Mittelwänden kommt nur Naturbau und Entdeckelungswachs aus Demeter-Bienenhaltung in Frage. Bei nachgewiesener Nichtverfügbarkeit, können Waben oder Wachs aus ökologisch zertifizierten Imkereien verwendet werden.

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

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

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

6.5.2.3. Völkervermehrung – zugelassene und nicht zugelassene Maßnahmen

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

- Eine Vorwegnahme des Vorschwarms mit der Altkönigin als Kunstschwarm ist zulässig. Zur weiteren Vermehrung kann das Restvolk in Kunstschwärme oder Ableger aufgeteilt werden.

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

Auslese und im Fall der Schädlingsbekämpfung ist die Umweiselung mit aus dem Schwarmprozess hervorgegangenen Königinnen und Schwarmzellen erlaubt, vorausgesetzt die neue Königin stammt aus dem Schwarmprozess.

- Mehrvolk- und Vereinigungsbetriebsweisen, sowie systematische Königinerneuerung sind nicht zulässig.
- Bei afrikanisierten Bienen ist aufgrund ihrer ausgeprägten Schwarmneigung eine künstliche Teilung der Schwärme nicht zulässig. Das Verfahren zur Vermehrung oder zum Austausch von Schwärmen sollte mit "Einladungskästen" durchgeführt werden.
- Künstliche Königinnenzucht (Umlarven und ähnliches) ist nicht erlaubt. Die instrumentelle Besamung und die Verwendung gentechnisch manipulierter Bienen sind verboten.
- Das Beschneiden der Flügel der Bienenkönigin ist verboten.
- Einer regional angepasste Bienenart sollte immer der Vorzug gegeben werden. Die Betriebsweise darf sich nicht auf die permanente Eingliederung von fremden Völkern, Schwärmen und Königinnen stützen. Ein Zukauf von Bienenvölkern und Königinnen muß, soweit verfügbar aus Demeter-Bienenhaltungen erfolgen. Sind solche nicht verfügbar, können Bienenvölker und Königinnen aus ökologisch zertifizierter Bienenhaltung zugekauft werden. Völker, die nicht aus Demeter oder ökologisch zertifizierten-Imkereien stammen sind nicht zulässig. Die Eingliederung nackter Völker ist zulässig.

6.5.2.4.Fütterung

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

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

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

- Honig in der Winterfütterung sollte vom eigenen Betrieb stammen, sollte eigner Honig nicht in ausreichender Menge verfügbar sein, gilt das generelle Regime, konventioneller Honig ist nicht zulässig.
- Dem Futter sind Kamillentee und Salz zuzusetzen.

- Um die Widerstandskraft von schwärmenden und zurückbleibenden Bienen zu erhöhen, kann eine Unterstützungsfütterung (wie für die Überwinterung beschrieben) durchgeführt werden.

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

- Pollenersatzstoffe sind verboten.
- Reizfütterungen sind nicht zulässig.

6.5.3.Honiggewinnung und Verpackung

6.5.3.1.Prinzipien der Honiggewinnung

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

6.5.3.2. Honiggewinnung – zugelassene und nicht zugelassene Verfahren

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

- Wachs darf nicht mit Lösungs- oder Bleichmitteln oder anderen Zusätzen in Berührung kommen. Es sind nur Geräte und Behälter aus nichtoxidierenden Materialien oder mit nichtoxidierenden Beschichtungen einzusetzen.

6.5.3.3.Verpackung

- Die Lagerung des Honigs muss luftdicht, dunkel und gleichbleibend kühl erfolgen.
- Plastikgefäße sind nicht zugelassen, weder für die Lagerung noch für den Transport oder Endverbraucherverpackungen.

Alle Vorgaben für die Kennzeichnung von Bienenerzeugnissen sind in der internationalen Demeter-Kennzeichnungsrichtlinie geregelt (siehe Kapitel 4.1 und 4.5.1).

6.5.4.Umstellung

Die Vorgaben unter Kapitel 6.4.1. Umstellungsplan gelten auch für die Umstellung von Imkereien.

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

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

- geteilter Brutraum

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

6.5.5.Zertifizierung, Rückstände und Warentrennung

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

- Konventionelle Bienenhaltung zur Selbstversorgung auf einem Demeter-Betrieb ist möglich.
- Bienenhaltung auf einem Demeter-Betrieb mit kommerziellem Hintergrund muss mindestens Bio-zertifiziert sein (sollten nationale Regelungen oder dieser Richtlinie übergeordnete Rechtsnormen die Zertifizierung von Honig nicht zulassen, kommt diese Vorgabe nicht zur Anwendung).
- Für die Bienenhaltung Dritter (Gast-Bienenhaltung), die ganz oder teilweise auf zertifizierten Demeter-Betrieben stattfindet, kann konventionell durchgeführt werden. Die jeweilige zertifizierende Organisation kann schriftliche Vereinbarung einfordern, um die Gast-Bienenhaltung auf Demeter-Betrieben weiter zu spezifizieren (z.B. Einschränkung der eingesetzten Betriebsmittel, etc.). Die jeweilige zertifizierende Organisation muss sicher stellen, dass auch bei der Gast-Bienenhaltung Demeter zertifizierte Imkereien bevorzugt werden.
- Weitere Details und allgemeine Hinweise zur Zertifizierung finden sich in Kapitel 2.6. Zertifizierung.
- Die Standorte der Völker (Feststände, Überwinterungsplätze und Wanderstandorte) sind in einem Standortverzeichnis und bei Wanderungen in einem Wanderplan zu verzeichnen, der genaue Angaben über Identifizierung der Völker, Beschreibung der Futtergebiete, Zeitraum, Ort (Flur- und Grundstücksangaben o. ä.), Tracht und Völkerzahl enthält.
- Hinsichtlich der Dokumentation und Identifizierung von Bienenstöcken, der Dokumentation von saisonalen Umzügen der Bienenstöcke, der Lagerung von Honig, Warentrennung und Rückverfolgbarkeit kommen die allgemeinen Regelungen (Kapitel 2.6.4. Dokumentation, Warentrennung, Lagerung und Warenfluss), sowie die Vorgaben der jeweiligen zertifizierenden Organisation zur Anwendung.

- Bezüglich des Umgangs mit Rückständen in Honig und Bienenstöcken kommen Kapitel 2.7. Rückstände, Regelungen der jeweiligen zertifizierenden Organisation und die jeweiligen Regelungen auf Ebene der Bio-Zertifizierung zur Anwendung.

Anhang 1: Berechnung des Viehbesatzes

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

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

Tab.: 21 Berechnung des Viehbesatzes

Tierart	GVE/Tier	Tierart	GVE/Tier
Zuchtbulle	1,2	Kühe	1,0
Rinder über 2 Jahre	1,0	Rinder 1 – 2 Jahre	0,7
Kälber	0,3	Schafe und Ziegen bis 1 Jahr	0,02
Schafe und Ziegen über ein Jahr	0,1	Pferde unter 3 Jahren, Ponies und Kleinpferde	0,7
Pferde, 3 Jahre und älter	1,1	Mastschweine (20-50 kg)	0,16
Zuchteber	0,3	Zuchtsauen (einschließlich Ferkel bis 20 kg)	0,55
Zuchtsauen ohne Ferkel	0,3	Ferkel	0,02
Legehennen (ohne Ergänzungsaufzucht)	0,0071	Junghennen	0,0036
Masthähnchen	0,0036	Mastenten	0,005
Mastputen	0,0071	Mastgänse	0,0036

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

Anhang 2: Für den Zukauf zugelassene Futtermittel

Allgemeine Vorgaben zur Fütterung finden sich im Kapitel 6.3.6. Fütterung und folgende. Auch beim Zukauf von Futter gilt das allgemeine Regime (vgl. 3.1.2. Herkunft von Rohstoffen und folgende):

1.) Futter von anerkannten Demeter-Betrieben,

2.) von Betrieben von biologischen Anbauorganisationen,

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

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

5.) konventionelle Futtermittel (mit Einschränkungen)

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

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

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

a) Wiederkäuerfütterung:

- Grundfuttermittel wie Heu, Stroh, Silage, Mais und Rüben
- Getreide, Kleie und Nachmehle
- Körnerleguminosen
- Laubheu
- Kräuter
- Melasse
- Weitere nicht aufgeführte Wiesen- und Ackerfrüchte

- Mischfutter muss aus obigen Komponenten zusammengesetzt sein
- Obst- und Gemüseabfälle
- Verarbeitungsnebenprodukte (tierische Produkte sind ausgeschlossen)

b) Schweine:

Zusätzlich zu a) dürfen eingesetzt werden:

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

c) Geflügel:

Zusätzlich zu a) und b) darf eingesetzt werden:

- Gras- und Kräutermehl
- Paprikapulver

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

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

Das Verfahren unter d) bedarf außerdem der Ausnahmegenehmigung durch die jeweilige zertifizierende Organisation. (ANG 22: siehe Anhang 7)

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

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

3.1. Verarbeitung von Futter und Futtermitteln

Futtermittel, Futtermittelbestandteile oder Futtermittelmischungen können aufgrund der Nichtverfügbarkeit von biologisch-dynamischen Rohstoffen (wie in Anhang 2 und Kapitel 3.1.2 definiert) mit Rohstoffen aus bio-zertifizierten Herkünften ergänzt werden. Sie dürfen jedoch keiner Verarbeitung unterzogen worden sein oder Zusatzstoffe enthalten, die nicht durch diese Richtlinie abgedeckt sind.

Wenn Futtermittel oder Futtermittelbestandteile mit einem Hinweis auf Demeter oder Biodynamisch an landwirtschaftliche Betriebe oder Kunden im Allgemeinen vermarktet werden, gelten die allgemeinen Regeln für die Produktzulassung und der Kennzeichnungsrichtlinie.

3.2. Ergänzungs- und Zusatzstoffe

Ergänzungs- und Zusatzstoffe, zugelassen oder eingeschränkt zugelassen:

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

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

3.3. Silierhilfsmittel

Als Silierhilfsmittel sind zugelassen:

- Futterzucker

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

3.4. Verarbeitungsverfahren Futtermittel

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

- Extrusion bei der Verarbeitung von Soja für die Fütterung

Anhang 4: Zugelassene und eingeschränkt einsetzbare Dünge- und Bodenverbesserungsmittel

Grundsätzlich ist die Selbstversorgung des Betriebes mit eigenen Düngemitteln anzustreben. Eine Einführung der unter 1. bis 4. erwähnten Zukaufdüngemittel in den Betrieb ist nur bei Bedarf vorzunehmen. Die Verwendung zugekaufter Materialien unterliegt der besonderen Sorgfaltspflicht im Hinblick auf die Qualität der Demeter-Erzeugnisse. Die biodynamischen Kompostpräparate sind, wenn möglich, auch an diesen Zukaufdüngern anzuwenden.

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

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

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

Lizenznehmer der Föderation (zertifiziert durch das International Certification Office):

Alle Betriebsmittel, die nicht eindeutig durch Anhang 4 abgedeckt sind, müssen ein Zulassungsverfahren für die BFDI-Richtlinie durch FIBL Deutschland durchlaufen.
Handelsdünger mit Stickstoff müssen von FIBL Deutschland für die BFDI-Richtlinie zugelassen sein; natürliche Stickstoffdünger mit <5% N können bis auf weiteres ausgenommen werden.

1. Dünge- und Bodenverbesserungsmittel von Demeter- und biologisch zertifizierten Betrieben

Zugelassen

Beschreibung	Zusätzliche Bedingungen

■ Kompost ■ Stallmist, flüssiger und halb-flüssiger tierischer Dünger ■ Flüssiger Pflanzendünger ■ Organische Abfälle (Ernterückstände etc.) ■ Stroh ■ Champost ■ Rückstände aus der Biogasgewinnung, nur wenn Substrate der Gewinnung in diesem Kapitel (1. Demeter und biologisch zertifiziert) gelistet sind.	Der Einsatz von Betriebsmitteln folgt dem allgemeinen Regime (3.1.2. Herkunft von Rohstoffen) und dem Prinzip der Verfügbarkeit (3.1.3. Verfügbarkeit von Demeter Rohstoffen). Grundsätzlich kann jedes Betriebsmittel von einem zertifizierten Demeter Betrieb eingesetzt werden. Der Einsatz von Betriebsmitteln von Bio-Betrieben muss die die oben erwähnten Bedingungen erfüllen (Nichtverfügbarkeit von Demeter Betriebsmitteln) und kann durch weitere Beschränkungen dieses Anhangs zusätzlich begrenzt sein.

Nicht zugelassen

Beschreibung
Diese Richtlinie ist als Positivliste formuliert, was nicht ausdrücklich erlaubt ist, ist nicht zugelassen. Nichtsdestotrotz sind eine Reihe von nicht erlaubten Mitteln und Maßnahmen erwähnt, um für eine entsprechende Klarheit zu sorgen. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie die jeweilige zertifizierende Organisation. Grundsätzlich kann jedes Betriebsmittel von einem zertifizierten Demeter Betrieb eingesetzt werden. Betriebsmittel von Bio-Betrieben müssen die Bedingungen des generellen Regimes und der (Nicht-)Verfügbarkeit erfüllen. Dünge- und Bodenverbesserungsmittel mit Bio-Herkunft im Sinne von „zertifiziert für den ökologischen Landbau“, z.B. Handelsdünger werden im Folgenden beschrieben und können gegebenenfalls in ihrer Verwendung eingeschränkt sein.

2. Dünge- und Bodenverbesserungsmittel nicht zertifizierter Herkünfte

Handelsdünger (vgl. Mengenbeschränkung unter Kapitel 6.1.3.1.)

- sind Düngemittel mit einer nicht-mineralischen Stickstoffquelle, die nicht unter die Kategorien Wirtschaftsdünger, eingeführter Wirtschaftsdünger, Gründüngung oder recycelter Dünger fallen (für Details vgl. Kapitel 6.1.3. Düngung – Allgemein).
- die Schlachtnebenprodukte enthalten müssen zusammen mit den Kompostpräparaten kompostiert werden, bevor sie auf den entsprechenden Flächen ausgebracht werden können, insofern nationale Rechtsnormen im Düngemittelrecht das zulassen.

- Aus nicht zertifizierten Quellen sind zugelassen bis zur Zertifizierungskampagne 2028. Ab diesem Zeitpunkt müssen alle Handelsdünger aus Produkten hergestellt werden, die aus biologisch zertifizierten Herkünften stammen.

Zugelassen

Beschreibung	Zusätzliche Bedingungen
Stallmist aus extensiver Tierhaltung	■ möglichst schon am Entstehungsort präpariert ■ extensive: Tierhaltung mit weniger als 2,5 GVE / ha und durchgehend täglichem Zugang zu Freiland
Mist von nomadischen Tierbeständen	möglichst schon am Entstehungsort präpariert
Stroh und andere pflanzliche Materialien	Der Einsatz von Betriebsmitteln folgt dem allgemeinen Regime (3.1.2. Herkunft von Rohstoffen) und dem Prinzip der Verfügbarkeit (3.1.3. Verfügbarkeit von Demeter Rohstoffen).
Auszüge und Aufbereitungen aus Pflanzen	
Fisch	■ kompostiert und fermentiert mit den Präparaten ■ Untersuchungen auf Schwermetalle können angefordert werden. ■ Fischmehl aus der Verarbeitung oder Fischabfälle von Fischzuchten sind ausgeschlossen
Algenprodukte	Aus Gründen der Ressourcenschonung sparsam einzusetzen
Wasserlösliche Algenextrakte	
Pflanzenkohle	
Eierschalen	

Beschreibung	Zusätzliche Bedingungen
Frischholzprodukte	Sägemehl, Borke und Holzabfälle (nicht mit Fungiziden oder Insektiziden kontaminiert) und Holzasche von unbehandeltem Holz
Torf	■ ohne synthetische Zusätze ■ zur Jungpflanzenanzucht ■ nur soweit Alternativen nicht verfügbar sind; ■ Aus Gründen der Ressourcenschonung sparsam einzusetzen
Rhizinusschrot	
Kompostierte kommunale Grünabfälle	Eingehaltene Rückstandsgrenzwerte vorausgesetzt, zur Orientierung Verordnung (EG) 889/2008 für kommunale Gründabfälle
Mikrobielle oder pflanzliche Kompostaktivatoren	
Humin- und Fulvinsäure	
Bodenimpfstoffe	Beispielsweise: ■ Getreidefermente, ■ N-fixierende Bakterien, ■ Mykorrhiza, ■ Rhizobien
Beschreibung	**Zusätzliche Bedingungen**
■ Tierischer Stallmist wie Hühnertrockenkot	

Beschreibung	Zusätzliche Bedingungen
■ Beiprodukte der Schlachtung und Verarbeitung, wie z.B.: – Hornmehl, – Knochenmehl, – Fleisch-Knochen-Mehl, – Trockenblut, – Haare, Federn und ähnliche Produkte	soweit konform mit Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 834/2007 und 889/2008 oder im Fall von Knochen- und Fleischmehl, wenn die Anforderungen von EU-Verordnung 1069/2009 für Kategorie 3 erfüllt sind.
■ Pflanzen- und Pilzrückstände, oder Beiprodukte der Pfanzen- und Pilzverarbeitung, wie Vinasse oder Melasse oder ähnliche Produkte	
■ Andere Mittel, die in diesem Anhang gelistet sind	Kapitel 1./2./3.

Nicht zugelassen

Grundsätzlich funktioniert diese Richtlinie als Positivliste, was nicht erlaubt ist, ist verboten. Nichtsdestotrotz sind einige nicht zugelassene Verfahren und Betriebsmittel erwähnt, um für die nötige Klarheit zu sorgen. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie ihre zuständige zertifizierende Organisation.

Beschreibung	Zusätzliche Regelungen
Halb-flüssige und flüssige tierische Dünger	
Fischmehl aus der Verarbeitung oder Fischabfälle aus der Fischzucht	
Guano	Von Fledermäusen und Seevögeln
Tierischer Dünger von Tieren, die mit gentechnisch verändertem Futter gefüttert wurden.	Bei nachgewiesener Nichtverfügbarkeit von GMO freien tierischem Dünger, kann die zuständige zertifizierende Organisation eine Ausnahmegenehmigung erteilen (ANG 1A: Anhang 7).
Kompost aus kommunalen Abfällen	Haushaltabfälle, Speisereste aus der Verarbeitung und Gastronomie
Klärschlamm	

3. Mineralische Dünge- und Bodenverbesserungsmittel

Zugelassen

Beschreibung	Zusätzliche Regelungen
Gesteinsmehl	Zusammensetzung muss bekannt sein.
Tonerdemehle (z. B. Bentonit)	
Calcium Chlorid	$CaCl_2$; gegen Stippigkeit bei Äpfeln, nach identifiziertem Calciummangel
Düngekalke	■ Langsam wirkende Kalke ■ Dolomit, Kohlensaurer Kalk, Muschelkalk, Kalk aus der Eisen- und Stahlindustrie* ■ Meeralgenkalk – nur von toten Bänken im Meer oder fossilen Formen an Land.
natürliche schwermetallarme Phosphate (Rohphosphate)	Nur bei Bedarf entsprechend den Ergebnissen von Boden-, Gewebe- oder Blattanalysen oder bei anderen Mangelerscheinungen
Thomasmehl	Nur bei Bedarf entsprechend den Ergebnissen von Boden-, Gewebe- oder Blattanalysen oder bei anderen Mangelerscheinungen
Kalisalze	■ Nur bei Bedarf entsprechend den Ergebnissen von Boden-, Gewebe- oder Blattanalysen oder bei anderen Mangelerscheinungen, bei der Produktion von Bananen ohne nachgewiesene Notwendigkeit bis zu einer Größenordnung von 4,0 kg K / geernteter Tonne bzw. 9,1 kg K_2SO_4 / t ■ Chloridgehalt max. 3%, ■ Nur Mineralien aus natürlichen Quellen ■ Nur physikalische Auftrennung der Salze ist erlaubt
Magnesiumsalzhaltiges Kaliumsulfat	
Kaliumsulfat	
Magnesiumsulfat	Nur bei Bedarf entsprechend den Ergebnissen von Boden-, Gewebe- oder Blattanalysen oder bei anderen Mangelerscheinungen
Schwefel	Nur bei Bedarf entsprechend den Ergebnissen von Boden-, Gewebe- oder Blattanalysen oder bei anderen Mangelerscheinungen

Beschreibung	Zusätzliche Regelungen
Spurenelemente	Nur bei Bedarf entsprechend den Ergebnissen von Boden-, Gewebe- oder Blattanalysen oder bei anderen Mangelerscheinungen

Nicht zugelassen

Diese Richtlinie ist als Positivliste formuliert, was nicht ausdrücklich erlaubt ist, ist nicht zugelassen. Nichtsdestotrotz, sind eine Reihe von nicht erlaubten Mitteln und Maßnahmen erwähnt, um für eine entsprechende Klarheit zu sorgen. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie die jeweilige zertifizierende Organisation.

Beschreibung	Zusätzliche Regelungen
Synthetische Stickstoffquellen	
Chile Saltpeter	
Wasserlösliche phosphathaltige Düngemittel	
Reine Kaliumsalze	Mit einem Chloridgehalt größer 3 %
Düngekalke	Schnell wirkende Kalke sind nur für Desinfektionszwecke zugelassen

4. Substrate, Erden, Töpfe und technische Hilfsmittel

Zugelassen

Beschreibung	Zustätzliche Regelungen
Saathilfsmittel	Beispielsweise: ■ Gesteinsmehle, ■ Natürliche Polymere
Substratzusatzstoffe	■ Vermiculite, ■ Lavagestein, ■ Perlite

*) soweit konform mit Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 834/2007 und 889/2008 oder im Fall von Knochen- und Fleischmehl, wenn die Anforderungen von EU-Verordnung 1069/2009 für Kategorie 3 erfüllt sind.

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

Die Verwendung der hier aufgeführten Mittel, insbesondere unter 3. und 4., soll nur bei erwiesenem Bedarf erfolgen und nur, wenn mit den biodynamischen Maßnahmen (z. B. rhythmisches Spritzen von Hornkiesel bei Insektenbefall, Veraschung) der Schad-organismenbefall nicht unter Kontrolle gehalten werden kann. Beim Einsatz bestimmter Mittel (z. B. Netzschwefel, Pyrethrum) ist eine mögliche Gefährdung der Nützlingspopulation besonders zu beachten.

Neue Mittel und Verfahren zur Pflanzenpflege und -behandlung dürfen nur auf Basis einer Länder-Ausnahmegenehmigung erteilt durch die Richtlinienkommission von Demeter-International erprobt werden.

Beim Kauf von Handelspräparaten ist darauf zu achten, dass diese keine Wirkstoffe enthalten, die entsprechend diesen Richtlinien nicht zugelassen sind bzw. aus transgenen Organismen hergestellt werden.

Lizenznehmer der Föderation (zertifiziert durch das International Certification Office):

Alle Betriebsmittel, die nicht eindeutig durch Anhang 5 abgedeckt sind, müssen ein Zulassungsverfahren für die BFDI-Richtlinie durch FIBL Deutschland durchlaufen.

1.Biologische und biotechnische Maßnahmen

- Förderung und Einsatz natürlicher Feinde von Krankheitserregern und Schädlingen der Kulturpflanzen (Raubmilben, Schlupfwespen und dergleichen)
- sterilisierte männliche Insekten
- Insektenfallen (Farbtafeln, Leimfallen, Lockstoff-Fallen)
- Pheromone (Sexual-Duftstoffe; Lockmittel in Fallen und Spendern)
- Mechanische Abwehrmittel (Mechanische Fallen, Antischneckenzaun und dergleichen)
- Repellents (nicht chem.-synthet. Abschreckungs- und Vertreibungsmittel), Anwendung nur an nicht zum Verzehr durch Mensch und Tier vorgesehenen Pflanzenteilen
- Anstriche (zum Beispiel Insektenkalk)

2.Haftmittel, Pflanzenpflegemittel

Präparate, welche die Widerstandskraft der Pflanzen fördern und gewisse Schädlinge und Krankheiten hemmen z.B.:

- Pflanzen-Präparate (Brennnesseljauche, Schachtelhalmtee, Wermuttee usw.), Propolis, Milch und Milchprodukte, homöopathische Anwendungen
- Wasserglas* (aktuell nicht in der EU zugelassen) (Natriumsilikat, Kaliumsilikat)
- Quartzsand, Aluminiumsilikat
- Chitosan
- Hilfsmittel: Hafthilfsmittel, Netzmittel, Emulgatoren, Öl
- Weitere Mittel werden von der Richtlinienkommission von DI zugelassen und veröffentlicht.

3.Mittel gegen Pilzkrankheiten

- Netzschwefel und sublimierter Schwefel
- Wasserglas* (aktuell nicht in der EU zugelassen) (Natriumsilikat, Kaliumsilikat)
- Kaliumkarbonat
- Ätherische Öle pflanzlichen Ursprungs
- Pflanzliche Extrakte, wenn die Extraktionsmethode durch diese Richtlinie zugelassen und das Produkt keine weiteren Hilfs- und Trägerstoffe enthält
- Mikroorganismen / Bakterienpräparate
- Natriumbikarbonat
- Natriumchlorid
- Cerevisan

4.Mittel gegen tierische Schädlinge

- Mikroorganismen: Virus, Pilz- und Bakterienpräparate (z. B. Bacillus thuringiensis, Granulosevirus),
- Spinosad mit Ausnahmegenehmigung der zuständigen Organisation (ANG 7: siehe Anhang 7)
- Pyrethrumextrakte und -pulver (), jedoch nur mit folgenden Einschränkungen:
  - keine synthetischen Pyrethroide
  - nicht in der Pilzerzeugung;
  - Anwendung im Lagerschutz ist nur ohne chemisch-synthetische Synergisten gestattet,
  - im Anbau nur ohne chemisch-synthetische Synergisten zugelassen und mit Ausnahmegenehmigung durch die jeweilige zertifizierende Organisation (ANG 7 A: vgl. Anhang 7),
- Quassiaholztee

- Ölemulsionen (ohne chem.-synth. Insektizide) auf Pflanzenbasis (alle Kulturen)
- Ölemulsionen (ohne chem.-synthet. Insektizide) auf der Basis von Mineralölen in Dauerkulturen; nur vor der Blüte (ganzjährig blühende Pflanzen sind ausgenommen) und nur dann, wenn keine wirksamen Pflanzenöle verfügbar sind.
- Kaliseife (Schmierseife); Fettsäuren
- Azadirachtin aus Azadirachta indica (Neem - Insektizide)*
- Gelatine, hydrolisierte Proteine
- Fe(III) Phosphat (Ferramol als Molluscicid)
- Gesteinsmehle, Kaffee
- Mittel zur Verwendung in Ställen und an Tieren: Kieselgur, Fliegenklebebänder, ätherische Öle
- Maltodextrin
- Terpene (Eugenol, Geraniol and Thymol)
- Natriumchlorid

5.Nur in Sonder- und Dauerkulturen sowie in Zierpflanzen zugelassene Hilfsmittel

- Diatomenerde (aktuell nicht in der EU zugelassen), unter der Voraussetzung, dass die jeweilige Bio-Zertifizierung den Einsatz zulässt.
- Calciumhydroxid
- In Notfällen, Verwendung von Kupfer gemittelt von 3kg/h und Jahr über einen Zeitraum von sieben Jahren und vorzugsweise max. 500 g/ha je Spritzung. In Wein- und Hopfenregionen mit hohen Pilzdruck kann die verantwortliche zertifizierende Organisation eine Ausnahmegenehmigung für den gemittelten Einsatz von 4 kg/ha und Jahr über fünf Jahre erteilen. Diese Ausnahmegenehmigung ist auf Hopfen und Wein begrenzt. (ANG 23: siehe Anhang 7)
- Schwefelzubereitungen wie Hepar Sulphuris, Schwefel-Kalk-Brühe (Fungizid, Insektizid, Akarizid), unter der Voraussetzung, dass die jeweilige Bio-Zertifizierung den Einsatz zulässt.
- Ethylen zur Blüteninduzierung bei Ananas, unter der Voraussetzung, dass die jeweilige Bio-Zertifizierung den Einsatz zulässt.

Anhang 7: Ausnahmegenehmigungen

Die folgenden Ausnahmegenehmigungen sind in den internationalen Demeter Richtlinien vorgesehen und können von der zuständigen Landesorganisation bewilligt werden. Details zur Antragsstellung und grundsätzlichen Vorgehensweise bei der Erteilung von Ausnahmegenehmigungen finden sich unter Kapitel 2.6.5. Ausnahmegenehmigungen.

Tab.: 22 Nationale Ausnahmegenehmigungen

ANG Nr.	Kurzbeschreibung	Referenz-kapitel	Weitere Kriterien / Einschränkungen
1	Zukauf von unbehandeltem konventionellem Saatgut oder konventionellem Pflanzgut	6.1.2.2. / 6.1.2.3.	
1A	Einfuhr von Düngern von Tieren, die mit GVO-Futter gefüttert wurden	Anhang 4	Kriterien für die Erteilung einer Ausnahmegenehmigung sind: ■ Der Dünger muss für mindestens 1 Jahr oder durch ein intensives Schnellkompostierungsverfahren kompostiert worden sein. ■ Der Kompost muss gekennzeichnet und in einem separaten Komposthaufen aufgesetzt werden. ■ Herkunft, Menge und Verwendung muss angemessen dokumentiert werden.
1B	Bio-Solarisation	6.1.6.5.	■ Unmittelbare Anwendung von Hornmist- und Fladenpräparat nach der Bio-Solarisation ■ Nur in Kombination mit einem Fruchtfolgekonzept ■ Kann frühestens nach einem Zeitraum von drei Jahren wieder beantragt werden

1C	Sterilisation von Anbausubstrat in der Pilzzucht, Erden und Substraten	6.1.8.6.	■ Unmittelbare Anwendung von Hornmist- und Fladenpräparat nach der Sterilisation
1D	Anbau ohne Licht für Pilze, welche auf Licht reagieren, wenn das Klima gedämmte Aufzuchträume erfordert	6.1.8.4.	
1 E	Gezielte Anreicherung mit CO_2 in Gewächshäusern	6.1.6.5.	
2	Boden ohne Vegetation – Obstbau und sonstige Dauerkulturen	6.1.7.	Erstes Jahr der Pflanzung oder dauerhaft in semiariden Klimaten
3 A	Fertigerden und -substrate, die allgemeine Anforderungen nicht erfüllen	6.1.6.1.	
4A	Keine Ausbringung von Präparaten auf steilen und unzugänglichen Flächen	6.2. / 6.3.6.6.	
4 B	Reduzierte Ausbringung Hornkiesel auf Weideland und Futterflächen	6.2.	Mindestens alle drei Jahre auf Weiderflächen und mind. zwei Drittel der Futterflächen jedes Jahr
5	Bewässerung mit fossilem Grundwasser oder sich nicht erneuernden Wasservorkommen	6.1.9.2	■ Der Genehmigung muss ein Plan zu Grunde liegen, der die Auswirkungen der Entnahme beschreibt. ■ Ein detaillierter Wasser Management Plan muss vorliegen
5A	Betriebskooperation mit Bio-Betrieb	6.3.4.	Einschränkungen siehe 6.3.4.
5 B	Zulassung von Maßnahmen zur Aufbereitung von Wasser zur Bewässerung	6.1.9.2.2.	■ Nur bei nachgewiesener Notwendigkeit ■ Nur wenn der Nachweise vorliegt, dass bereits zugelassene Verfahren geringere Wirkung zeigen

7	Einsatz von Spinosad gegen tierische Schädlinge	Anhang 5	
7 A	Pyrethrum im Anbau	Anhang 5	Keine chemisch-synthetischen Synergisten
8	Zeitlich begrenzte Ausnahmegenehmigungen bezüglich der Ställe und des Auslaufs	6.3.5.	■ zu kleiner Stall ■ fehlender Zugang zu fließendem oder stehendem Wasser für Wassertiere ■ Hühnerhäuser welche nicht alle Bedingungen erfüllen ■ Freiluftbereich für Geflügel, welcher nicht mit Gras bedeckt ist ■ Fehlende Pflanzen oder Gebäude, welche den Tieren im Freien Schutz gewähren
9	Fehlen von Auslauf oder Weidehaltung bei Rindern	6.3.5. / 6.3.5.1.	
10	Enthornung	6.3.5.1.	Jährliche Überprüfung
11	Stallgebäude für Geflügel, vor Juni 2013	6.3.5.4.	Nur Bestandsobergrenzen
12	Ökologische Futtermittel – Zukauf bis zu 50 % bei Schweinen und Geflügel	6.3.6.2. / 6.3.6.9. / 6.3.6.10.	Nichtverfügbarkeit muss nachgewiesen sein.
13	Weniger als 3 kg Heu / Tier in der Winterfütterung	6.3.6.3.	Gras- oder Kleesilage als Ersatz
14	Pensionstiere	6.3.6.7.	Der Antrag auf eine Ausnahmegenehmigung muss eine eindeutige Beschreibung der Umstände beinhalten, unter denen die Tiere gehalten werden, im Besonderen in Bezug auf ergriffene Maßnahmen zur eindeutigen Trennung.

15	Konventionelle Gemeinschaftsweiden	6.3.6.8.	
16	Konventionelles Futter für Jungputen	6.3.6./ 6.3.6.10.	Max. 10 % bis zur 10. Woche
17	Zukauf von Tieren aus konventioneller Herkunft	6.3.8.1./ 6.3.8.3.	Bis zu 40 % der Herde, weiter Einschränkungen siehe 7.3.8.1.
18	Zukauf konventioneller Ferkel	6.3.8.5.	Können max. als „in Umstellung auf Demeter“ verkauft werden
19	Zukauf konventioneller Masthähnchen	6.3.8.6.	
20	Verlängerung der Umstellungsfristen	6.4.2.	■ bis zu fünf Jahre bei Dauerkulturen und Zierpflanzen ■ konventionelle Tierhaltung bis zu drei Jahren (wenn Tierhaltung danach aufgegeben wird) ■ biozertifizierte Tierhaltung bis zu fünf Jahren
21	Bienenhaltung – Absperrgitter nach der Umstellung	6.5.2.2.	■ Nur in gut begründeten Fällen ■ Die jeweilige zertifizierende Organisation muss die zu erfüllenden Bedingungen für eine Erteilung einer Ausnahme-genehmigung festlegen
22	Abweichungen vom allgemeinen Fütterungsregime	6.3.6. / Anhang 2	■ Nur bei unvorhersehbaren Ereignissen wie extreme klimatische Bedingungen, Naturkatastrophen, Bränden, etc. ■ Abweichungen von den Fütterungsvorgaben, genehmigt durch die zertifizierende Organisation, müssen dem Prinzip der Verfügbarkeit und dem generellen Regime folgen, in einem ersten Schritt Reduzierung des hofeigenen Anteils, dann

			Reduzierung der Demeter-Anteile, dann Reduzierung der Bio-Anteile bis hin zu 100 % konventionellen Anteilen. ■ Konventionelle Anteile sind auf die in Anhang 2 d) erwähnten Futtermittel begrenzt
23	Einsatz von Kupfer im Hopfen – und Weinbau, 4 kg/ha gemittelt auf einen Zeitraum von 5 Jahren	Anhang 5	

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

Anhang 8: Mindestschlachtalter bei Geflügel

Tab.: 23 Mindestschlachtalter Geflügel

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

Anhang 10: Biodynamische Präparate

Dieser Anhang stellt eine zusätzliche Empfehlung für die Herstellung und Anwendung der biodynamischen Präparate dar, zertifizierungsrelevante Grundvoraussetzungen sind in Kapitel 6.2. Präparate formuliert.

1. Allgemeines

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

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

2. Grundprinzip der Herstellungsmethode der Präparate

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

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

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

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

3. Die für die Präparate benötigten Substanzen und Hüllen

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

Tab.: 24 Präparate - Materialien und Hüllen

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

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

4. Herkunft und Behandlung der Organe

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

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

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

Die Organe werden frisch oder in getrocknetem Zustand verwendet.

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

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

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

5. Risikobewertung

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

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

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

Empfohlene Literatur:

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

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

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

*) soweit konform mit Anhang I A, Absatz 2.3 der Verordnung (EU) 2018/848, Annex II, Section 1.9.9

7.Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinien

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

7.1.Verpackungsrichtlinie

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

Stand Juni 2019	Revisionsdatum Sept. 2023

7.1.1.Geltungsbereich

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

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

7.1.2.Allgemeines

Diese Verpackungsrichtlinie befindet sich noch im Aufbau. Sollten Sie bereits Verpackungen verwenden, die hier nicht aufgeführt sind, oder wenn Sie nicht aufgeführte Verpackungen verwenden möchten, wenden Sie

sich bitte an Ihre jeweilige Landesorganisation oder das Richtlinienkomitee der Biodynamischen Föderation Demeter International.

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

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

7.1.3.Ausdrücklich verbotene Verpackungsmaterialien

- **Nanomaterialien** in Verpackungen oder Beschichtungen von Verpackungen dürfen nicht verwendet werden. Die gesetzlichen Bestimmungen zur Kennzeichnung von Nanomaterialien sind derzeit nicht ausreichend. Wenn Sie Bedenken haben, versichern Sie sich bitte wieder bei Ihrem Hersteller oder fordern Sie eine Unbedenklichkeitserklärung über die Verwendung nanoskaliger Stoffe an. Nanoskalige Partikel finden sich in Verpackungen, z.B. in Produkten mit speziellen antibakteriellen Beschichtungen, besonderen Eigenschaften hinsichtlich der Migration von Gasen und Oberflächen mit besonderen Haftungseigenschaften.
- Verpackungsmaterialien dürfen keine **Schimmelpilzschutzmittel** enthalten.
- Beschichtungen, Farbstoffe oder Druckfarben, die **Phthalate** enthalten, wenn sie in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen, sind nicht zulässig.
- **Polyvinylchlorid** (PVC) und chlorierte Verpackungen im Allgemeinen sind nicht zulässig. Da nicht für alle technischen Anwendungen aktuell ausreichend Alternativen verfügbar sind (ins Besondere für säurehaltige Produkte und generell für Flaschenverschlüsse), kann die jeweilige zertifizierende Organisation eine Ausnahmegenehmigung für den Einsatz von PVC-haltigen Innenbeschichtungen von Verschlussdeckeln und Flaschenverschlüssen erteilen (ANGV XIX : Kapitel 7.19)
- Verpackungsmaterial darf nicht aus Materialien oder Substanzen hergestellt werden, die **gentechnisch veränderte Organismen** oder gentechnisch veränderte Enzyme enthalten, daraus abgeleitet oder damit hergestellt wurden. Dies gilt insbesondere für biobasierte Kunststoffe, die aus gentechnisch veränderten nachwachsenden Rohstoffen hergestellt werden.

- **Synthetische Beschichtungen** für Käse, wenn sie Fungizide enthalten, sind nicht zulässig.

7.1.4. Zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien

Tab.: 25 Liste der Produktgruppen und ihrer Abkürzungen

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

Tab.: 26 Zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verpackungen

Material	Produktgruppe	Kommentare / Einschränkungen
Papier		
Papier	Alle	Gebleichtes Papier oder Karton muss völlig chlorfrei (TCF) oder elementarchlorfrei (ECF) sein. Recyclingpapier muss chlorfrei (PCF) verarbeitet werden; aus Altpapier- und Kartonverpackungen können Mineralölverbindungen aus den Druckfarben in das Produkt gelangen. Insbesondere bei fett- und ölhaltigen Produkten und Produkten mit langer Haltbarkeit sollten Sie sich mit Ihrem Hersteller über die Vermeidung und mögliche Barrieren beraten.
Wachspapier	Alle	
PE-beschichtetes Papier	Alle	
Karton/Karton/Presspappe	Alle	
Kartonverpackung/PE	Alle	Ein- oder beidseitig mit Polyethylen beschichtet
Pergamin / Pergamentpapier	Alle	

Material	Produktgruppe	Kommentare / Einschränkungen	
Aluminium			
Alufolie	Alle (außer Wein, SKS)	Wenn technisch unvermeidlich (Was als technisch unvermeidlich eingestuft wird, liegt in der Verantwortung der jeweiligen zertifizierenden Organisation).	
Aluminiumverbund (mit Karton, PE)	OG, MI, SGN;K	Für frische Milch und Getränke, flüssige Produkte;	
Metallisierte Folien	K		
Aluminiumhülsen	OG, OEL	Nur für Senf, Meeretich, Mayonnaise, etc.	
Mineralöl basierte Kunststoffe			
Polyethylen (PE)	Alle (außer Wein)	jeweils einzeln und in Kombination	Bitte beachten Sie mögliche Einschränkungen in den Produktrichtlinien
Polypropylen (PP)	Alle (außer Wein)		
Polyamid (PA)	OG, G, FW, MI		
Polyacryl	G	Bitte beachten Sie mögliche Einschränkungen in den Produktrichtlinien	
Polystyrol/Polystyrene (PS)	MI	Nur K3-Becher in Kombination mit Kartonhüllen	
Polyethylenterephtalat (PET)	OG; MI	Nur für Getränke, nur im Rahmen von Mehrwegsystemen	
	FW, MI, G	Nur für Tiefziehfolien	
Cellulosehydrat / Cellophane	SM, G	Individuell, in Kombination oder als Beschichtung	
Biobasierte Kunststoffe / Technische Biopolymere			
Polyethylen (PE)	Alle	In der Gesamtübersicht bieten biobasierte Kunststoffe in der Regel keine umweltrelevanten Vorteile. In jedem Fall darf das Material keine gentechnisch veränderten nachwachsenden Rohstoffe enthalten oder daraus hergestellt werden.	
Cellusoseacetat (CA)	Alle (außer Wein)		
Kompostierbare oder biologisch abbaubare Verpackung			
Stärkekunststoffe (Stärkegemische, Polymerrohstoffe, Polyvinylalkohol/PVAL, thermoplastische Stärke)	Alle (außer Wein)	Wenn sie der europäischen Norm für kompostierbare Verpackungen (EN13432) entspricht.	
Polymilchsäure (PLA)			
Zelluloseprodukte			

Material	Produktgruppe	Kommentare / Einschränkungen
Polyhydroxyfettsäuren (PHF)		
Andere Materialien		
Steingut	Alle	
Blech und Weißblech	Alle (außer Wein)	geschweißt und nicht gelötet
Glas	Alle	

7.2.Obst und Gemüse

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum Juni 2022

7.2.1.Geltungsbereich

Dieser Abschnitt der Richtlinie behandelt die Verarbeitung von Obst und Gemüse inkl. Pilzen, Kartoffeln und Kartoffelprodukte. Die Richtlinie funktioniert im Sinne einer Positivliste, alle Verarbeitungsmethoden, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die nicht erwähnt werden, sind von der Verwendung ausgeschlossen. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie bitte Ihre für die Zertifizierung zuständige Organisation oder die Richtlinienkommission von BFDI.

7.2.2.Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wie auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Obst und Gemüse finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.2.3.Obst

Allgemeine Grundlagen – Obst

- Hitzebehandlung wie Pasteurisation, Sterilisation und Autoklavierung sind im Hinblick auf mikrobielle Stabilität und Produkthaltbarkeit entsprechend einzusetzen. Die jeweils schonendste Methode ist zu wählen, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen. Im Zweifelsfall entscheidet die zuständige zertifizierende Organisation, ob das Verarbeitungsverfahren angemessen ist.

- Aseptische Abfüllung ist möglich und wünschenswert. Dämpfen sollte unter Verwendung mehrstufiger Fallstrom- und / oder Dünnschichtverdampfer erfolgen, wenn möglich unter Vakuum, z.B. in einem Vakuumverdampfer.
- Die Vorreinigung kann mit Brauchwasser durchgeführt werden. Die Endreinigung des Obstes erfolgt ausschließlich mit reinem Trinkwasser.
- Die Süßung von Fruchtkonserven ist zugelassen. Die Aufgussflüssigkeit kann mit Speisehonig, Vollzucker oder Rohzucker zubereitet werden. Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist anzustreben, möglichst niedrige Konzentrationen zu wählen.
- Die Herstellung von Fruchtsaftkonzentraten aus Fruchtsäften oder unbehandelten Fruchtextrakten ist ohne zusätzliche Süßung zugelassen, eine Rückverdünnung von Säften aus Fruchtsaftkonzentraten ist nicht zugelassen.
- Die Herstellung von Nektar aus Stein- und Kernobst, sowie aus Wildfrüchten und Beerenobst ist zugelassen.
- Die Herstellung von Fruchtsirup ist zugelassen. Das zusätzliche Süßen von Fruchtmarken ist nicht möglich, Fruchtmuse können mit Honig oder Zucker gesüßt werden.

Produktspezifische Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsmethoden – Obst

- Ethylen kann zur Bananenreifung eingesetzt werden;
- Für Brotaufstriche auf Fruchtbasis kann Pectin (E 440, nicht amidiert), Agar-Agar (E 406; ohne Phosphate oder Calciumsulphat und ohne Schwefeldioxid als Konservierungsstoff) und Johannisbrotkernmehl (E 410) eingesetzt werden.
- Native Stärke und Quellstärke sind als Zutat zugelassen.
- Enzyme und Starterkulturen können eingesetzt werden, müssen aber die Voraussetzun-gen aufgeführt unter Kapitel 3.3. dieser Richtlinie erfüllen.
- Pflanzenöle und –fette (nicht umgeestert oder gehärtet) als Trennmittel für Trockenfrüchte sind zulässig.
- Der Einsatz von Pflanzenproteine (z.B. Erbsenprotein) aus optischen Gründen zur Schönung oder Klärung von Fruchtsäften ist unter Beantragung einer Ausnahmegenehmigung bei der zuständigen Landesorganisation möglich. (ANGV X : Kap.7.21.)
- Die Zugabe von Saccharose in getrockneter Form oder als Sirup ist nicht zugelassen.
- Diatomenerde, Bentonit und Gelantine zur Schönung, Klärung und Filterung von Fruchtsäften ist zugelassen.
- Mechanische Zerkleinerung und Homogenisierung ist zugelassen.

7.2.4.Gemüse (inkl. Pilze und Kartoffeln)

Allgemeine Grundlagen – Gemüse

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

Produktspezifische Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsmethoden – Gemüse

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

7.2.5.Verpackung - Obst und Gemüse

Die Allgemeinen Regeln zu Verpackungen unter Kapitel 7.1. Verpackungsrichtlinie gelten uneingeschränkt, zusätzliche Einschränkungen für Obst und Gemüse wie folgt:

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

- Biologisch abbaubare Kunststoffe, recycelter Kunststoff und vollständig recycelbare Kunststoffe können für empfindliche Früchte und Gemüse eingesetzt werden (frische Kräuter, Salate, Beeren, Karotten und Kirschtomaten). Diese Regelung gilt übergangsweise bis 01.01.2026.

7.3.Brot und Backwaren

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum Sept. 2023

7.3.1.Geltungsbereich

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

7.3.2.Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wie auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Brot und Backwaren finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.3.3.Allgemeine Grundlagen – Brot und Backwaren

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

Wegen zu hoher Drehzahlen und der damit verbundenen Gefahr temperaturabhängiger Qualitätsminderung ist der Einsatz von Hammermühlen ausgeschlossen. Wenn es sich jedoch um eine Hammermühle handelt, die mit einem wirksamen anlageninternen Kühlsystem ausgestattet ist, ist der Einsatz zulässig. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein,

Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.

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

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

Es sollten Backformen und Backbleche aus Schwarzblech, Weißblech und Glas eingesetzt werden. Weiterhin ist bei der Verwendung von beschichteten Backblechen oder Backformen genauestens auf die Vorbehandlung der Bleche vor dem ersten Gebrauch in der Backstube zu achten. Auch bei nur geringen Oberflächenbeschädigungen dürfen beschichtete Bleche nicht weiter verwendet werden.

7.3.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Brot und Backwaren

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

- Fruchtsäfte, Malz und Sojamehle sowie Acerolapulver können als Zutat oder Backhilfsmittel für alle Produkte eingesetzt werden.
- Als Trennmittel dienen Getreidemehle und geeignete Pflanzenöle und -fette, sowie Butter und andere tierische Fette. Trennwachse sind, bis ein geeigneter Ersatzstoff gefunden ist, zugelassen.

7.3.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Brot und Backwaren

- Das Backen in Folie ist nicht zulässig. Backpapiere und Backfolien sind nur für die Verwendung als Trennpapier bei Kleinbackwaren (z.B. Laugengebäck, Stückchen) zugelassen.
- Durchgebackene Brot- und Backwaren dürfen nicht eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt als aufgetaute Produkte verkauft werden.
- Das Backen im Hochfrequenz-Infrarot-Backofen ist nicht zugelassen.
- Nicht erlaubt ist die Verwendung von Einweg-Backformen aus Aluminiumhartfolie.

7.4.Getreide, Getreideprodukte und Teigwaren

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum Sept. 2023

7.4.1.Geltungsbereich

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

7.4.2.Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wie auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Getreide und Getreideprodukte finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.4.3.Allgemeine Grundlagen – Getreideprodukte und Teigwaren

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

7.4.4.Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Getreideprodukte und Teigwaren

- Für vorgefertigte Backmischungen sind als Starterkulturen Sauerteig, Trockensauer, Hefe, und Hefeerzeugnisse zugelassen. Zugelassene chemische Backtriebmittel sind Weinstein oder Natriumbicarbonat mit Weinsäure, Natrium- oder Kaliumtartrat (E334/335/336 und E500/501) in jeglicher Kombination; Getreidestärke ist der einzig zulässige Trägerstoff.
- Aromen dürfen nur als Extrakte von mindestens ökologisch zertifizierten Rohstoffen eingesetzt werden, z.B. ätherische Öle.
- Lecithin (mind. Bio-Qualität) darf für die Produktion von Getreide-Flakes (Mischung aus Getreide, Zucker und Salz) eingesetzt werden, nicht aber für die Produktion von Getreideflocken. Zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe sind Stickstoff (N_2) und Kohlendioxid (CO_2) und alle anderen Verarbeitungshilfsstoffe ohne spezifische Einschränkung auf bestimmte Produktgruppen gemäß Kapitel 3.3. im allgemeinen Teil dieser Richtlinie.
- Natriumhydroxid (NaOH) für die Einstellung des pH-Werts bei der Herstellung von Stärke ist zugelassen.

7.4.5.Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Getreideprodukte und Teigwaren

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

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

7.5.Kräuter und Gewürze

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum Juni 2018

7.5.1.Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wie auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Kräuter und Gewürze finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.5.2.Allgemeine Grundlagen – Kräuter und Gewürze

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

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

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

die Umwelt gelangen. Geschlossene Stickstoff-Kaltmahlprozesse sind aus energetischen Gründen vorzuziehen.

7.5.3. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Kräuter und Gewürze

- Calciumcarbonat (E170) ist als Rieselhilfe zugelassen.
- Zerkleinerungsverfahren, die mit Stickstoff (N_2) und Kohlendioxid (CO_2) als Kühlmittel arbeiten, sind zulässig.

7.5.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Kräuter und Gewürze

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

7.6.Fleisch- und Wurstwaren

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

Stand Juni 2018 | Revisionsdatum Okt 2022

7.6.1.Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsmethoden

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Fleisch- und Wurstwaren finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.6.2.Allgemeine Grundlagen – Fleisch– und Wurstwaren

Besondere Aufmerksamkeit verlangt die Schlachtung von Tieren, vgl. Kapitel 6.3.11. Tiertransport und Schlachtung.

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

- Gewürzpräparate, Gewürzextrakte, Fleisch- und Hefeextrakte sowie Geschmacksverstärker sind nicht zugelassen.
- Der Verarbeiter hat sich zu vergewissern und sich schriftlich bestätigen zu lassen, dass die Entkeimung der Gewürze nicht mit ionisierenden Strahlen oder Metyhlbromid erfolgt ist.
- Kunstdarm ist mit entsprechender Deklaration erlaubt. Für Naturdärme gilt das allgemeine Regime, sie sind nach gründlicher Reinigung mit Milchsäure oder Essig und Kochsalz zu behandeln.

- Citrat ist zur Brühwurstherstellung zugelassen, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist. Für andere Produktkategorien dürfen Citrate nicht zugesetzt werden. Ebenfalls untersagt ist die Verwendung von Trockenblutplasma, Blutplasma und Blutserum als Zusatz zu Wurstwaren.
- Aspikpulver biologischer Herkunft ist zulässig.
- Starterkulturen sind für die Herstellung von Rohwurst und Pökelwaren, Schimmelkulturen für alle Produktbereiche zugelassen, wenn sie die allgemeinen Voraussetzungen unter 3.3. an Mikroorganismen erfüllen.
- Für die Verarbeitung von gepökelten Fleisch- und Wurstwaren ist der Einsatz von Nitritpökelsalz, Salpeter (E252), Ascorbinsäure (E 300), Glucono-delta-lacton / Gluconsäure (E 575) und Lebensmittelsäuren nicht zugelassen.

7.6.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Fleisch- und Wurstwaren

- Als Verfahren sind Trocken- und Nasspökelung zugelassen. Die Pökellake besteht aus Salzarten, welche in 3.3. erwähnt sind, mit oder ohne Gewürze.
- Die Verwendung von Fleischzartmachern ist nicht zugelassen, ebenso die elektrische Behandlung des Fleisches zu diesem Zwecke.
- Zugelassen sind stufenweises Abkühlen und Schnellkühlung mit Kaltluft. Das Besprühen der Schlachtkörper mit Genusssäure- oder Kochsalzlösungen ist nicht erlaubt.
- Erfolgt keine Direktverarbeitung, so wird zur Verhinderung des Gerinnens das Blut mit Metallruten geschlagen.
- Räuchern im Sinne der allgemeinen Vorgaben unter 3.2. ist zulässig.

7.7.Milch und Milchprodukte

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum Okt 2022

7.7.1.Geltungsbereich

Dieser Abschnitt der Richtlinie behandelt die Verarbeitung von Frischmilch und Milchprodukten wie Joghurt, Quark, Käse und Butter. Regelungen für Eiscreme (Sorbets und frozen yoghurt) finden sich in Kapitel 7.10.

7.7.2.Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Milch und Milchprodukte finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.7.3.Allgemeine Grundlagen - Milch und Milchprodukte

Die Milch muss mit speziellen Milchsammelwagen nur für Demeter-Milch oder in speziell für Demeter-Milch gekennzeichneten Tanks erfasst werden, Sie kann auch in mit entsprechend gekennzeichneten Kannen zusammengeführt oder durch den landwirtschaftlichen Betrieb direkt an die Molkerei angeliefert werden. Es gelten die allgemeinen Bedingungen zur Warentrennung unter 2.6.4..

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

7.7.4.Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe - Milch und Milchprodukte

- Starterkulturen (auch Direktstarter) können verwendet werden, wenn sie die allgemeinen Bedingungen an Mikroorganismen unter 3.3. dieser Richtlinie erfüllen. Die Anzüchtung und Weitervermehrung von Kulturen, die in Milch gezüchtet werden, muss in Demeter-Milch erfolgen.
- Zur Dicklegung der Milch können Kälberlab, mikrobielles Lab, Lab-Pepsin-Mischungen (Kälberlab) und pflanzliche Extrakte (Artischocke, Labkraut) eingesetzt werden. Es sollte Lab ohne Konservierungsstoffe verwendet werden. Für die Säurefällung von Milcheiweißen sind Käsereisauer und Obstessig zugelassen, nicht jedoch reine Säuren.
- Calciumcarbonat ($CaCO_3$/E170) und Calciumchlorid ($CaCl_2$/E509) sind in der Käseherstellung zugelassen. Natriumhydrogencarbonat darf nicht verwendet werden.
- Das Färben von Butter oder Milchprodukten mit Beta-Carotin oder Lactoflavin ist nicht zugelassen.
- Als Verdickungsmittel können Agar-Agar oder Stärke eingesetzt werden.
- Eine Oberflächenbehandlung von Käse mit Kaliumsorbat, Calciumsorbat oder Natamycin ist nicht zulässig.
- Die abgezogene Salzlake kann aufgekocht und entsprechend mit Salz angereichert werden. Eine Entkeimung mit Natriumhypochlorit, Wasserstoffperoxid u.ä. ist nicht erlaubt.

7.7.5.Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Milch und Milchprodukte

- Folgende Überzugsmassen können für Hartkäse, Schnittkäse und halbfesten Schnittkäse Anwendung finden – Bienenwachs / Natürliche Hartparaffine / Mikrokristalline Wachse - Massen können auch miteinander gemischt werden. Natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse dürfen keine weiteren Zusätze wie Polyethylen, niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butylkautschuk oder Cyclokautschuk enthalten. Des Weiteren dürfen die Wachse nicht gefärbt sein.
- Kunststoffdispersionen, soweit sie frei sind von Kaliumsorbat, Calciumsorbat und Natamycin, sind allein zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse vorläufig zugelassen. (Dies gilt nur so lange, bis ein geeigneter Ersatzstoff oder ein geeignetes Verfahren gefunden ist).
- Vorstapelung und Verarbeitung in Aluminiumgefäßen ist nicht erlaubt.

- Zur Pasteurisierung der Milch dürfen außer Hocherhitzung die amtlich zugelassenen Pasteurisationsverfahren bis max. 80 Grad Celsius angewendet werden. Nach der Pasteurisation muss das Produkt immer peroxidase-positiv sein. Für Sauermilch-Produkte wie Yoghurt, Kefir und Buttermilch darf die Rohmilch für 5 bis 10 Minuten auf 85 bis 95 °C erhitzt werden. Andere Erhitzungsverfahren wie Sterilisation, Ultrahocherhitzung und ESL (extended shelf life) dürfen nicht durchgeführt werden.
- Die Milch darf keiner Homogenisierung unterzogen werden.
- Um die Milch mit dem Demeter-Markenzeichen auszuloben, darf die Milch einen maximalen Homogenisierungsgrad von 30% (gemessen mit einer Homogenisierungspipette nach der NIZO Methode) haben. Um die Milch als „nicht homogenisiert" zu bezeichnen, darf Vollmilch einen maximalen Homogenisierungsgrad von 10% haben.
- Indirekt gesäuerte Butter nach dem NIZO-Verfahren ist ausgeschlossen. Ansonsten sind die gängigen Verfahren für die Butterherstellung anwendbar.
- Frischkäse und Quark dürfen mit Säuerungskulturen, Calciumchlorid und Labzusatz hergestellt werden. Die Verwertung der Molkenproteine durch Methoden wie Thermoquark-Verfahren und Ultrafiltration ist zugelassen. Ausgeschlossen ist die Verwendung des Centri-Whey-Verfahrens. Die Einstellung des Fettgehaltes ist durch Mischen mit Fettquark oder Magerquark und Rahm möglich.
- Sauermilchkäse darf nur aus Sauermilchquark hergestellt werden.
- Für die Herstellung von Sauermilcherzeugnissen, Joghurt, Kefir und Buttermilch ist die Homogenisierung mit Hilfe eine Homogenisators verboten. Teilweise Homogenisierung z.B. mit einer Zentrifuge ist erlaubt. Zur Erhöhung der Trockenmasse stehen folgende Möglichkeiten offen:
    - Zusatz von Milchpulver
    - Eindampfen unter Vakuum,
    - Verdampfen im Fallstromverdampfer und Mehrstufenverdampfer
    - Ultrafiltration
    - Umkehrosmose
- Die Herstellung von Trockenmilcherzeugnissen aus Demeter-Milch und Milchverarbeitungsprodukten ist zulässig. (z.B. Milchpulver, Magermilchpulver, Buttermilchpulver, Molkepulver). Das Verfahren für Eindicken und Trocknen hat schonend zu erfolgen und ist bezüglich Druck und Temperatur zu optimieren. Milchpulver von Pferden und Ziegen kann als Demeter-Produkt vermarktet werden. Milchpulver aus Kuhmilch ist nur als Zutat in verarbeiteten Produkten erlaubt.
- Keime können mit Hilfe der Bactofugierung entfernt werden. Das Bactofugat darf nicht weiter verwendet werden.

- Eine Reifung von Käse in Folienbeuteln ist möglich.

7.8.Säuglingsmilchnahrung

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum Sept 2020

7.8.1. Geltungsbereich

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

7.8.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Säuglingsmilchnahrung finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.8.3. Allgemeine Grundlagen - Säuglingsmilchnahrung

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

Für die bedeutende Zielgruppen Mutter und Kind ist es wichtig, gerade in dieser entscheidenden Lebensphase eine Ernährung auf Basis biodynamischer Rohstoffe zu erhalten. Die Herstellung und Zusammensetzung von Säuglingsmilchnahrung ist strengen gesetzlichen

Bestimmungen unterworfen, wie den Anforderungen an Hygiene, Zutaten und dem Gehalt von Makro- und Mikronährstoffen.

Werden Zutaten und Mikronährstoffe aus wissenschaftlichen und nicht aus rechtlichen Gründen zugesetzt (siehe 7.8.5.), müssen sie von einem Beirat, beauftragt durch die Richtlinienkommission von BFDI und der antragstellenden Organisation, bewertet werden. Die Empfehlungen müssen auf der Mitgliederversammlung zur Abstimmung gestellt werden.

7.8.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Säuglingsmilchnahrung

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

7.8.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Säuglingsmilchnahrung

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

7.9.Speiseöle und Fette

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum Sept 2020

7.9.1. Geltungsbereich

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

7.9.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Öle und Fette finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.9.3. Allgemeine Grundlagen – Speiseöle und Fette

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

- Olivenöl, Auslauftemperatur nicht über 27°C
- Safran und Kürbiskernöl, 50 °C

- Sonnenblumenöl, 60 °C
- Mais-, Soja, Sesam- und Haselnussöl, 60 °C

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

7.9.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Speiseöle und Fette

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

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

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

7.9.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Speiseöle und Fette

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

Kalt gepresste Öle

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

- Für Palmöl das als Rohpalmöl gekennzeichnet ist, sind Ölschleimentfernung mit Säuren und Säureentzug sind nicht zulässig.

Öl für die Verarbeitung

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

7.10.Zucker, Süßungsmittel und Eiscreme

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

Stand Juni 2018	Revisionsdatum Sept. 2023

7.10.1. Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst die Verarbeitung und Herstellung von Pflanzensirup (z.B. Ahorn, Zuckerrübe, Kokosnuss), Pflanzendicksäfte und –extrakte, Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte, Malzextrakte, Rohrohrzucker, Vollzucker (getrockneter und vermahlener Zuckersaft), Rübenzucker, Eiscreme, Sorbets und gefrorener Joghurt.

7.10.2.Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Zucker, Süßungsmittel, und Eiscreme finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

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

Zucker und Süßungsmittel

- Enzyme, die den allgemeinen Anforderungen unter 3.3. dieser Richtlinie entsprechen dürfen für die Herstellung von Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukten eingesetzt werden, das gilt auch für Isomerase bei der Herstellung von Invertzucker.
- Der Einsatz von Kalkmilch zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe ist zugelassen.
- Kohlensäure zur Ausfällung überschüssigen Kalks als Calciumcarbonatschlamm und Öle zur Schaumverhütung in der Verarbeitung von Zucker und Süßungsmitteln sind zulässig.
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs und Bio-Saccharose-Ester können in der Herstellung von Zucker und Süßungsmitteln eingesetzt werden.
- Natriumcarbonat, Calciumhydroxid und Natronlauge sind für die Zuckerverarbeitung und die Herstellung von Süßungsmitteln zugelassen.
- Schwefelsäure zur pH-Kontrolle und Zitronensäure zur Klärung sind nur für die Verarbeitung von Zucker zugelassen.

Eiscreme

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

7.10.4. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Zucker, Süßungsmittel und Eiscreme

- Bei der Herstellung von Zuckersirup muss das Verdampfen unter Druck, bei Temperaturen durchgeführt werden, die nicht hoch genug sind, um Karamelisation zu erzeugen.
- Keine weiteren produktespezifischen Einschränkungen, außer den allgemeinen Regelungen unter 3.2.

7.11.Bier

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum Sept 2020

7.11.1.Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für die Herstellung von Bier finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.11.2.Allgemeine Grundlagen – Bier

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

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

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

Die Entalkoholisierung von Bier ist noch nicht geregelt.

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

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

Es sind nur Flaschenverschlüsse mit PVC-freier Dichtungsmasse zugelassen.

7.11.3.Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Bier

- Die einzigen zur Verwendung gestatteten Zutaten sind Hopfen und Malz, die Zugabe von Kräuter, Früchten und Gewürzen ist zugelassen.
- Unverarbeitete natürliche Hopfendolden sind zu bevorzugen, Hopfenpellets Typ 90 dürfen verwendet werden, Hopfenpellets Typ 45 und Hopfenextrakte sind nicht zugelassen.
- Zukauf von Öko-Bierhefe bzw. Zukauf aus Öko-Brauereien ist erlaubt. Es ist nur lebende Frischhefe ohne Zusätze zu verwenden. Die Bierhefe ist in der eigenen Brauerei ausschließlich auf Würze aus Demeter-Rohstoffen zu vermehren bzw. zu züchten oder wenn nicht verfügbar, aus Bio-Rohstoffen.
- Milchsäurebakterien dürfen bei der Herstellung von Demeter-Bierspezialitäten für die Milchsäuregärung zugesetzt werden.
- Wasseraufbereitung durch Filtration über Aktivkohle und Ionenaustauscher sowie Entkeimung verschmutzter Wässer, insbesondere mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorit und Chlordioxid, sind unzulässig.
- Als Filtermaterialien sind textile Filter (z. B. Baumwollfilter) und Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite) zugelassen.
- Technisches CO_2 und N_2 darf nur zum Vorspannen der Fässer und zur Abfüllung eingesetzt werden.
- Kieselgur und Braugips dürfen verwendet werden, sowie Kalkmilch zur Wassenthärtung.
- Für die Herstellung von Demeter-Bieren ist der Einsatz von Lebensmittel-Zusatzstoffen, Aromen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen nicht zulässig.
- Das Malz darf nicht geschwefelt werden.
- Siliziumdioxid (Kieselsäure) ist als Verarbeitungshilfe für die Herstellung von glutenfreiem Bier zugelassen.

7.11.4.Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Bier

- Das Darren ist zur Verminderung der Gefahr einer Nitrosamin-Bildung nur mit einer indirekten Beheizung zulässig.
- Beim Würzekochen ist eine Wiederverwendung von Hopfentreber unzulässig. Verfahren zur künstlichen Beschleunigung der Vorgänge während des Würzekochens, insbesondere der Einsatz von Kieselsäurepräparaten zur schnelleren Isomerisierung der Hopfeninhaltsstoffe, sind unzulässig.
- Die Verwendung von Restbieren zur natürlichen Säuerung von Bieren ist gestattet.
- Klärhilfsmittel, insbesondere Holzspäne, pechimprägnierte "Bio-Späne" und Aluminiumfolien sind verboten.
- Leichtbierspezialitäten sind mit Hefestämmen herzustellen, die von Natur aus weniger Alkohol bilden.
- Schnellgärverfahren, welche Druckgärung oder Rührgärung verwenden, sind unzulässig. Alle Schnellreifeverfahren, wie z. B. die Warmlagerung, sind ebenfalls nicht zulässig. Warmlagerung bis zu einem Maximum von 25°C ist für Flaschengärung zugelassen, ab einer Außentemperatur von unter 10 °C.
- Die Korrektur geschmacklicher oder optischer Mängel, z. B. die Entfernung misstöniger Geschmacksstoffe durch Kohlensäurewäsche und Aktivkohlefilter, oder die Einstellung der Farbe durch Färbebier, ist unzulässig.
- Das Nathanverfahren (Gärung und Reifung von Bier im gleichen konischen Behälter) ist erlaubt.
- Die Anwendung von Mitteln, welche die Haltbarkeit verlängern, wie Kieselsäurepräparate, PVPP, Bentonite, etc., sind unzulässig.
- Heißabfüllung (in die Flasche) und Entkeimungsfiltration zur Abtötung von Mikroorganismen sind unzulässig, da sie geschmacksverarmend und konservierend wirken.
- Bei Bieren mit erhöhtem Restzuckeranteil ist eine Pasteurisation möglich.
- Die Entkeimung der Flaschen mit Sulfit und die Behandlung von Kronkorken mit Formaldehyd ist unzulässig.
- Im Falle einer zweiten Gärung in der Flasche ist ein Zuckerzusatz nur dann erlaubt, wenn der maximale Zusatz 2,5g/l bei Bier allgemein, 7,5 g/l bei Obergärung und 10 g/l bei Champagner Bieren nicht übersteigt.

7.12. Wein und Sekt

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

Stand Juni 2018 | Revisionsdatum Okt 2021

7.12.1. Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst die Verarbeitung und Herstellung von Wein und Sekt. Für die Verarbeitung anderer alkoholischer Getränke wie Fruchtwein, Cidre, Bier und Spirituosen existieren separate Produktrichtlinien.

7.12.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Wein und Sekt finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.12.3. Allgemeine Grundlagen – Wein und Sekt

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

Grundlagen und Ziele beruhen auf Rudolf Steiners Vorträgen, gehalten im Jahr 1924, die publiziert und bekannt sind als "Landwirtschaftlicher Kurs“. Die Vorträge beziehen sich unter anderem auf den Kosmos (Himmel) als Erzeuger von Lebenskräften, die auf Mensch, Tier und Pflanzen wirken. Sie zeigen die Wege auf, wie diese Lebenskräfte in Landwirtschaft und Gartenbau, inklusive Weinbau, produktiv verwendet werden können. Aufgabe des Menschen

ist es, in einer Rolle als Künstler, Boden, Fruchtbarkeit und Pflanzen so zu entwickeln, dass Traubengut mit „Vitalqualität“ verfügbar wird.

Demeter / Biodynamischer Wein wird aus biodynamisch angebauten Trauben hergestellt. Diese Trauben sind das Produkt einer erweiterten goetheanistischen Sicht der Natur, welche die Natur als einen ganzheitlichen Körper sieht in dem Materie, Form, Wärme und Rhythmen eine Rolle spielen. Ausgehend von diesem Konzept ist die biodynamische „Methode“ gewachsen mit den Präparaten, in der Zusammenarbeit mit den Rhythmen des Kosmos, mit spezialisierter Pflanzenzüchtung etc.. Ziel ist, das Weingut mehr und mehr hin zu einer Individualität zu entwickeln. Trauben von einem solchen Weingut sollten ein echter, einzigartiger und authentischer Ausdruck dieser Individualität sein.

Genauso wie Wachstum und Reifung des Traubengutes abhängig sind von der respektvollen Kombination von kosmischen und irdischen Kräften, ist auch die Entwicklung des Menschen abhängig von einer verständnisvollen Interaktion mit der Natur und der wohlwollenden Zusammenarbeit zwischen Individuen. Es ist ein Zeichen von biodynamischer Qualitätsentwicklung, diese Interaktionen zu fördern. Der Charakter der individuellen Demeter / Biodynamischen Weine variiert je nachdem, wer und was zu seiner Entstehung beigetragen hat.

Unter Bezugnahme auf künstlerisch bestimmte Prozesse ist es offensichtlich, dass die Anwendung der in diesen Richtlinien beschriebenen Regeln und Bedingungen nicht aus sich heraus garantieren können, dass die Lebenskräfte im Produkt enthalten sind. Kapitel 7.12.4. und 7.12.5. dieser Richtlinien garantiert zumindest, dass die Regeln und Bedingungen den Abbau der Lebenskräfte während der Verarbeitung verhindern, so weit dies gegenwärtig möglich ist.

Forschung in Biodynamischer Produktion und Weinbereitung wird fortlaufend weitergeführt. Deshalb werden diese Richtlinien ebenfalls kontinuierlich weiterentwickelt werden.

Demeter / Biodynamischer Wein wird einem kritischen Publikum angeboten. Konsumentinnen und Konsumenten sollen deshalb ein Maximum an Transparenz über Ursprung und Erzeugung von Demeter / Biodynamischem Wein erhalten; einschließlich der Verwendung von Zusatzstoffen oder Hilfsstoffen, sogar wenn sie nur zeitlich beschränkt in Kontakt mit dem Endprodukt kommen. Nichts soll den wahren Charakter oder tatsächliche Eigenschaften des Produktes kaschieren.

Die Qualität von Demeter / Biodynamischem Wein drückt sich in der konservierten Vitalqualität aus. Dies kann durch herkömmliche Methoden gemessen werden, durch das Vorhandensein oder das Fehlen von Zutaten, oder durch Verfahren zur Qualitätsdarstellung wie Kristallisation und bildschaffende Methoden.

Die Arbeit, die im Weinkeller ausgeführt wird, rundet den Prozess ab, dem die Traubenproduktion im Weinberg unterliegt. Es werden so wenig Technik, Hilfsstoffe und Zusätze wie möglich auf allen Stufen des Prozesses eingesetzt. Die Verfahren sollten in

Harmonie sein mit der Umgebung, dem Ort und den Personen, die bei der Produktion involviert sind, und sie respektieren. Primäres Ziel ist mindestens die vorhandene Qualität im biodynamischen Traubengut zu erhalten. Aus diesem Grund wird Handlese bevorzugt, um die höchstmögliche Qualität des Ausgangsmaterials für die Verarbeitung zu garantieren.

Alle Verarbeitungsschritte und Methoden, die bei der Verwertung der Trauben und der daraus hergestellten Produkte verwendet werden, haben die folgenden Grundsätze zu beachten:

- Das Produkt soll von hoher Qualität bezüglich Sensorik und Verdaulichkeit sein und gut schmecken.
- Schwefeldioxid ist so wenig wie möglich zu verwenden.
- Prozesse, die einen großen Einsatz von Energie oder Rohmaterial verlangen, sind zu vermeiden.
- Hilfs- und Zusatzstoffe, die Umwelt- oder Gesundheitsfragen aufwerfen, sei es aus Sicht der Herkunft, ihres Einsatzes oder ihrer Entsorgung, sind zu vermeiden.
- Physikalische sind chemischen Methoden vorzuziehen.

Mit allen Nebenprodukten des Prozesses, wie organischen Rückständen oder Schmutzwasser, ist so umzugehen, dass negative Auswirkungen auf die Umwelt minimiert werden.

7.12.4.Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Wein und Sekt

Die Richtlinien sind definiert als Positivliste von Prozessen, Zutaten, Hilfs- und Zusatzstoffen. Alle anderen hier nicht aufgeführten Methoden und Materialien sind bei der Produktion von Demeter Wein ausgeschlossen. Dessen ungeachtet, um deren striktes Verbot zu unterstreichen, sind die folgenden Prozesse und Materialien als nicht zugelassen aufgeführt:

- Die Verwendung von gentechnisch veränderten Mikroorganismen
  - Kaliumhexacyanoferrat
  - Ascorbinsäure, Sorbinsäure
  - PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon)
  - Diammoniumphosphat (DAP)
  - Hausenblase (Stör-Gallenblase), Blut und Gelatine
- Die Chaptalisation - Zugabe von Zucker oder Traubensaftkonzentrat - um den Alkoholgehalt zu erhöhen ist bis zu einem Maximum von 1,5 Vol % zugelassen.

- Bei der Versektung ist ein Zusatz von Zucker oder Traubensaftkonzentrat, um den Alkoholgehalt durch eine weitere Fermentation zu erhöhen, ebenfalls bis zu einem Maximum von 1,5 Vol % zugelassen.
- Bei der Verarbeitung von Liqueur d´ expèdition (Sekt) ist ein Zusatz von Zucker oder Traubensaftkonzentrat bis zu einer Größenordnung von 50g/l und der Zusatz von Likör bis zu einer Größenordnung von 6 cl/l zugelassen.
- Traubeneigene Hefe, Pied de cuve. Zugabe von neutraler Hefe ist nur erlaubt, wenn die Gärung stecken bleibt (5 Brix – Zucker 50 g/l oder weniger) oder für die Herstellung von Sekt- bzw. Schaumweinen. Wenn Hefe zugesetzt wird:
  - Bei gestockter Gärung muss die Hefe mindestens Bio-zertifiziert sein.
  - Bei Zweitgärung in der Produktion von Sekt- bzw. Schaumwein, darf die zugesetzte Hefe nicht auf einem petrochemischen Substrat oder Sulfitablauge gezüchtet worden sein.
- Einzig Demeter oder Bio-Hefezellwände dürfen verwendet werden, andere Hefenährstoffe erfordern eine Ausnahmegenehmigung durch die zuständige zertifizierende Organisation. (ANGV XII : Kap.7.21.)
- Kaltstabilisierung erfolgt durch natürliches Tartrat aus biodynamischer Weinbereitung oder Bio-Weinbereitung, Kaliumbitartrat ist ebenfalls zugelassen.
- Zur Säureregulierung ist der Einsatz von Kaliumhydrogencarbonat ($KHCO_3$), Calcium-carbonat ($CaCO_3$) und Weinsäure (E334) erlaubt. Die Zugabe ist auf 1,5 g/l beschränkt.
- Milchsäurebakterien zur Säurereduzierung / biologischen Säureabbau sind zugelassen.
- Konservierung mit Schwefel ist bis zu unten definierten Höchstmengen und in folgenden Formen zugelassen:
  - pures SO_2 als Gas oder gelöst
  - Kaliumbisulphit
  - Kaliummetabisulphit
- Schwefeltabletten sind nicht zulässig.

Föderationslizenznehmer (zertifiziert durch das Internationale Zertifizierungsbüro)

Das Internationale Normenkomitee hat die folgende Ausnahme für Föderationslizenznehmer beschlossen:

Zur Regulierung des Säuregehalts ist Weinsäure (E334) unter bestimmten Bedingungen bis zu einem Grenzwert von 2,5 Gramm/Liter erlaubt.

Schriftliche Ausnahmen müssen individuell beantragt werden.

Tab.: 27 Zugelassene SO_2 Gehalte - Wein

Restzucker	SO_2 [mg/l] bei der Abfüllung	
	Weißwein, Sekt, Rose	Rotwein
<5g/l Restzucker	140	100
>5g/l Restzucker	180	140
Dessertweine mit Botrytis	360	
Dessertweine ohne Botrytis	250	

- Als Schönungsmittel sind zugelassen, Eiweiß von Demeter/ Bio-Eiern, Demeter Milch- und Molkeprodukte, Kasein, Erbsen-, Kartoffel- oder Weizenprotein (mind. Bio-Qualität), Chitosan (mit Ausnahmegenehmigung durch die jeweilige zertifizierende Organisation). (ANGV XVI : Kap.7.18.)
- Anorganische zugelassene Schönungsmittel sind Bentonit, Aktivkohle, Belüftung, Sauerstoff (incl. Micro-Ox.).
- Erlaubte organische und anorganische Filtermaterialien sind Cellulose, Textilien (chlorfrei), Polypropylen, Diatomeenerde, Bentonit (Tests für Dioxin und Arsen sind erforderlich), Perlit und keramische Membranen.
- Als Hilfsstoffe bei der Abfüllung dürfen CO_2 und N_2 eingesetzt werden.
- Die Aromatisierung mit Eichenholz erfolgt ausschließlich über den Einsatz von Eichen-Fässern.
- Natürliches Kiefernharz ohne weitere Hilfsmittel oder Zusatzstoffe kann bei der Herstellung von traditionellem griechischen Retsina Wein verwendet werden.

7.12.5.Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Wein und Sekt

- Pumpen, die große Zentrifugalkräfte entwickeln wie z.B. Zentrifugenpumpen sind nicht erlaubt bei neuer Einrichtung oder beim Austausch von Maschinen.
- Erwärmen der Rotweinmaische bis max. 35° C ist zulässig, Einsatz von Kälte und Wärme zur Gärungssteuerung ist zulässig.
- Pasteurisierung ist nicht erlaubt.

- Konzentration des gesamten Mostes ist nicht erlaubt. Technische Alkoholabsenkung ist nicht zulässig. Zugabe von Wasser zur Maische ist gestattet.
- Zentrifugierung ist zulässig.
- Cross-Flow-Filtration (tangentiale Filtration) kann nur auf Basis einer erteilten Ausnahmegenehmigung durch die zuständige zertifizierende Organisation eingesetzt werden. Die Ausnahmegenehmigung (ANG XVIII : Kapitel 7.21) kann nur einmal pro Charge eingesetzt werden, ab einer Filtergröße von mindestens 0,2 Micrometer und einem Druck von weniger als 2 bar. Darüber hinaus nur für bestimmte Arten von Weinen:
  - Alle Weine ohne Zugabe von Schwefel
  - Naturschaumweine (Pétillant Naturel / méthode ancestrale)
  - Dessertweine
  - Weine, die übermäßige Milchsäureentwicklung zeigen
  - Rotweine mit organoleptischen Abweichungen (Brettanomyces)

7.12.6.Verpackung und Reinigungsmittel – Wein und Sekt

- Betontanks, Holzfässer, Porzellan, Edelstahltanks, Steinzeug und Ton sind zugelassen. Metall- oder Betontanks mit Epoxy und/oder Fiberglas dürfen ab der Zertifizierungskampagne 2022 nicht mehr neu angeschafft werden. Tanks, die aus diesen Materialien bestehen und vor diesem Datum angeschafft wurden, können weiter verwendet werden, wie lange das der Fall ist, liegt im Ermessen der jeweiligen Zertifizierungsorganisation. . Die Behandlung von Tanks mit Weinsäure ist zugelassen. Kunststoffbehälter sind nur für den Transport zugelassen, nicht zur Lagerung.
- Zulässige Verschlüsse sind Glas, Kork, Schraubverschluss, Kronkorken, Plastikverschlüsse und technische Verschlüsse basierend auf Kork.
- Erstöffungsgarantien können ohne Einschränkung eingesetzt werden.
- Für die Reinigung von Räumlichkeiten und Gerätschaften können Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid und Zitronensäure eingesetzt werden.

7.13.Cidre, Fruchtwein und Essig

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

Stand Juni 2018	Revisionsdatum Okt 2022

7.13.1.Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst die Kelterung von Fruchtsäften außer Traubensaft zur Herstellung von Cider/Cidre oder Apfelwein, Fruchtweine und die Herstellung von alkoholischen Getränken aus Honig (Met). Zusätzlich beschriebt sie die Herstellung von Essig aus Obst- und Gemüsesäften, Wein und Bier. Für die Verarbeitung anderer alkoholischer Getränke wie Wein, Sekt, Bier und Spirituosen existieren separate Produktrichtlinien.

7.13.2.Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Cidre, Fruchtwein und Essig finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.13.3.Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Fruchtweine

- Das Ziel ist es, Fruchtweine unter Verwendung traubeneigener Hefen herzustellen. Biodynamisch und bio-zertifizierte Hefen, bei Nichtverfügbarkeit auch konventionelle Reinzuchthefen können eingesetzt werden.

- Um den Alkoholgehalt zu erhöhen ist der der Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat zugelassen, bis zu einem Maximum von 1,5 Vol %. Für eine zweite Gärung zur Herstellung von perlenden Fruchtweinen gilt keine Begrenzung für die eingesetzte Zuckermenge.
- Metabisulphite (E224) und Schwefeloxid (SO_2 / E220) dürfen bis zu einer Größenordnung von 50 mg/l für Fruchtwein und Met sowie 100 mg/l für perlenden Fruchtwein eingesetzt werden.
- Die Verwendung von Pflanzenproteinen zur Klärung und Schönung ist erlaubt.
- Für die Klärung und Schönung von Apfelsaft in der Herstellung von Cidre / Apfelwein ist der Einsatz von Enzymen (allgemeine Einschränkungen Kapitel 3.3. beachten) und Calciumchlorid ($CaCl_2$) zugelassen.

7.13.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Essig

- Alkohol als Zutat ist nicht zugelassen. Essig wird entweder in einem zweistufigen Fermentationsprozess oder als aromatisierter Essig (Aceta oder Ansatzessig) hergestellt. Die aromatisierenden Zutaten müssen Demeter zertifiziert sein.
- Zur Klärung und Schönung können Pflanzenproteine eingesetzt werden.
- Bei der Beimpfung in kontinuierlichen Verarbeitungsverfahren müssen die Starterkulturen (Essigmutter) aus der eigenen Verarbeitung wieder eingesetzt werden. Zugekaufte Kulturen können nur bei einem Neustart verwendet werden. Bei kontinuierlichen Verfahren im Wechsel mit Bio-zertifizierten Endprodukten, dürfen Bio-zertifizierte Starterkulturen nicht mehr als 5 % des Demeter zertifizierten Endprodukts ausmachen.

7.13.5. Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Fruchtweine

- Verfahren um den Alkoholgehalt zu reduzieren, Verfahren zur Geschmacksveränderung oder visuelle Veränderungen durch die Verwendung von Farbstoffen sind nicht gestattet.
- Pasteurisierung ist zugelassen
- Filtration unter Einsatz der in Kapitel 3.3. beschriebenen Filtermethoden ist zugelassen.
- Cross-Flow-Filtration / Tangentialfiltration ist nicht zugelassen.

7.13.6.Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Essig

- Traditionelle (Orléans Verfahren) Verfahren, Schnellessigverfahren (Spanbildner oder Generatorverfahren) und Submersverfahren sind erlaubt.
- Synthetische Verfahren der Essigherstellung sind untersagt.
- Die Herstellung von Essigessenzen ist nicht zugelassen, dementsprechend auch die Herstellung von Essig aus rückverdünntem Konzentrat.
- Die Produktion von Essig Crème (Crema) muss durch die Reduktion von Flüssigkeit ohne den Einsatz von Stärke oder anderen Verdickungsmitteln erfolgen.
- Pasteurisierung ist zugelassen
- Filtration unter Einsatz der in Kapitel 3.3. beschriebenen Filtermethoden ist zugelassen.
- Die Schwefelung von Essig ist ausgeschlossen, geschwefelter Wein kann als Ausgangsprodukte zur Essiggewinnung jedoch eingesetzt werden.

7.13.7.Verpackung – Essig und Fruchtweine

- Die Fermentationsprozess muss in rostfreien Stahltanks, Keramik, Glass oder Holzfässern durchgeführt werden.
- Metall- oder Betontanks mit Epoxy und/oder Fiberglas dürfen ab der Zertifizierungs-kampagne 2022 nicht mehr neu angeschafft werden. Tanks, die aus diesen Materialien bestehen und vor diesem Datum angeschafft wurden, können weiterverwendet werden, wie lange das der Fall ist, liegt im Ermessen der jeweiligen Zertifizierungsorganisation.
- Für Essig in Großverbrauchergebinde wie z.B. für die Gastronomie, können Kunststoffe eingesetzt werden, vorausgesetzt sie sind in Kapitel 7.1. Verpackungsrichtlinie als zulässig für andere Produktgruppen aufgeführt. Für Endverbraucherverpackungen ist der Einsatz von Kunststoffen nicht zugelassen.
- Für Flaschen, Verschlüsse und Erstöffnungsgarantien gelten die gleichen Vorgaben wie für Weine (Kapitel 7.12.6.)

7.14. Alkohol für die Weiterverarbeitung und Spirituosen

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

Stand Juni 2022 Revisionsdatum Okt 2022

7.14.1. Geltungsbereich

Diese Richtlinien beschreiben sowohl die Herstellung von Demeter Alkohol, welcher als Zutat in anderen Demeter Produkten, wie z.B. Tinkturen benötigt wird, als auch von Spirituosen, welche als Getränk verwendet werden. Spirituosen sind beschränkt auf alkoholische Getränke destilliert aus Getreide, Wein, Gemüse (inklusive Agaven), Früchten, Gärresten aus der Weinherstellung und Fruchtverarbeitung und Liköre (aromatisierte Spirituosen mit einem relativ hohen Zuckergehalt von mindestens 100 g/l).

Für die Verarbeitung anderer alkoholischer Getränke wie Wein, Sekt, Bier und Fruchtwein existieren separate Produktrichtlinien.

Wenn Spirituosen aus alkoholischen Ausgangsprodukten wie Fruchtwein oder Wein destilliert werden, müssen diese die entsprechenden Produktrichtlinien erfüllen.

7.14.2. Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Spirituosen und Alkohol für die Weiterverarbeitung finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.14.3.Allgemeine Grundlagen – Alkohol und Spirituosen

Die Hersteller biodynamischer Spirituosen sind sich ihrer Verantwortung bewusst. Das herausragende Geschmack- und Geruchserlebnis sollte die einzige Motivation für den bewussten Genuss von biodynamischen Spirituosen sein. Aus diesem Grund sind die Ziele der Veredelung vollendete Handwerkskunst, klassische Gärung und Destillation sowie Reifung auf der Grundlage von Fachwissen und Zeit. Alle Methoden diesen Prozess zu beschleunigen oder den Geschmack zu beschönigen oder zu verfälschen sind ausgeschlossen.

7.14.4.Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Alkohol und Spirituosen

- Der Einsatz von Hefe folgt dem generellen Regime. Der Zusatz von Zucker oder anderen Hefenährstoffen ist nicht zugelassen. Wenn Spirituosen aus Demeter-Wein destilliert werden, müssen für das Ausgangsprodukt die Richtlinie für die Herstellung von Wein und Sekt (Kapitel 7.2.) eingehalten werden.
- Hefe kann wieder verwendet werden, nachdem sie von der Maische zentrifugiert und gewaschen wurde. Die zentrifugierte Hefe kann biologisch zertifizierte Maische enthalten, wenn sie aus zertifiziert ökologischer Produktion gewonnen wurde. Die biologisch zertifizierte Maische aus kontinuierlicher Verarbeitung, darf max. 5% vom Volumen der Demeter Maische ausmachen. Maische und Hefe, aus konventioneller Verarbeitung ist ausgeschlossen und kann nicht verwendet werden.
- Für das Mälzen von Getreide oder das Einmaischen von Kartoffeln bzw. Mais können Enzyme eingesetzt werden, wenn sie die allgemeinen Vorgaben erfüllen (Kapitel 3.3.). Zusätzlich ist der Einsatz von Enzymen ist auf Pektinasen und Amylasen beschränkt.
- Demeter-Spirituosen dürfen mit Kräutern, Gewürzen, Früchten, Gemüse und Wurzeln aromatisiert werden. Der Einsatz aromatisierter Zutaten folgt dem generellen Regime, Produkte aus zertifizierter Wildsammlung dürfen verwendet werden.
- Liköre dürfen ausschließlich auf der Basis von Spirituosen, anderen alkoholischen Getränken wie Wein, Lebensmitteln (wie z.B. Früchten) und Zucker (alle Arten von Zucker, sowie Sirup und karamelisierter Zucker) hergestellt werden. Zur Aromatisierung von Likören sind aromatische Extrakte zugelassen.
- Alkohol für die Weiterverarbeitung darf nur auf der Basis von Lebensmitteln oder Nebenprodukten der Lebensmittelverarbeitung gewonnen werden, verrottetes Material oder Rohstoffe wie Holz, etc. sind ausgeschlossen.
- Die Maische darf nicht geschwefelt werden.

- Jegliche Maßnahmen, die eine längere Lagerung und Reifung vortäuschen, wie z.B. der Einsatz von Holzchips, Zuckercouleur oder Karamell, sind nicht erlaubt.

7.14.5.Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Alkohol und Spirituosen

- Malz darf nur mit indirekter Hitze getrocknet werden, um die Gefahr der Entstehung von biogenen Aminen zu reduzieren.
- Alle Arten der Destillation, auch Doppel- und Dreifach-Destillation, sind zugelassen.
- Aromatisierte Spirituosen werden mittel Mazeration oder Perkolation hergestellt. Methoden um die Aromatisierung zu beschleunigen, wie die Misch- oder Konzentrat-Methode sind nicht erlaubt.
- Jegliche Maßnahmen, um die Reifung zu beschleunigen sind untersagt.
- Filtration unter Einsatz der in Kapitel 3.3. beschriebenen Filtermethoden ist zugelassen.
- Pflanzliche Öl können eingesetzt werden, um Schaumbildung zu vermeiden, der Einsatz folgt dem generellen Regime.

7.14.6.Reifung und Verpackung – Spirituosen und Alkohol

- Spirituosen müssen in Edelstahl-, Tongefäßen, Glas oder Holzfässern reifen. Kunststoffbehälter sind nicht erlaubt. Nach Möglichkeit sollen gebrauchte Holzfässer von biodynamischen Weinbaubetrieben bezogen werden. Wenn diese nicht in der gewünschten Qualität zur Verfügung stehen, können sie auch anderen Quellen bezogen werden. Im Fall einer Verwendung von Fässern aus konventionellen Betrieben, muss darauf geachtet werden, dass keine Rückstände in das Biodynamische Produkt übergehen. Die jeweilige zertifizierende Organisation kann Reinigungsprotokolle für Fässer konventioneller Herkunft einfordern.
- Alkohol für die Weiterverarbeitung kann in Kunststoffbehältern gelagert werden.
- Für Flaschen, Verschlüsse und Erstöffnungsgarantien gelten die gleichen Vorgaben wie für Weine (Kapitel 7.12.6.)

7.15.Kosmetik und Körperpflegeprodukte

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum Okt 2021

7.15.1.Geltungsbereich

Diese Richtlinie behandelt die Herstellung folgender Produktkategorien:

- Gesichts-, Haar- und Körperpflegeprodukte
- Sonnencremes
- Mundpflegeprodukte
- Ätherische Öle
- Extrakte, Extraits und Tinkturen
- Wässer & Hydrolate (Hydrosole)
- Seifen, einschließlich Flüssigseifen, z. B. Shampoos und Duschgels
- dekorative Kosmetik und Reinigungsmittel
- Parfüms

7.15.2.Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Im Gegensatz zur allgemeinen Systematik der Richtlinie sind Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren für Kosmetik – und Körperpflegeprodukten nicht im Allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt, sondern

ausschließlich in den nachfolgenden Kapiteln. Kapitel 3.2. und 3.3. haben keine Geltung für diese Produktrichtlinie.

7.15.3.Allgemeine Grundlagen – Kosmetik

Ziel ist Kosmetikprodukte herzustellen, die aus Naturprodukten und natürlichen Zutaten bestehen, die für die menschliche Haut und den Körper fördernd und unterstützend wirken, und dabei die so wenig Umweltrisiken wie möglich tragen. Rohstoffe pflanzlichen oder tierischen Ursprungs sollen so weit möglich nach Demeter zertifiziert sein. Die Aufgabe bei der Herstellung von Kosmetika besteht darin, die besonderen Qualitäten der Rohstoffe, die durch den Anbau nach biodynamischen Prinzipien entstanden sind, zu erhalten und sie wo immer möglich noch zu verbessern.

Ziel ist es Verarbeitungsprozesse zu nutzen, welche die den Stoffen innewohnende Qualität berücksichtigen und diese verbessern. Aus diesem Grund werden Zutaten bevorzugt, die durch einen rhythmischen Prozess gegangen sind (z.B. hell/dunkel, heiß/kalt, Sonnenaufgang/Sonnenuntergang). Direkte Umwelteinflüsse wie elektromagnetische Felder sollten bei deren Herstellung vermieden und negative Effekte auf ein Minimum beschränkt werden. Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs müssen so verarbeitet werden, dass Qualitätsverluste minimiert werden, die Qualitäten eingeschlossen, welche die Produkte während ihres Wachstums durch den biodynamischen Anbau erhalten haben.

Umwelteinflüsse jeglicher Produktion sind zu berücksichtigen. Das betrifft Bereiche wie Abwasserkanäle einschließlich Heißwasser, Reduzierung von umweltbelastendem Abfall, Energieverbrauch, Auswahl geeigneter Verpackungen und Abbaubarkeit der Produkte.

Wasser spielt eine zentrale Rolle in verschiedenen Kosmetik-Produkten, in vielen Fällen ist Wasser die Hauptzutat. Aus diesem Grund sollte es von bester Qualität sein. Wasserverbesserung durch Rhythmisierung kann vorteilhaft sein.

Die Kennzeichnung ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt (Kapitel 4. allgemein, Kapitel 4.8.4. spezifisch).

Umweltaspekte bei der Verarbeitung

- Organischer Abfall, der keine Kontaminationsgefahr für die Umwelt darstellt muss kompostiert oder in einer anderen umweltfreundlichen Weise verwertet werden.
- Bei Verarbeitung mit Heißwasser (wie Z.B. Destillation) muss sichergestellt sein, dass das Wasser abgekühlt ist, bevor es in Ökosysteme wie Boden oder Gewässer gelangt.
- Hydrosole/Wässer, die Zusätze wie z.B. Konservierungsmittel enthalten, dürfen nicht in Ökosysteme wie Boden und Wasser gelangen.
- Verpackungsmaterial muss die Anforderungen der Verarbeitungsrichtlinien erfüllen.

7.15.4.Einteilung im Sinne der Kosmetikrichtlinie

Kosmetische Inhaltsstoffe werden gemäß ihrer Funktion und ihres Zwecks bezogen auf das jeweilige Produkt eingeteilt. Hierbei werden drei Kategorien unterschieden, Wirkstoffe, Rezepturbestandteile / funktionelle Zusatzstoffe und Parfüm/Duftstoffe:

1) Wirkstoffe sind die Inhaltsstoffe, die tatsächlich die Wirkung auf Körperebene erzielen. Wirkstoffe sind natürliche Extrakte oder fette Öle, die idealerweise in Demeter-Qualität eingesetzt werden, sie sind keine isolierten Substanzen. Erlaubte Verarbeitungsmethoden sind unten in Kapitel (7.15.6.) aufgeführt.
2) Funktionelle Zusatzstoffe sind Substanzen, die die Wirkstoffe im kosmetischen Mittel im Hinblick auf die Rezeptur, Funktion und Textur unterstützen, wie z. B. Emulgatoren, Verdickungsmittel und Tenside. Sie sind ausschließlich pflanzlichen oder mineralischen Ursprungs und können isolierte Stoffe sein, z. B. Fettsäureester. Sie müssen in Anhang I gelistet sein. Isolierte Stoffe werden ausschließlich für den Kosmetik- und Lebensmittelbereich hergestellt.
3) Duftstoffe sind Substanzen, die die Wirkung des kosmetischen Mittels über den Geruchssinn entfalten. Das Parfüm sollte nur aus reinen und natürlichen ätherischen Ölen (aus definierten Pflanzen) idealerweise in Demeter-Qualität oder aus Fraktionen, die aus ätherischen Ölen gewonnen werden, bestehen.

Nicht jede Zutat kann eindeutig einer dieser drei Kategorien zugeordnet werden. Ist keine eindeutige Zuordnung möglich, müssen sie in Anhang I gelistet sein.

7.15.5.Qualität und Berechnung von Zutaten - Kosmetik

- Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs folgen dem generellen Regime, was in Demeter verfügbar ist, muss in Demeter eingesetzt werden. Für die jeweiligen Mindestanteile, siehe Kennzeichnungsrichtlinie.
- Wenn eine landwirtschaftliche Zutat unter Einhaltung des allgemeinen Regimes in konventioneller Qualität eingesetzt wird, gelten folgende Anforderungen:
  - Schriftlicher Nachweis über die Nichtverfügbarkeit von drei Lieferanten.
  - Umfassende Rückstandanalysen, welche sich an den BNN Werten orientieren.
  - Die Menge darf 5% der gesamten Rezeptur nicht überschreiten (ANGV XV : Kap.7.21.).
- Halbfertigprodukte und verarbeitete Zutaten anderer Naturkosmetik-Standards müssen mittels Verarbeitungsverfahren hergestellt sein, die dieser Richtlinie entsprechen. Die Richtlinie muss von der IFOAM als äquivalent anerkannt sein.

- Rohstoffe aus Wildsammlung müssen nach Rechtsnormen des Ökolandbaus zertifiziert sein. Sie werden nicht als Demeter-Anteile gerechnet, aber können mehr als 5 % der finalen Rezeptur ausmachen, unter Einhaltung der Kennzeichnungsrichtlinie. Auf Antrag an die zuständige Landesorganisation kann eine Verwendung von nicht-zertifizierten Wildsammlungsanteilen von weniger als 2% im fertigen Produkt zugelassen werden (ANGV XIV : Kap.7.21.), unter der Voraussetzung:
  - die Wildsammlung ist gut dokumentiert
  - es handelt sich um eine kleinere Wildsammlung mit Sammelhäufigkeit von weniger als einmal jährlich,
  - wobei die gesammelten Mengen den Bestand der Wildpflanzen nicht gefährden.
- Rezepturbestandteile auf der Basis von Palmöl müssen entweder biozertifiziert sein und/oder es müssen andere Nachweise hinsichtlich der Nachhaltigkeit in Form von Zertifizierungen vorliegen (Zertifiziert nachhaltiges Palmöl / RSPO idealerweise Stufe eins „Identität gewahrt"). Bei Nichtverfügbarkeit von zertifiziertem Palmöl, muss ein schriftlicher Nachweis des Lieferanten vorliegen. Ungefärbte und ungebleichte Pflanzenwachse sind zugelassen.
- Nebenprodukte der Tierschlachtung können nur verwendet werden, wenn sie von biodynamischen Tieren stammen. Die für andere landwirtschaftliche Produkte geltende Regelung der Nichtverfügbarkeit, siehe (2), findet keine Anwendung.
- Ungefärbte und ungebleichte pflanzliche oder tierische Wachse sind zulässig. Wenn Lanolin (Wollwachs) verwendet wird muss die Behandlung der Schafe mit Insektiziden (durch Eintauchen), das Verfahren der Lanolinextraktion und die Lanolin Lösungsmittel bekannt sein. Eine schriftliche Erklärung zu diesen Details ist vom Lieferanten zur Verfügung zu stellen. Jedes Lot muss auf Rückstände solcher Behandlungen untersucht worden sein, und es muss ein Zertifikat dieser Rückstandsanalyse vorliegen. Das Lanolin mit den geringsten Insektizid-Kontaminationen ist zu verwenden.
- Die folgenden Materialien sind nicht erlaubt, weder als Lösungsmittel, noch für andere Zwecke als Zutat, Hilfsmittel oder Verarbeitungshilfsmittel:
  - Mineralöle und Erdölderivate
  - Benzen/Benzol
  - Hexan
  - Propylenglykol
  - Butylenglykol
  - EDTA-Chelate und ihre Salze
  - Rohmaterialien, welche von toten Tieren stammen (z.B. Tierfette, tierisches Kollagen oder anderes Zellmaterial).

– Mikroperlen

7.15.6.Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Kosmetik

Diese Richtlinie beschreibt ausschließlich die zugelassenen Verfahren, alle anderen sind ausgeschlossen.

- Tierversuche, ob an Wirbeltieren oder Nicht-Wirbeltieren, sind verboten. Es dürfen nur Produkte und Zutaten verwendet werden, die seit 1979 nicht mehr an Tieren getestet wurden.
- Ionisierende Strahlung ist von allen Produktionsschritten ausgeschlossen. Es dürfen keine Materialien mit Partikelgrößen von weniger als 100 Nanometern verwendet werden (Nanotechnologie ist ausgeschlossen), mit Ausnahme von Zubereitungen aus erdigen und mineralischen Bestandteilen.
- Für Wirkstoffe in kosmetischen Mitteln (siehe 7.15.4.) sind alle (traditionellen) mechanischen und biologischen Verfahren wie z.B. Wasserdampfdestillation, Extraktion, Mahlen, Trocknen, Mischen, Gefrieren, Zerkleinern, Sieben, Waschen, Erhitzen, Kühlen und Fermentieren erlaubt.
- Funktionelle Zusatzstoffe innerhalb der Demeter-Kosmetik (siehe 7.12.4 (3)) werden aus natürlichen Ausgangsstoffen wie Ölen, Sacchariden, Proteinen, Lipoproteinen, organischen Säuren gewonnen und dürfen durch Verseifung, Hydrolyse, Veresterung und Umesterung, Destillation, Fermentation, Neutralisation, Kondensation unter Wasserentzug, Hydratation, Sulfatierung modifiziert werden. Die dabei entstehenden Produkte müssen in Anhang I aufgeführt sein.
- Ätherische Öle werden durch Wasserdampf-/Wasserdestillation, CO_2-Extraktion, Kaltpressung, Skarifikation, Rektifikation (d. h. zur Herausnahme sensibilisierender Inhaltsstoffe nur als Vakuum-Redestillation z. B. Minzöl), fraktionierte Destillation (z. B. Ylang-Ylang) hergestellt.
- Für die Herstellung von Extrakten, Extraits und Tinkturen werden die Rohstoffe ausschließlich durch mechanische, thermische oder fermentative Verfahren aufbereitet. Für Extrakte sind keine anderen Extraktionsmittel als Wasser, fettes Öl, Ethylalkohol, CO_2, Glycerin, Fruchtessig oder Mischungen der genannten Stoffe erlaubt.
- Hydrolate werden ausschließlich durch Wasserdampfdestillation hergestellt.
- Für die Effleurage-Extraktion müssen Demeter- oder zertifizierte Bio-Wachse oder -Fette verwendet werden.
- Für die Seifenherstellung darf die Rohseife nur aus Rohstoffen in Demeter und Biodynamischer Qualität, ohne weitere Zutaten, hergestellt werden. Zur Verseifung darf

nur Natriumhydroxid oder Kaliumhydroxid verwendet werden, das keine vorherige Verwendung hatte, und darf 10% der Rezeptur nicht überschreiten.

- Zulässige Lösungsmittel für die Extraktion aus Rohstoffen sind Ethylalkohol, Fette und Öle pflanzlichen Ursprungs, aus Fetten oder Ölen pflanzlichen Ursprungs gewonnenes Glycerin, Honig, Zucker und Essig. Lösungsmittel folgen dem allgemeinen Regime.

7.15.7.Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs

- Zutaten mineralischen Ursprungs: Salze (Natrium-, Kalium, Calcium- und Magnesiumchloride und –sulphate), Tone (einschließlich Bentonit), Diatomeenerde (Kieselgur), Steine (einschließlich Silikate), Edelsteine. Natürliche Mineralien, die nicht chemisch verändert wurden, sind zugelassen.
- Zutaten metallischen Ursprungs: Edelmetalle, Metalle
- Pigmente aus Glimmer oder agglomerierten Metalloxiden, welche allen anderen Bestimmungen dieser Richtlinien entsprechen.
- Wenn Mineralien oder Salze als Zutat eingesetzt werden, müssen Analysen und schriftliche Nachweise vorliegen, die dokumentieren, dass keine verbotenen Rückstände wie Schwermetalle enthalten sind oder sonstige Stoffe wie Rieselhilfen zugesetzt wurden.
- Reines Trinkwasser bester Qualität, Quellwasser (auch Mineralwasser), destilliertes Wasser oder dynamisiertes Wasser wird bevorzugt. Die Wasseraufbereitung muss eine hohe Wasserqualität gewährleisten. Das Wasser kann gefiltert, enthärtet oder UV-behandelt sein.
- Konservierungsmittel, Antioxidantien, Tenside, Emulgatoren, Alkohol, Lösungsmittel (alle funktionalen Zusatzstoffe) müssen in Anhang I gelistet sein.
- Synthetisch denaturierter Alkohol ist nicht zugelassen.
- Pflanzliche Konservierungsmittel sind bevorzugt zu verwenden.
- Natürliche Antioxidantien (z.B. auf Basis von Salbei oder Rosmarin) sind bevorzugt zu verwenden.
- CO_2 als Lösungsmittel ist zulässig
- Natürlich vorkommende Enzyme (z.B. Frucht-Enzyme) sind erlaubt. Nachweis der Gentechnikfreiheit vorausgesetzt und ohne weitere Zusätze, die nicht im Rahmen dieser Produktrichtlinie zugelassen sind. .
- Synthetische Duftstoffe sind nicht zulässig. Duftstoffe müssen reine ätherische Öle sein, die keine Farbstoffe oder andere Zusatzstoffe enthalten.

Anhang I

Zugelassene isolierte Substanzen (ausschließlich funktionelle Zusatzstoffe)

In Anhang I können zusätzliche Stoffe gelistet werden, wenn sie folgende Kriterien erfüllen:

Funktionelle Zusatzstoffe können mittels Verfahren hergestellt werden, die im Rahmen dieser Richtlinie zugelassen sind.

Sie sind keine Wirkstoffe / aktiven Inhaltstoffe.

Einige funktionelle Zusatzstoffe können zusätzlich als Wirkstoffe oder Duftstoffe / Parfüm fungieren. Wenn das der Fall ist, ist das hinter jedem Inhaltstoff vermerkt.

A

Allantoin extract (Beinwell)

Ascorbic Acid

Ascorbic Palmitate

B

Benzyl Alcohol

Benzoic Acid und Salze

C

Cellulose gum (für Peelings/Zahnpasta/Feuchtigkeitsgels)
Cetearyl Alcohol

Cetearyl Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)

Cetyl Alcohol

Cetyl Palmitate

Cetyl Olivate

Citric acid

Coco Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)

Coconut Alcohol

D

Decyl Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)

Decyl Oleate

Dehydroxanthan Gum

Disodium Cocoyl Glutamate

E

Ethyl Alcohol (aus Fermentation organischen Pflanzenmaterials landwirtschaftlichen Ursprungs)

G

Glycerine

Glyceryl Caprylate

Glyceryl Citrate

Glyceryl Cocoate

Glyceryl Distearate

Glyceryl Lactate

Glyceryl Laurate

Glyceryl Linoleate

Glyceryl Oleate

Glyceryl Oleate Citrate

Glyceryl Stearate,

Glyceryl Stearate SE

Glyceryl Stearate Citrate

H

Hydrolyzed Wheat Protein (aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

Hydrolyzed Wheat Gluten (aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

J

Jojoba Esters (aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

L

Lactic Acid (aus Fermentation eines GVO freien Kohlenhydratsubstrats / aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

Lanolin Alcohol

Lauryl Alcohol

Lauryl Glucoside (Spül- und Reinigungs-mittel)

Lecithin

Lanolin

P

Polyglyceryl - 3 – Polyricinoleate

Potassium Cocoate

Potassium Olivate

Potassium Palmitate

Potassium Stearate

Potassium Sulphate

S

Sodium Cetearyl Sulphate

Sodium Cocoate x

Sodium Cocoyl Glutamate x

Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein x

Sodium Gluconate x

Sodium Lauroyl Lactylate x

Sodium Olivate x

Sodium Palm Kernelate x

Sodium Palmate x

Sodium Stearyl Lactylate x

Sorbic Acids und Salze x

Stearic Acid x

Stearyl Alcohol

Sucrose Stearate x

T

Tocopherol (Vitamin E/aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

Totarol

X

Xanthan (E415)

Zugelassene isolierte Inhaltsstoffe (aktive Inhaltsstoffe)

In dieser Kategorie können bei zukünftigen Überarbeitungen der Richtlinie keine weiteren Inhaltsstoffe hinzugefügt werden. Produkte mit einer Produktzulassung vor 2022 mit einem

dieser Inhaltsstoffe bleiben auf unbestimmte Zeit gültig, neue Produkte dürfen nicht zugelassen werden.

- Iron oxide (für Sonnencreme)
- Salicylic acid (für Peelings und zur Behandlung von Schönheitsflecken)
- Triethyl citrate (für Deodorants)
- Titanium dioxide (Sonnencreme)
- Vitamine (außer Ascorbinsäure und Tocopherol)
- Xylitol (für Zahnpasta) (wenn aus Mais extrahiert, dann ist eine GVO-frei Kennzeichnung erforderlich)
- Zinc oxide (für Sonnencreme)

7.16.Textilien

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

Stand Juni 2018 Revisionsdatum Sept 2020

7.16.1.Geltungsbereich

Diese Richtlinie behandelt die Herstellung von Textilien, Stoffen und Fasern aus Demeter-Rostoffen pflanzlicher Herkunft.

7.16.2.Allgemeine Grundlagen - Textilien

Textile Rohstoffe (Wolle, Baumwolle, Leinen, Seide, Leinen usw.) sind landwirtschaftliche Erzeugnisse, für die alle Prinzipien der biodynamischen Produktionsmethode gelten. Die Textilproduktion unterscheidet sich von der Lebensmittelproduktion dadurch, dass immer eine Verarbeitung erforderlich ist. So wie die Verarbeitung von Lebensmitteln biologisch-dynamische Eigenschaften beeinträchtigen kann, so kann die Verarbeitung von Textilien die Eigenschaften von biologisch-dynamischen Fasern negativ beeinflussen. Die Textilverarbeitung nutzt unter Umständen eine große Anzahl von chemischen Verarbeitungsverfahren (Scheuern, Färben, etc.). Diese können zu erheblichen Umweltschäden und/oder Verunreinigungen des Endprodukts führen.

Der Ausschluss bestimmter invasiver Mittel in der Landwirtschaft wird durch die Demeter-Erzeugungsrichtlinie geregelt.

Bei der Verarbeitung wird dieser Aspekt durch die Normen des Internationalen Verbandes der Naturtextilien (IVN) geregelt, die als die am besten geeigneten für die Verarbeitung von Demeter-Textilien ausgewählt wurden.

7.16.3.Rohstoffe - Textilien

- Alle Demeter-zertifizierten Fasern (Wolle, Baumwolle, Leinen etc.) können in Demeter-Textilien verwendet werden. Zertifizierte Fasern aus Umstellung auf Demeter können bis zu einer Größenordnung von maximal einem Drittel bezogen auf den Gesamtanteil der verarbeiteten Textilien eingesetzt werden.
- Mischungen mit Fasern aus Demeter-zertifizierter Landwirtschaft sind zulässig. Solange Seide oder andere Naturfasern in Demeter-Qualität nicht verfügbar sind, ist die Vermischung mit Bio-Fasern zulässig.
- Für Produkte, die Mischfasern enthalten und unter Markenzeichen vertrieben werden gilt, dass mindestens 66 Gew.-% der Fasern Demeter zertifiziert sein müssen. Weitere Details zur Kennzeichnung von Demeter-Produkten aus Fasern finden Sie unter 4.12. Kennzeichnung von Textilien.
- Baumwolle muss von Hand gepflückt werden. Die Maschinenernte ist nur dann zulässig, wenn die Verwendung von Chemikalien ausgeschlossen ist. Tierische Fasern sind zu schälen oder zu kämmen.

7.16.4.Produktspezifische Verarbeitungsverfahren - Textilien

Es gelten die Vorgaben die Richtlinien der „International Natural Textiles Association (IVN) in ihrer jeweils gültigen Fassung. Aufgrund fehlender staatlicher Rechtsnormen, ist eine Zertifizierung nach diesen Richtlinien die Grundlage einer Demeter-Zertifizierung in diesem Bereich.

7.17. Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel

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

Stand Juni 2019 Revisionsdatum Sept 2020

7.17.1.Geltungsbereich

Die vorliegende Richtlinie gilt für Produkte, die die menschliche Ernährung ergänzen oder die medizinische Behandlung unterstützen, ohne direkt oder zwingend dem allgemeinen Lebensmittel- oder Arzneimittelrecht zu unterliegen. Dies umfasst Kategorien wie Nahrungsergänzungsmittel, Functional Food, Gesundheitsergänzungsmittel oder pharmazeutische Präparate.

Da es sich um eine internationale Basisrichtlinie handelt und nationale Rechtsvorschriften bzw. -sprechungen diese Kategorien unterschiedlich abgrenzen oder klassifizieren können, ist eine klare und eindeutige Abgrenzung dieses Geltungsbereichs auf bestimmte Produktgruppen nicht möglich.

Aufgrund unterschiedlicher Geltungsbereiche nationaler Bio-Normen oder horizontaler Gesetzeskonflikte ist eine Bio-Zertifizierung als Voraussetzung für alle Demeter-Produkte, wie im allgemeinen Teil formuliert, für diesen Produktebereich nur eingeschränkt anwendbar. Dementsprechend tritt diese Bedingung nur dann in Kraft, wenn eine Bio-Richtlinie für die jeweilige Produktkategorie existiert, in jedem Fall müssen verwendete Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs durch eine Bio-Zertifizierung abgedeckt sein.
Bitte beachten Sie, dass bei einigen Produkten und in einigen Ländern der Bezug auf Bio und damit auch auf Demeter, für Nahrungsergänzungsmittel oder pharmazeutische Ergänzungspräparate verboten sein kann. Eine rechtlich eindeutige Einordung und Zulassung liegt im Verantwortungsbereich des jeweiligen Lizenznehmers. Es wird dringend empfohlen, dass nationale zertifizierende Organisationen dies im Produktfreigabeprozess berücksichtigen und Lizenznehmer dezidiert darauf hinweisen.

7.17.2.Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterial und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.17.3.Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel

- Hinsichtlich der Verwendung, Qualität und Herkunft der Rohstoffe, der Mindestanforderungen an die Zusammensetzung eines Demeter-Produkts und der Verfügbarkeit gelten die allgemeinen Bedingungen für Demeter-Produkte im Allgemeinen Teil dieser Richtlinie.
- Als Klebe- und Haftmittel sind ,Guarkernmehl, gummi arabicum, Maltodextrin, Pflanzenwachse, native Stärke, Gelantine und Pektin (E 440 i) zugelassen

7.17.4.Produktspezifische Verarbeitungsmethoden - Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel

- Gemäß des allgemeinen Teil dieser Richtlinie zugelassene Trocknungs- und Erwärmungsprozesse sind zulässig. Sprüh- und Walzentrocknung ist zulässig, Gefriertrocknung mit Ausnahmegenehmigung durch die jeweilige Landesorganisation möglich.
- Formende Extrusion innerhalb der formulierten Grenzen bezüglich des Drucks und der Temperatur ist zulässig.

7.17.5.Kapseln und Hüllen - Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel

- Kapsel- oder Beschichtungsmaterial darf 5 % des Produktvolumens nicht überschreiten.
- Als Basiskomponenten sind tierische Proteine, Gelatine oder pflanzliche Polysaccharide und Öle zulässig, wenn sie mindestens ökologisch zertifiziert sind.

- Maltodextrin, Sonnenblumenlecithin, Guarkernmehl, Gummi Arabicum und native Stärke sind erlaubt, wenn sie mindestens ökologisch zertifiziert sind.
- Magnesiumcarbonat als Trennmittel oder Formentrennmittel ist zulässig.
- Farbgebungen sind nicht erlaubt, die Verwendung von färbenden Zutaten in Form von Pflanzenpulver o.ä. ist möglich.
- Der Hersteller stellt sicher, dass Kapsel- oder Hüllenmaterial keine anderen als die oben genannten Stoffe enthält. Produktspezifikationen müssen im Rahmen der Produktzulassung verfügbar sein

7.18. Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke

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

Stand Okt 2021	Revisionsdatum Okt 2021

7.18.1.Geltungsbereich

Diese Produktrichtlinie bezieht sich auf die Verarbeitung von Sojaprodukten, wie Tofu und Sojagetränke, Lebensmittel aus Weizeneiweiß, wie Seitan oder Tempura und Getreidegetränke sowie Getränke aus Nüssen oder Saaten. Dieser Abschnitt bezieht sich nicht auf die Verarbeitung von Soja-Flakes, siehe Kapitel 7.4.

7.18.2. Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.18.3. Allgemeine Grundlagen Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke

Produktinformation zu Produkten dieser Richtlinie darf keine Hinweise enthalten die nahe legen, dass pflanzliche Getränke ein ernährungsphysiologischer Ersatz für Milch sind.

7.18.4. Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke

- Nigari (Magnesiumchlorid) und Calciumsulfat sind als Gerinnungsmittel in der Herstellung von Tofu und Tofuprodukten zugelassen. Natriumbicarbonat (Natron) ist als Zusatzstoff und Verarbeitungshilfsstoff zugelassen.
- Nur Hartholz (Holz, Holzspäne oder – mehl) kann zur Räucherung von Sojaprodukten verwendet werden. Tropische Hölzer sind ausgeschlossen.
- Bei der Herstellung von Getreidegetränken, können Enzyme zur Entschleimung und Verzuckerung der Stärke eingesetzt werden.
- Lecithin ist für die Herstellung von Getränken aus Nüssen zugelassen.

7.18.5. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden – Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke

- Für die Konservierung von Getränken aus Getreide, Soja und Nüssen ist das maximal zulässige Hitzeverfahren UHT (Ultrahocherhitzung).
- Getränke aus Getreide, Soja und Nüssen dürfen homogenisiert werden.

7.19. Schokolade, Kakao und Süßwaren

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

Stand Sept 2023	Revisionsdatum Sept 2023

7.19.1.Geltungsbereich

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

7.19.2.Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Schokolade, Kakao und Süßwaren finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.19.3.Allgemeine Grundlagen – Schokolade, Kakao und Süßwaren

Aufgrund der eingesetzten Rohstoffe wird hier die Gültigkeit der Demeter-Richtlinie für Soziale Verantwortung besonders hervorgehoben.

7.19.4.Nacherntebehandlung - Kakaobohnen

- Die Trockung der Bohnen mittels Sonneneinstrahlung ist zu bevorzugen. Sollte das z.B. aufgrund der Regenzeit nicht möglich sein, ist künstliche Trockung mit Heißluft zugelassen.

Fossile Brennstoffe oder Holz als Energiequelle sind zugelassen, die Energiegewinnung muss allerdings in angemessener Entfernung zu den Bohnen statt finden, um eine Kontaminiation mit Abgasen zu verhindern, offenes Feuer ist nicht gestattet.

- Die Trockung 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.
- Hygienbehanldung mittels Dampf, Druck oder Ozone ist zugelassen, werden bei der Dampfgewinnung Korrosionsschutzmittel eingesetzt, ist sicher zu stellen, dass die eingesetzten Mittel nicht flüchtig sind.
- Zur Schädlingskontrolle kann Schutzgas (Stickstoff oder Kohlendioxid), Druck oder Tiefkühlung eingesetzt werden.

7.19.5.Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – Schokolade, Kakao und Süßwaren

- Bei der Herstellung von Schokolade ist der Einsatz von Fetten und Ölen (z.B. Palmöl), um den Anteil von Kakaobutter zu verringern oder die Viskosität zu erhöhen, nicht zugelassen.
- Bei der Herstellung von Schokolade ist der Einsatz von Lecithin nicht gestattet, für schokoladehaltige Süßwaren kann Lecithin in Bio-Qualität eingesetzt werden.
- Der Einsatz von Gummi Arabicum ist für die Verarbeitung von Schokolade und schokoladehaltige Überzüge von Süßwaren zugelassen.
- Für die Aromatisierung können nur reine ätherische Öle oder reine Extrakte aus dem namensgebenden Ausgangsmaterial und unter Verwendung zulässiger Extraktionsmittel eingesetzt werden.

7.19.6.Produktspezifische Verarbeitungsmethoden – Schokolade, Kakao und Süßwaren

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

7.19.7. Verpackung – Schokolade, Kakao und Süßwaren

- Das Gewicht einer Verpackungseinheit für Kakaobohnen sollte 25 kg nicht überschreiten. Das maximal zulässige Gewicht beträgt 50 kg, außer es kann rein mechanischer Transport nachgewiesen werden. Für den Fall, dass bestehende Lieferbeziehungen erst an diese Vorgaben angepasst werden müssen, kann die zuständige zertifizierende Organisation für die Übergangsphase eine Ausnahmegenehmigung erteilen (ANGV XX : Kapitel 7.21).
- Aluminium, Verbundfolien mit Aluminiumschichten oder metallisierte Folien sind für diese Produktkategorie nicht zugelassen.
- Papier, Karton, PE-beschichtetes Papier und Kunststoffe gemäß Kapitel 7.1.4. (PE, PP, und Verbundfolien aus PE und PP) sind zugelassen.

7.20.Kaffee

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

Stand Sept. 2023	Revisionsdatum Sept. 2023

7.20.1.Geltungsbereich

Diese Richtlinie regelt die Herstellung von Demeter-Kaffee.

7.20.2.Grundsätzliche Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 3.2. / 3.3.). Spezielle Anforderungen für Kaffee finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.20.3.Allgemeine Grundlagen – Kaffee

Aufgrund der eingesetzten Rohstoffe wird hier die Gültigkeit der Demeter-Richtlinie für Soziale Verantwortung besonders hervorgehoben.

7.20.4.Nacherntebehandlung - Kaffeebohnen

- Die Trockung der Bohnen mittels Sonneneinstrahlung ist zu bevorzugen. Sollte das z.B. aufgrund der Regenzeit nicht möglich sein, ist künstliche Trockung mit Heißluft zugelassen. Fossile Brennstoffe oder Holz als Energiequelle sind zugelassen, die Energiegewinnung muss allerdings in angemessener Entfernung zu den Bohnen statt finden, um eine Kontaminiation mit Abgasen zu verhindern, offenes Feuer ist nicht gestattet.
- Die Trockung auf ungeschütztem Boden ist aus Hygienegründen nicht zugelassen.

- Die nasse / voll gewaschene Aufbereitung (fully washed) ist zugelassen. Aufgrund des hohen Einsatzes von Wasser ist jedoch für Betriebe, die diese Methode anwenden, ein Wassermanagement-Plan gemäß Kapitel 6.1.9.2.3. für den gesamten Betrieb verpflichtend, bitte vgl. auch Kapitel 3.4. Prozesswasser.

7.20.5. Produktspezifische Verarbeitungsmethoden – Kaffee

- Die Herstellung von Instant-Kaffee ist zugelassen. Extraktion mittels Wasserdampf ist zugelassen, Korrosionsschutzmittel die bei der Dampferzeugung eingesetzt werden, dürfen nicht flüchtig sein. Sprühstrockung ist zugelassen, Gefriertrockung nur auf Basis einer Ausnahmegenehmigung durch die zuständige zertifizierende Organisation (Kapitel 3.2.1.).
- Die Herstellung von entkoffiniertem Kaffee durch CO_2-Extraktion oder die Schweizer Wassermethode ist zugelassen, Extraktion mittels Ethyl Acetat, Dichlormethan oder andere chemische Verbindungen ist nicht zugelassen.
- Die Temperatur darf bei der Kaffee-Röstung 220°C, bei der Röstung von Espresso-Bohnen 240°C nicht überschreiten.
- Aromatisierung oder Desodorierung von Kaffee ist nicht zugelassen.

7.20.6. Verpackung – Kaffee

- Aluminium, Verbundfolien mit Aluminiumschichten oder metallisierte Folien sind für diese Produktkategorie zugelassen.
- Papier, Karton, PE-beschichtetes Papier und Kunststoffe gemäß Kapitel 7.1.4. (PE, PP, und Verbundfolien aus PE und PP) sind zugelassen.

7.21.Ausnahmegenehmigungen – Verarbeitung und Kennzeichnung

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

Stand Sep 2020 Revisionsdatum Sept. 2023

Die nachfolgende Übersicht listet alle Ausnahmegenehmigungen, die im Rahmen der Internationalen Demeter Richtlinie für den Verarbeitungsbereich vorgesehen sind. Diese können von den jeweiligen zertifizierenden Organisationen ohne Zustimmung von BFDI an Lizenznehmer vergeben werden.

Tab.: 28 Übersicht ANGs Verarbeitung und Kennzeichnung

ANGV Nr.	Beschreibung	Kapitel	Kriterien / Einschränkungen
I	Gefriertrocknung	3.2.1.	Nur für bestimmte Anwendungen, Notwendigkeit sollte abgewogen werden, Einordnung liegt in der Verantwortung der jeweiligen zertifizierenden Organisation.
II	Röntgenstrahlung zur Fremdkörperdetektion	3.2.2.	
III	Enzyme mit Konservierungsmitteln	3.3.	Nur wenn eine Bestätigung von mindestens drei Anbietern vorliegt, dass keine Alternative ohne Konservierungsmittel verfügbar
IV	Rieselhilfen - Salz	3.3.	Als Rieselhilfen für Salz sind Calcium Carbonat und Magnesium Carbonat zugelassen. Weitere Rieselhilfen benötigen eine Ausnahmegenehmigung der jeweiligen zertifizierenden Organisation. Es muss schriftlich begründet werden, warum zugelassene

ANGV Nr.	Beschreibung	Kapitel	Kriterien / Einschränkungen
			Rieselhilfen im jeweiligen Prozess nicht eingesetzt werden können.
V	Produkte mit Anteil Demeter-Zutaten zwischen 66 und 90%	4.4.2.	Der tatsächliche prozentuale Anteil an Demeter-Zutaten muss für den Verbraucher in der Zutatenliste erkennbar sein. Alternativ kann die Formulierung "Diese Produkt enthält zwischen 66 und 90 % Demeter-Zutaten" im Rahmen der Produktkennzeichnung verwendet werden.
VI	Monochrome trademark	4.5.2.	
VII	Pyrethrum mit PBO (Piperonylbutoxide)	5.4.2.	Only if PBO is present in materials legally required to be used
VIII	Nicht zugelassene Schädlingsbekämpfungs-maßnahmen	5.4.4.	Die angeführten Gründe des schriftlichen Antrags beinhalten mindestens: ■ Beratung und Begründung durch einen Fachmann für Schädlingsbekämpfung. ■ Beschreibung und Spezifikation der Mittel und Materialien. ■ Beschreibung der Maßnahmen zur Vermeidung der Kontamination von Produkten nach der Wiederverwendung der Lagerung ■ Maßnahmen zur Verbesserung der Prävention, um Wiederholungen zu vermeiden.
IX	Aktivchlor als Reinigungsmittel für die Verarbeitung von Fleisch und Wurstwaren	5.5.4.	
X	Pflanzenproteine zur Klärung und Schönung – Früchte und Gemüse	7.2.3.	
XII	Andere Hefenährstoffe als biologisch-dynamische oder organische Hefeschalen - Wein	7.12.4.	

ANGV Nr.	Beschreibung	Kapitel	Kriterien / Einschränkungen
XIII	Geschmacksgebende Zutaten nicht Demeter zertifiziert - Spirituosen	7.14.5.	
XIV	Rohstoffe aus Wildsammlung - Kosmetik	7.15.5.	Ein Antrag, der das Verfahren für - kleinere Sammlungen vollständig dokumentiert, - deren Häufigkeit weniger als ein Jahr beträgt, - deren Mengen die Pflanzenpopulation nicht gefährden und die - weniger als 2% der Rezeptur ausmachen
XV	Landwirtschaftliche Zutat konventioneller Herkunft	7.15.4.	Folgende Bedingungen: - Ein schriftlicher Nachweis der Nichtverfügbarkeit von mind. drei Lieferanten - Multi-Rückstands-Screen-Tests - Die Menge darf 5% der Gesamtrezeptur nicht überschreiten
XVI	Chitosan	7.12.4.	Schönungsmittel Wein
XVII	Luftfracht	3.4.3.	– Schriftliche Begründung warum Luftfracht unvermeidbar ist – CO_2 Kompensation mindestens in der gleichen Höhe des anfallenden Aufwands
XVIII	Tangentialfiltration / Cross-Flow-Filtration	7.12.5.	– Alle Weine ohne Zugabe von Schwefel – Naturschaumweine (Pétillant Naturel / méthode ancestrale) – Dessertweine – Weine, die übermäßige Milchsäureentwicklung zeigen – Rotweine mit organoleptischen Abweichungen (Brettanomyces)
XIX	PVC-haltige Verschlüsse und Deckel	7.1.3.	–

ANGV Nr.	Beschreibung	Kapitel	Kriterien / Einschränkungen
XX	Verpackungseinheiten für Kakaobohnen mit einem Gewicht höher 50 kg, ohne mechanischen Transport	7.19.7.	