



RICHTLINIEN

(STANDARDS)

VERARBEITUNG

für Produkte aus biologisch-dynamischer Erzeugung

**VERARBEITUNGSRICHTLINIE FÜR DIE ANERKENNUNG DER
DEMETER-QUALITÄT**

Stand Juni 2008

VERÄIN FIR BIOLOGESCH-DYNAMESCH LANDWIRTSCHAFT ASBL.

**IM FOLGENDEN GENANNT:
DEMETER-BOND LËTZEBUERG**

Inhaltsverzeichnis	Seite
Vorwort	1.1
Grundsätze für die Verarbeitung	1.2
Teil A Allgemeine Regelungen und Richtlinien	
1. Hinweise zur Handhabung	A1
2. Zusammensetzung und Gestaltung von Produkten aus DEMETER-Rohstoffen	A2
3. Qualitätssicherung	A3
4. Beantragung von neuen Produkten und Genehmigungsverfahren	A4
5. Regelung von Verfahren und Zutaten	A4-A7
6. Verpackungsmaterial und Verpackungen	A8
7. Änderungen von bestehenden Regelungen	A8
8. Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung	A9-A13
Teil B Richtlinien für die Verarbeitung der verschiedenen Rohprodukte	
I Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER- Obst- und Gemüse-Erzeugnisse inkl. Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen	B 1.1-B 1.9
II Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Nüssen, -Samen, -Kernen als Verarbeitungsprodukte (Nussmuse und Brotaufstriche)	B 2.1
III Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Brot und -Backwaren	B 3.1-B 3.5
IV Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Getreide, -Getreideerzeugnissen und -Teigwaren	B 4.1-B 4.2
V Richtlinie für die Be- und Verarbeitung von DEMETER-Kräutern und -Gewürzen	B 5.1-B 5.3
VI Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Fleisch- und -Wurstwaren	B 6.1-B 6.4
VII Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Milch und –Milcherzeugnissen	B 7.1-B 7.6
VIII Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Speiseölen und -Fetten	B 8.1-B 8.3
IX Richtlinie für die Herstellung von DEMETER-Süßungsmitteln	B 9.1
X Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Kosmetika	B 10.1-B 10.4
Nachwort	B 11.1

Vorwort

Die DEMETER-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung beschreiben den Rahmen, innerhalb dessen eine prozessorientierte, werterhaltende und entwickelnde Verarbeitung von DEMETER-Produkten durchgeführt wird. Sie bilden die für alle Vertragspartner gleichermassen verbindliche Rechtsgrundlage für die Qualität und Sicherheit der DEMETER-Produkte.

Jedes verarbeitete DEMETER-Produkt besteht aus Erzeugnissen, die nach den jeweils gültigen DEMETER-Anbau Richtlinien biologisch-dynamisch angebaut wurden. Besondere Aufgabe bei der Verarbeitung der biologisch-dynamisch 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. Letztenendes kommt es darauf an, daß jeder Verarbeiter in der Lage ist, auf der Grundlage der nachstehenden Richtlinien aus eigener Erkenntnis verantwortlich zu handeln. Jeder einzelne verdankt einen Teil seiner Existenz und seines Erfolges an der übergeordneten gemeinsamen biologisch-dynamischen Sache, und jede örtliche Arbeit, auch wenn sie im Verborgenen geschieht, trägt zum Ganzen bei. Daher sollte jeder stets so handeln, daß das Vertrauen der Verbraucher in die Biologisch-Dynamische 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 hat die Möglichkeit und ist dazu aufgerufen, sich an der Fortentwicklung der Richtlinien zu beteiligen. Entsprechende Anträge nimmt der Demeter-Bond Lëtzebuerg entgegen.

Grundsätze für die Verarbeitung

DEMETER-Produkte sind nach den Richtlinien der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise erzeugt, gemäss den DEMETER-Verarbeitungsrichtlinien weiterverarbeitet und von den in Luxemburg zuständigen Stellen kontrolliert und zertifiziert.

1. 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 biologisch-dynamischen 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.

2. Grundlagen

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

3. 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 biologisch-dynamisch 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 biologisch-dynamisch erzeugter, hochwertiger Rohstoffe unnötig. Andere können durch handwerkliches Können sowie auch durch Einsatz sinnvoller Technologien eingespart werden.

4. 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).

5. Beschreibung des Produktes

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.

6. Ökologie

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

Teil A

Allgemeine Regelungen und Richtlinien

1. Hinweise zur Handhabung

1.1 Allgemeines

Die vorliegenden DEMETER-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung wurden vom Demeter-Bond Lëtzebuerg verabschiedet. Sie beruhen auf den Demeter International Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung, welche für jede Mitgliedsorganisation von Demeter International verbindlich sind.

Diesen Richtlinien vorgelagert sind die jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen für Bio-Produkte. Für Exporte in die EU-Länder ist insbesondere die EG-VO 2092/91 zu beachten.

1.2 Geltungsbereich

Die Internationalen DEMETER-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung sind die Grundlage für die luxemburger DEMETER-Verarbeitungsrichtlinien. Diese gelten für alle Verarbeiter und Händler, die DEMETER-Produkte herstellen bzw. in Verkehr bringen. Deren Vertragspartner ist der Demeter-Bond Lëtzebuerg, welcher auch für die Markennutzungsverträge zuständig ist.

Jede Verwendung der geschützten Namen und Zeichen ohne Vertrag mit dem Demeter-Bond Lëtzebuerg ist verboten und wird gegebenenfalls gerichtlich verfolgt.

1.3. Umsetzung in den Ländern

Die DEMETER-Organisationen in den Ländern sind verpflichtet, diese DEMETER-Rahmenrichtlinien spätestens 1 Jahr nach Erhalt der definitiven Fassung umzusetzen. Die luxemburger Demeter-Richtlinien für die Verarbeitung haben ab dem Zeitpunkt der Veröffentlichung Gültigkeit.

Die DEMETER-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung sind Mindestrichtlinien, Ausnahmegenehmigungen sind wie folgt geregelt:

- Auf begründeten Antrag eines Landes kann die Mitgliederversammlung Ausnahmegenehmigungen für die Umsetzung einzelner Richtlinienpunkte mit einer maximalen Dauer von zwei Jahren verabschieden. Die gewährte Ausnahmegenehmigung gilt ausschliesslich für das antragstellende Land.
- Die von den einzelnen Länderorganisationen erteilten Ausnahmegenehmigungen an die Verarbeiter und Händler gehen jeweils per 30.4. in Kopie an den Akkreditierungsrat von Demeter International.
- Diese von den Länderorganisationen gewährten Ausnahmegenehmigungen werden im Akkreditierungsrat besprochen. Er erstellt einen Bericht mit zusammenfassender Darstellung aller gewährten Ausnahmegenehmigungen und verschickt ihn mindestens 3 Wochen vor der Mitgliederversammlung per Fax oder Email an alle Mitgliedsländer.

1.4. Verbindlichkeit der internationalen DEMETER-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung

Die internationalen DEMETER-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung stellen den Rahmen dar, dem die Produkte, bei denen das DEMETER-Warenzeichen verwendet wird, mindestens entsprechen müssen. Die Luxemburger Verarbeitungsrichtlinien bilden die Zertifizierungsgrundlage.

2. Zusammensetzung und Gestaltung von Produkten aus DEMETER-Rohstoffen

2.1 Allgemeines

In den DEMETER-Richtlinien für die Verarbeitung sind primär die Fragen der Zusammensetzung und Herstellung der Produkte geregelt. Es geht um Zutaten, Zusatzstoffe, Hilfsstoffe und Verarbeitungsverfahren. Die in diesen Regelwerken für DEMETER-Lebensmittel zugelassenen Zusatzstoffe und Hilfsstoffe sind unter 5.3. und 5.4. aufgeführt; eine Aufstellung der grundsätzlich verbotenen Bearbeitungsverfahren in 5.1.

Für die Zusatz- und Hilfsstoffe sowie für die Verfahren gilt, dass nur das zugelassen ist, was ausdrücklich erlaubt ist.

2.2 Herkunft der Rohstoffe und Hilfs- oder Zusatzstoffe

Grundsätzlich sind nur landwirtschaftliche Produkte (inkl. Tiere), die ausschliesslich von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieben stammen, die mit dem Demeter-Bond Lëtzebuerg in einem Vertragsverhältnis stehen sowie Demeter zertifizierte Zusatz- und Hilfsstoffe zur Verarbeitung bzw. Weiterverarbeitung vorgesehen. Wenn Rohstoffe, Hilfs- oder Zusatzstoffe nicht in DEMETER-Qualität verfügbar sind, gilt nachfolgende Prioritätenliste:

- a) von anerkannten Bio-Kontrollstellen kontrollierte und -zertifizierte Produkte
- b) kontrollierte und zertifizierte Produkte nach EU-Bio-Verordnung 2092/91 ff oder einer anderen gültigen Bio-Verordnung
- c) nicht zertifizierte Produkte gemäß Anhang VI C der EU Verordnung 2092/91 ff oder einer anderen gültigen Bio-Verordnung

2.3. Halbfertigprodukte

Werden Halbfertigprodukte als Zutaten verwendet, dürfen sie keine Zusatzstoffe beinhalten, die von den DEMETER-Richtlinien abweichen. Sie dürfen nur mit den in der DEMETER-Richtlinie zugelassenen Hilfsstoffen hergestellt sein. Die von den Richtlinien abweichenden konventionellen Produkte dürfen maximal in dem von der EG-VO 2092/91 Anhang VI oder der jeweils gültigen Bio-Verordnung vorgegebenen Umfang Verwendung finden.

2.4 Deklaration (Details siehe Kennzeichnungsrichtlinie für Demeter-Erzeugnisse)

Die Zutatenliste ist eine Volldeklaration mit Angabe der Anbauqualitäten. Hierbei ist insbesondere auf Zutaten und Halbfertigprodukte zu achten.

Zur Berechnung des Anteiles der Zutaten wird immer der Gewichtsanteil der Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung berücksichtigt. Wasser und Salz werden bei der Berechnung der Anteile von Zutaten nicht mitgerechnet.

3. Qualitätssicherung

Es liegt in der Verantwortung und Verpflichtung jedes Vertragspartners, die Qualität der DEMETER-Produkte durch optimierte Betriebsabläufe sowie durch durchdachte Prozesse und Maßnahmen zu sichern und zu garantieren. Häufig wird von lebensmittelrechtlicher Seite ein Managementsystem zur betriebseigenen Kontrolle bereits gefordert (z.B. Qualitätsmanagement, HACCP).

Es empfiehlt sich, durch regelmässige Schulungen des Personals einerseits eine gute Herstellpraxis (GMP) anzustreben und andererseits die Motivation für die biologisch-dynamischen Inhalte und Besonderheiten zu fördern.

3.1 Verarbeitung

Wenn in einem Betrieb konventionelle und/oder ökologische sowie DEMETER-Produkte hergestellt werden, so sind die Gerätschaften nach jedem Produktionslauf ausreichend zu reinigen. Es sind Vorkehrungen zu treffen, daß Verwechslungen nicht möglich sind. In der Regel soll in einer Produktlinie erst das DEMETER-Produkt, dann das ökologische dann das konventionelle hergestellt werden.

3.2 Lagerung

Der Betrieb ist so zu organisieren, daß eine Verwechslung mit konventionellen sowie anderen ökologische Rohstoffen, technischen Hilfsstoffen und Fertigware (unterschiedlicher Qualitäten) ausgeschlossen ist. Ebenso ist eine räumlich getrennte Lagerung und deutliche Deklaration der Roh-, Zwischen- und Fertigprodukte zu realisieren.

Lager- und Vorratsschutz ist in der Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung (Kapitel A 8) geregelt.

3.3 Warenfluß und Dokumentation im Betrieb

Jeder Betrieb *muss* so organisiert sein, daß der Warenfluß (Rohstoffeinkauf bis Verkauf der Endprodukte) transparent dargestellt werden kann.

Weiterhin *müssen* die in Verkehr gebrachten Produkte dokumentiert sein z.B. als Produktliste oder Bestellliste. Die verwendeten Rezepturen und Verfahren sowie Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe *müssen* ebenfalls dokumentiert sein.

3.4 Hygiene

Jeder Betrieb ist so zu organisieren, daß die gesetzlichen Erfordernisse betr. Hygiene erfüllt werden.

4. Beantragung von neuen Produkten und Genehmigungsverfahren

Neue Produkte müssen vor dem Inverkehrbringen vom Demeter-Bond Lëtzebuerg genehmigt werden.

5. Regelung von Verfahren und Zutaten

Grundsätzlich gilt, dass an Verfahren und Zutaten nur zugelassen ist, was ausdrücklich in diesen Richtlinien erlaubt ist (siehe Teil A 2.1.).

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit verschiedenen Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die im biologisch-dynamischen Anbau erzeugte ernährungsphysiologisch hohe Qualität soll weitgehendst erhalten bleiben. Gleichzeitig ist der sensorischen und hygienischen Qualität Beachtung zu schenken. In der Wahl der Be- und Verarbeitungsschritte ist der schonende Umgang mit Umwelt und Ressourcen wie Wasser, Luft und Energieträger miteinzubeziehen.

5.1. Grundsätzlich untersagte Verfahren für DEMETER-Produkte

- Ionisierende Bestrahlung von DEMETER-Lebensmitteln bzw. von Zutaten für DEMETER-Produkte
- Herstellung von DEMETER-Produkten mit Hilfe von gentechnisch veränderten Pflanzen und Tieren oder mit Hilfe von Zusatzstoffen und/oder Hilfsstoffen, die aus gentechnisch veränderten Organismen oder deren Folgeprodukten hergestellt sind.
- Begasen von DEMETER-Produkten zum Zwecke der Entkeimung bzw. Entwesung oder die Verwendung von begasten oder entwesten Lebensmitteln bzw. Zutaten bei DEMETER-Produkten. (Hierzu zählen nicht die CO₂- oder die N₂-Behandlungen.)
- Behandlung von DEMETER-Produkten mit Mikrowellen

5.2. Regelung für die Verwendung von aromatisierenden Zutaten

Eine Aromatisierung zur Vortäuschung eines nicht vorhandenen Geschmacks darf nicht vorgenommen werden. Zur Verfeinerung können reine Extrakte sowie Kräuter und Gewürze eingesetzt werden.

5.3. Liste der für DEMETER-Produkte (Lebensmittel und Kosmetika) zugelassene Zusatzstoffe

Grundsätzlich gilt, dass der Einsatz von Zusatz- und Hilfsstoffen nach der Prioritätenliste (siehe Kapitel A, 2.2 Herkunft der Rohstoffe) erfolgt.

Zusatzstoff	Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkungen
E 170 Calciumcarbonat	MI	nur für Sauermilchkäse
	BB, FW, OG, KG	als Rieselhilfsmittel
E 509 Calciumchlorid	MI	nur für Käseherstellung
	KG	Rieselhilfsstoff
weinsteinsaures Backpulver (Weinsteinsäure mit Natriumbi- carbonat oder Kaliumbicarbonat)	BB	als Trägerstoff nur Getreidestärke zugelas- sen
E 406 Agar-Agar	BB OG	nur für Brotaufstriche
	MI	nur für Pudding
E 410 Johannisbrotkernmehl	MI OG	
E 412 Guarkernmehl	MI	für Speiseeis
E 440a Pektin	BB MI OG	ohne Phosphat, Kalziumsulfat, raffinierten Zucker oder SO ₂
E 501 Pottasche	BB	nur Lebkuchen und Honigkuchen
E 524 Natronlauge	BB	nur Laugengebäck
	KOS	für die Verseifung
Speisegelatine	BB	für Joghurt-, Quark- und Sahnezuberei- tungen
native Stärke, Quellstärke	OG	
	MI	nur für Pudding
Rauch	MI FW	von einheimischen Holzarten (ohne Behand- lung); Heidekraut, Wacholderzweige, Nadelholz-Samenständen, Gewürzen
E 525 Kalilauge	KOS	für die Verseifung
Cetylalkohol	KOS	max. 3%
* Produktgruppen:	BB	Brot und Backwaren
	MI	Milchprodukte
	FW	Fleisch und Wurst
	OG	Obst und Gemüse
	KG	Kräuter und Gewürze
	KOS	Kosmetika

5.4. Liste der für DEMETER Produkte (Lebensmittel und Kosmetika) zugelassenen Hilfsstoffe

Hilfsstoff	Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkungen
Trennmittel - Bienenwachs - Carnaubawachs - pflanzliche Öle	BB	
Lab	MI	auch chemisch konserviert
Überzugsmassen <i>nicht gefärbt</i> - Bienenwachs - Natürliche Hartparafine - Mikrokristalline Wachse	MI	nur für Käse (ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine), Polyisobutylen, Butylkautschuk, Cyclokautschuk; Für Käse nur nicht gefärbte Wachse
Kunststoffdispersionen	MI	ohne Fungizide als Überzugsmasse bei Käse
Milchsäure	FW	nur zur Behandlung von Naturdärmen
Starterkulturen	FW, MI, OG BB	nicht genetisch verändert als Sauerteig
E 290 CO ₂ Kohlendioxid		alle drei inerten Gase sind
E 941 N ₂ Stickstoff		generell zugelassen als Verarbeitungshilfsstoff
E 938 Argon		
Kalkmilch	SM	zum Entfernen unerwünschter Stoffe
Gerbsäure	SM	natürlichen Ursprungs
Bio-Saccharose-Ester	SM	
Enzyme	OG, SM	keine chemisch konservierten Enzyme nur anzuwenden bei schwierigen Pressungen, auch in getrockneter Form (nicht gentechnisch verändert).
Filtermaterialien	OG	keine asbesthaltigen Materialien
Kieselgur	OG	nur mit besonderer Genehmigung
Aktivkohle	SM	Klären von Agavendicksaft
Speisegelatine	OG	nur mit besonderer Genehmigung
Bentonit	OG, OEL	nur mit besonderer Genehmigung, bei Ölen nur zum Entschleimen
Alaun	OG	zum Stoppen von Milchsaft bei Bananen
Zitronensäure	OEL, KOS	nur zum Entschleimen bei Ölen
Magnesiumsilikat	OEL	zum Pressen von Citrusolivenöl (nur mit besonderer Erlaubnis)
* Produktgruppen:	BB Brot und Backwaren	OG Obst und Gemüse
OEL Öle und Speisefette	MI Milchprodukte	FW Fleisch und Wurst
KOS Kosmetik	KG Kräuter und Gewürze	SM Süßungsmittel

5.5. Liste der zugelassenen Zucker- und Salzarten

Süßungsmittel	Produktgruppe*
Speisehonig (kein Backhonig)	OG, NB, BB, G, FW, MI,
Vollzucker	OG, NB, BB, G, KG, FW, MI,
Rohzucker	OG, NB, BB, G, KG,FW,MI,
Ahornsirup	OG, NB, BB, G, FW, MI,
Obstsäfte	OG, NB,
Dicksäfte	OG, NB, BB, G, MI,
Agavendicksaft	OG, NB, BB, G, MI,
Topinambursirup	OG, NB, BB, G, MI,
Malzextrakt, Malzsirup	OG, N, BB, G,
Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte	OG, G, FW,
Saccharose aus Zuckerrüben (auch wenn aus ökologischer Herkunft) ist ernährungsphysiologisch kein ideales Süßungsmittel und sollte wo immer möglich durch die oben aufgeführten Süßungsmittel ersetzt werden.	OG

Salz

Meersalz, Steinsalz oder Siedesalz ohne Zusatz von Jod, Fluor	OG, NB, BB, G, KG, FW, MI,
---	----------------------------

Salz kann CaCO₃ als Rieselhilfsmittel enthalten. Für andere Rieselhilfsmittel ist eine schriftliche Ausnahmegenehmigung des Demeter-Bond Lëtzebuerg notwendig. Es muss nachgewiesen werden, dass es nicht möglich ist, Salz mit CaCO₃ oder ohne Rieselhilfsmittel in diesem speziellen Verarbeitungsprozess zu verwenden.

* Produktgruppen:	BB	Brot und Backwaren
	G	Getreideprodukte
	MI	Milchprodukte
	FW	Fleisch und Wurst
	OG	Obst und Gemüse
	KG	Kräuter und Gewürze
	NB	Nussmuse und Brotaufstriche

6. Verpackungsmaterial und Verpackungen

Die Verpackung von Lebensmitteln stellt heute eine ernstzunehmende Umweltbelastung dar, sowohl aufgrund der Menge der anfallenden Materialien, als auch durch die Verwendung unterschiedlicher Materialien. Diese sind zum grossen Teil nicht wiederverwendbar, setzen bei der Verbrennung problematische Substanzen frei oder belasten in der Deponie auf Dauer das Grundwasser.

Ökologische Erfordernisse sind bei Marketingentscheidungen deshalb vorrangig zu berücksichtigen (Müllvermeidung hat Vorrang vor Müllverwertung). Mehrwegverpackungen werden nur dann nicht verwendet, wenn dies nicht möglich oder aufgrund der Ökobilanz nicht sinnvoll ist.

Verpackungsmaterialien sollen im Sinne der Müllverwertung stofflich rezyklierbar sein (z.B. Einstoff- oder trennbare Zweistoffverpackungen).

Es ist anzustreben, den Verpackungsaufwand auf die Gewährleistung von hygienischen Anforderungen und auf die Erhaltung der gesundheitlichen und sensorischen Qualitäten der Produkte zu beschränken.

Wenn möglich ist Verpackungsmaterial aus erneuerbaren/nachwachsenden Rohstoffen (Glas, Karton, Recycling PET, etc) einzusetzen. Zu unterlassen sind aufwendige Verpackungen und Overpackaging.

Nicht erlaubt sind:

- PVC und andere chlorierte Kunststoffe
- Alu-Dosen
- Aluminium-Kunststoff-Verbundfolien

Der Demeter-Bond Lëtzebuerg kann metallbedampfte Materialien bewilligen und für Aluminiumdeckel in begründeten Fällen eine zeitlich befristete Ausnahmegenehmigungen geben.

Sonderfälle, in denen abweichende Verpackungsmaterialien eingesetzt werden können:

- Weissblechdosen für Öle und Fette
- Aluminiumtuben für Mayonnaise und Senf

7. Änderungen von bestehenden Regelungen

Grundsätzlich muß betont werden, daß die in den übergreifenden und in den spezifischen Richtlinien getroffenen Regelungen nicht unveränderbar sind. Sollte es sinnvoller oder notwendiger Veränderungen bedürfen, sind diese schriftlich mit Begründung beim Demeter-Bond Lëtzebuerg zu beantragen.

Sollten diese Richtlinien wichtige länderspezifische Bedürfnisse nicht abdecken, kann ein entsprechender, schriftlich begründeter Antrag bei der Mitgliederversammlung von DEMETER International e.V. gestellt werden.

8. Richtlinie zur Schädlingsbekämpfung

8.1. Geltungsbereich und Grundlage

Der Geltungsbereich erstreckt sich auf Lager- und Betriebsräume von verarbeitenden Betrieben sowie dort gelagerte Produkte.

Grundlage für die vorliegende Richtlinie sind die allgemeinen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene in Luxemburg. Es sollte darauf hingearbeitet werden, dass jeder Betrieb über ein durchdachtes, gut funktionierendes Reinigungskonzept verfügt.

8.2. Vorbeugende Maßnahmen

Vorbeugende Maßnahmen haben vor jeder Art der Bekämpfung absoluten Vorrang. **Folgende Empfehlungen können hierfür hilfreich sein:**

8.2.1. Bauliche Schwachstellen beseitigen

Betriebs- und Lagerräume sind auf Schwachstellen hin zu untersuchen; diese sind nach Möglichkeit zu beseitigen. Schwachstellen sind z.B. alle Ritzen und Hohlräume, in denen die Schädlinge Schutz finden oder Bedingungen, die deren Vermehrung begünstigen:

- Dach- und Balkenkonstruktionen (Hohlräume, Ritzen, Verbände)
- Deckenverkleidungen (Hintergrund, Spalten, Zusammenstöße)
- Wandverkleidungen (Hohlräume, abblättrender Anstrich)
- Rohrleitungen (Wärmebrücken, Kondenswasser)
- Wasserabführstellen
- Isolationen
- Lüftungs- und Kühlsysteme (Abdichtungen, Mauerdurchbrüche)
- Wände, die im 90-Grad-Winkel auf den Fußboden aufgesetzt sind
(abgeschrägte Übergänge von Wand zu Fußboden sind für die Reinigung günstiger)
- tote Winkel und Hohlräume (Mauernischen, Putzrisse)
- Nebenräume, Ober- und Untergeschosse, nicht gut schließende Türen (Zuwanderungsmöglichkeiten)
- Regale (Ecken, Wandabschlüsse, Bodenspalten)
- Maschinen, Kisten, Schachteln, usw. (potentielle Verstecke)
- Abfälle, Staub, Verschmutzungen

Als weitere vorbeugende Maßnahmen sind zu empfehlen:

- Anbringen von Fliegengittern (Maschenweite 1 - 2 mm) an allen zu öffnenden Fenstern.
- Anbringen von Gittern an Durchlässen (Mauerdurchlässe, etc.).
- Abdichten von Leitungs- und Lüftungsdurchgängen (möglichst nicht mit Schaumstoff, Stein- oder Glaswolle).

8.2.2. Organisatorische Maßnahmen

Bei der Organisation der Betriebsabläufe sollten alle Gesichtspunkte beachtet werden, die dem Schädlingsbefall vorbeugen. Das betrifft insbesondere die Bereiche:

- Abfallentsorgung
- Sauberkeit und Reinigung im Betrieb
- übersichtliche Ordnung der Lagerräume, Vermeidung von schlecht zu reinigenden Ecken
- Lagerung der Ware möglichst auf Paletten, damit sie auch von unten auf Schädlingsbefall kontrolliert werden kann und damit Reinigungsmaßnahmen möglich sind. Neuzugänge nötigenfalls umpalettieren.
- temperaturkontrollierte Lager schaffen, um eine Vermehrung von Schädlingen zu verhindern.

8.2.2.1 Maßnahmen bei der Einlagerung von Erntegut

- Gründliche Reinigung der Räume, Silos, Behältnisse und Maschinen (z.B. mit Besen, Staubsauger, Preßluft, Hochdruckreiniger).
- übersichtliches Ordnen der Lagerräume, Vermeiden von schlecht zu reinigenden Ecken.
- Ware, wenn immer möglich, so lagern, daß sie für die Befallskontrolle gut zugänglich ist
- Für neu einzulagernde Ware Quarantäne einrichten, wenn möglich.
- Prüfung der einzulagernden Rohstoffe auf Schädlinge.
- thermische Behandlung

8.2.2.2 Maßnahmen zum Erkennen von Insektenbefall (Monitoring)

Die Beobachtung mit bloßem Auge ist die einfachste Methode zum Erkennen von Schädlingsbefall. Insektenfallen wie Klebebretter, Getreidesonden, Licht- oder Pheromonfallen geben zusätzlich Auskunft über die Höhe und Art des Befalls und dienen der ständigen Überwachung der Räumlichkeiten.

An das Lager angrenzende Räume wie Küchen, Kantinen, Umkleide- und Wohnräume können als Vermehrungsort für Insekten in Frage kommen und müssen ebenfalls beobachtet werden. Folgende Maßnahmen werden empfohlen:

- Bei vermutetem Käferbefall werden kleine Mengen des Erntegutes über ein Käfersieb abgeseibt. Auch beim Umschaufeln kann durch Beobachten ein Befall festgestellt werden.
- Etwas Erntegut (z.B. Getreide) im Wassereimer zeigt einen Kornkäferbefall: Die beschädigten Körner schwimmen oben.
- Eine ebenso verlässliche Methode bei Käferbefall im Anfangsstadium: Einen Getreidesack öffnen und diesen an einem hellen Ort etwa eine Stunde stehen lassen. Sofern Käfer vorhanden sind, krabbeln sie an der Wand des Sackes hoch.
- nächtliche Kontrollgänge: mit Taschenlampe in dunklen Raum leuchten. Schaben huschen weg.
- Einsatz von Insektenfallen (Klebebretter, Getreidesonden, Licht- oder Pheromonfallen)
- Einsatz eines Larvendetektors, der Fraßgeräusche mittels einer Sonde hörbar macht.
- In den Getreidesilos ist die Temperaturkontrolle eine hilfreiche Massnahme zum Kontrollieren von Insektenbefall.

- 8.2.2.3 Direkte prophylaktische Maßnahmen und Beobachtungsinstrumente
- Thermische Maßnahmen (Kühlung, Schockgefrieren; Temperaturen über **+45°C** und unter **-20°C** töten Insekten, deren Eier und Larven ab).
 - UV-Lockfallen (nur in geschlossenen Räumen verwenden)
 - Klebefolien (nur in nicht-staubigen Bereichen sinnvoll)
 - Pheromonfallen
 - Besondere Aufmerksamkeit bei der Auswahl von Verpackungsmaterial
 - Druckentwesung als vorbeugende Maßnahme
 - Das Umfeld des Betriebes (Gelände) so gestalten, daß sich keine Schädlinge massiv vermehren können.
 - CO₂ und N₂
 - Anwendung von speziellen starken Luftbewegungen

8.2.2.4 Reinigungsmaßnahmen

Sollte ein Befall festgestellt werden, reichen häufig verstärkte Reinigungsmaßnahmen insbesondere dann aus, wenn die Quelle des Befalls rechtzeitig ermittelt und beseitigt werden kann. Voraussetzung für den Reinigungserfolg ist jedoch, daß die verwendeten Hilfsmittel wie z. B. Staubsauger und Hochdruckreiniger, den besonderen Erfordernissen bei der Reinigung angepaßt sind.

- Reinigung mit (viel) heißem Wasser.
- Einsatz von z.B. Besen, Staubsauger, Preßluft, Hochdruckreiniger,...

8.3. Bekämpfungsmaßnahmen im akuten Fall

Wenn vorbeugende Maßnahmen (siehe Kap. 8.2), die vor jeder Art der Bekämpfung absoluten Vorrang haben, nicht ausreichen, so daß Bekämpfungsmaßnahmen erforderlich werden, sind grundsätzlich mechanisch-physikalische Maßnahmen (siehe Kap. 8.3.3.) einer chemischen Bekämpfung (siehe Kap. 8.3.4.) vorzuziehen. Wenn chemische Maßnahmen eingesetzt werden, dann in der Regel nur in leeren Räumen. Während der Behandlung sind alle DEMETER-Produkte vorgängig aus den Räumen zu entfernen.

Der Bekämpfungserfolg ist zu prüfen (z.B. mit Klebe- bzw. Pheromonfallen, siehe Kap. 8.2.2.2) und schriftlich festzuhalten (siehe Kap. 8.4).

8.3.1 Bekämpfung von Insekten

- Pheromonfallen zur Überwachung einsetzen.
- Naturöle haben einen vergrämenden Effekt (Limonen, Linalool).
- Einsatz von Diatomeenerde.
- Bei geeigneten Räumen ist eine thermische Behandlung vorzuziehen: Paletten können 2 - 4 Tage "eingefroren" werden; falls möglich können Räume 2 - 3 Tage auf 45°C erhitzt werden.
- Behandlung mit Pyrethrum (Einschränkungen siehe 8.3.4.): Gegen fliegende Insekten wird mittels elektrischen Kalt- oder Heißverneblern der leere Raum mit einem

zugelassenen Pyrethrumpräparat ausgesprüht. Ist Käferbefall vorhanden oder in Aussicht, sollte auch im unteren Bereich überlappend gespritzt werden. Anschließend ist gut zu lüften. Durch Preßluftbehandlung und Absaugmaßnahmen kann die Wirkung unterstützt werden.

8.3.1.1 Vorgehen bei der Behandlung von leeren Räumen

- Thermische Maßnahmen (Kühlung, Schockgefrieren, Heißentwesung mit anschließender Nachreinigung)
- Pyrethrumpräparate (Einschränkungen siehe Kap. 8.3.4.)

8.3.1.2 Vorgehen bei der Behandlung von befallenen Produkten

- Prallung, Siebung
- Druckentwesung mit anschließender Nachreinigung
- Thermische Maßnahmen (Kühlung, Schockgefrieren, Heißentwesung mit anschließender Nachreinigung)
- Durchlüftung bzw. N₂- oder CO₂-Behandlung mit anschließender Nachreinigung

8.3.2 Bekämpfung von Nagetieren

- Mittels Tierölen (nur in Räumen anzuwenden, in denen keine Lebensmittel gelagert sind!) oder Ultraschallgeräten lassen sich Nagetiere vertreiben.
- Zugelassen sind:
- Lebendfallen und Schlagfallen
- Blutgerinnungsmittel in gesicherten, abschliessbaren und stabilen Köderboxen (um Verschleppung zu verhindern) als pastenförmiger Köder

8.3.3 Gestattete mechanisch-physikalische Maßnahmen

- Fallen aller Art
- Ultraschallgeräte
- UV-Lockfallen (auch zur Überwachung geeignet, siehe Kap. 8.2.2.3)
- Anwendung von Temperatur (Wärme, Kälte)
- Anwendung von Druck

8.3.4 Gestattete chemische Maßnahmen

- Repellents auf pflanzlicher Basis
- Pheromonfallen (auch zur Überwachung geeignet s.o.)
- Pyrethrumpräparate ohne chemisch-synthetische Synergisten wie z.B. Piperonylbutoxyd (natürliche Synergisten wie z.B. ätherische Öle sind erlaubt). In Ländern, in denen keine Pyrethrumpräparate ohne Piperonylbutoxyd (PBO) für den Einsatz im Lager registriert sind, kann der Demeter-Bond Lëtzebuerg eine Ausnahmegenehmigung erteilen.

8.4. Behandlungsprotokoll

Von jeder Bekämpfungsmaßnahme, insbesondere von Maßnahmen gem. Kap. 8.3.1.1, 8.3.1.2 und 8.3.2 muß ein Protokoll angefertigt werden. Im Protokoll ist festzuhalten:

- Datum der Anwendung
- genaue Angaben zu den verwendeten Mitteln (Handelsname; Aufwandmenge)
- präzise Beschreibung der Maßnahme (Ort der Ausbringung, Lageplan der Köder...)
- Sicherheitsdatenblätter der verwendeten Mittel (von Lieferanten einzuholen)
- Erfolgskontrolle (siehe Kap. 8.2.2.2)

8.5. Besondere Auflagen

Bei allen Bekämpfungsmaßnahmen ist auf die Sicherheit von Menschen und Haustieren besonders zu achten.

Es ist sicherzustellen, daß Lebensmittel nicht mit den Bekämpfungsmitteln gemäß 8.3 in Berührung kommen (auch nicht mit Pyrethrum). Ein Einsatz dieser Bekämpfungsmittel sollte möglichst vor dem Wochenende erfolgen, um eine längere Durchlüftung zu ermöglichen.

Werden Fachbetriebe zur Schädlingsbekämpfung beauftragt, sind Betriebe auszuwählen, die als "geprüfte Schädlingsbekämpfer" ein entsprechendes Zertifikat vorweisen können. Der DEMETER-Vertragspartner hat mit dem Schädlingsbekämpfer schriftlich zu vereinbaren, dass die vorliegende Richtlinie eingehalten wird. Dies dient der Sicherheit des Vertragspartners, denn er ist für deren Einhaltung verantwortlich.

Bekämpfungsvorschläge bzw. behördlich vorgeschriebene Maßnahmen, die nicht gemäß dieser Richtlinie zulässig sind, sind dem Demeter-Bond Lëtzebuerg mitzuteilen. Die Massnahme darf erst durchgeführt werden, wenn von dort die Zustimmung gegeben wurde.

Teil B

I

Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER- Obst- und Gemüseerzeugnissen inkl. Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen

Inhaltsverzeichnis

- 1. Obst**
 - 1.1. Lagerung des Obstes
 - 1.1.1. Bananenreifung
 - 1.2. Zutaten und Zusatzstoffe
 - 1.2.1. Zutaten
 - 1.2.1.1. Süßungsmittel
 - 1.2.2. Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe
 - 1.2.2.1. Zusatzstoffe
 - 1.2.2.2. Technische Hilfsstoffe
 - 1.3. Verarbeitung nach Produktgruppen
 - 1.3.1. Vorarbeiten
 - 1.3.1.1. Waschen des Obstes
 - 1.3.1.2. Zerkleinern des Obstes
 - 1.3.2. Obstkonservierung
 - 1.3.2.1. Trockenobst
 - 1.3.2.2. Tiefgefrorenes Obst
 - 1.3.2.3. Obstkonserven sterilisiert
 - 1.3.3. Obstsäfte, Nektare und Dicksäfte
 - 1.3.3.1. Fruchtsäfte und Muttersäfte
 - 1.3.3.2. Nektare (Süßmoste)
 - 1.3.3.3. Dicksäfte
 - 1.3.4. Muse, Marke, Obstkraute, Brotaufstriche auf Obstbasis sowie Halberzeugnisse
 - 1.3.4.1. Halberzeugnisse (Pulpe, Obstmarke)
 - 1.3.4.2. Obstgeliersäfte
 - 1.3.4.3. Muse und Marke
 - 1.3.4.4. Kraute
 - 1.3.4.5. Brotaufstriche auf Obstbasis (Fruchtzubereitungen)
- 2. Gemüse (inkl. Kartoffeln)**
 - 2.1. Lagerung von Gemüse
 - 2.2. Zutaten und Hilfsstoffe
 - 2.2.1. Zutaten und Zusatzstoffe
 - 2.2.2. Hilfsstoff

-
- 2.3 Verarbeitung nach Produktgruppen
 - 2.3.1 Vorbereitung von Gemüse
 - 2.3.1.1 Waschen
 - 2.3.1.2 Putzen und Schälen
 - 2.3.1.3 Zerkleinern und Sortieren
 - 2.3.1.4 Blanchieren
 - 2.3.2 Gemüsedauerwaren
 - 2.3.2.1 Trockengemüse (auch Pilze)
 - 2.3.2.2 Gemüse in Dosen und Gläsern (auch Pilze)
 - 2.3.2.3 Eingesäuertes Gemüse
 - 2.3.2.4 Tiefgefrorenes Gemüse
 - 2.3.3 Gemüsesäfte

 - 3. Obstessige, Tomatenmark, Meerrettichzubereitungen**
 - 3.1 Obstessig
 - 3.2 Tomatenmark
 - 3.3 Meerrettich

1. **Obst**

Grundsätzlich kann jegliches DEMETER-Obst Verwendung finden.

1.1 **Lagerung des Obstes**

Zum Zwecke der Lagerung ist eine chemische Konservierung des Obstes wie z.B. Oberflächenbehandlungen bzw. eine Begasung mit chemischen Konservierungsmitteln verboten. Ebenso ist die Bestrahlung von Obst verboten.

Die Verfahren der Kühlung, der Steuerung der Luftfeuchtigkeit und die CA-Lagerung sind zugelassen.

1.1.1 Bananenreifung

Ethylen kann zur Bananenreifung eingesetzt werden.

1.2 **Zutaten und Zusatzstoffe**

1.2.1. Zutaten

Alle DEMETER-Rohstoffe können grundsätzlich als Zutat Verwendung finden.

1.2.1.1. Süßungsmittel gemäß Tabelle 5.4, Teil A.

1.2.2. Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe

1.2.2.1. Zusatzstoffe

- Pektine E 440a für Brotaufstriche auf Obstbasis
- Agar-Agar E 406 für Brotaufstriche auf Obstbasis (Diese dürfen keine Phosphate bzw. Calciumsulfate enthalten, sowie nicht mit Schwefeldioxid konserviert sein)
- Johannisbrotkernmehl E 410 für Brotaufstriche auf Obstbasis
- native Stärke, Quellstärken in ökol. Qualität
- Enzyme, auch in getrockneter Form (amylolytisch, pektolytisch, proteolytisch, nicht chemisch konserviert, nicht von gentechnisch veränderten Mikroorganismen, dies muß vom Vorlieferanten schriftlich bestätigt werden) dürfen nur bei schwierigen Pressungen, z.B. schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, oder Dicksaftherstellung angewendet werden.

1.2.2.2. Technische Hilfsstoffe

Zugelassen sind:

- asbestfreie Filtermaterialien
- pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert, ungehärtet) als Trennmittel bei Trockenfrüchten
- CO₂ und N₂ als Kühlmittel und zur CA Lagerung
- Alaun zum Stoppen des Milchsaftes an der Schnittfläche von Bananenstauden

Die nachfolgenden Hilfsstoffe, dürfen nur mit schriftlicher Ausnahmegenehmigung des Demeter-Bond Lëtzebuerg angewendet werden.

- Kieselgur zur Feinklämung
- Speisegelatine zur Gelatineschönung
- Bentonite für die Eiweißeliminierung

1.3. Verarbeitungsverfahren nach Produktgruppen

1.3.1. Vorarbeiten

1.3.1.1. Waschen des Obstes

Die Vorreinigung kann mit Brauchwasser durchgeführt werden. Die Endreinigung des Obstes erfolgt ausschliesslich mit reinem Trinkwasser.

1.3.1.2. Zerkleinern des Obstes

Die Zerkleinerung des Obstes erfolgt mit mechanischen Verfahren (Feinzerkleinerung).

1.3.2. Obstkonservierung

1.3.2.1. Trockenobst

Das Trocknen des Obstes ist die älteste und oft die schonendste Konservierungsmethode für Obst.

Die Behandlung des Obstes zur Verhinderung der Bräunung erfolgt mit Zitronensaft oder mit Zitronensaftkonzentrat. Die Behandlung von Obst mit Schwefeldioxid oder Sulfidlösungen ist nicht zulässig. Zur Entfernung der Wachsschicht, z.B. bei Pflaumen, erfolgt eine kurzzeitige Behandlung mit kochendem Wasser. In der Türkei kann für die Trocknung der Trauben K_2CO_3 als Hilfsmittel zur Trocknung eingesetzt werden. Gefriertrocknung kann nur für bestimmte Einsatzmöglichkeiten und nur mit einer Ausnahmegenehmigung durch die zuständige Organisation erlaubt werden. Als Trennmittel dienen pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert, ungehärtet).

1.3.2.2. Tiefgefrorenes Obst

Es dürfen nur frische, einwandfreie Früchte zum Gefrieren verwendet werden. Das Behandeln der Früchte mit natürlichen Säureträgern, z.B. Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat, ist zulässig. Die Früchte können vor dem Frosten blanchiert werden. Der Zusatz von Saccharose in trockener Form oder als Sirup ist nicht zulässig. Eine Anwendung von Ascorbinsäure als Antioxidans ist nicht erlaubt. Es ist darauf zu achten, daß die Ware bis zum Verzehr oder der Weiterverarbeitung nicht länger als 18 Monate gelagert wird.

1.3.2.3. Obstkonserven sterilisiert

Zur Herstellung von Obstkonserven darf nur einwandfreie frische Rohware verwendet werden. Zur Behandlung der Früchte ist es möglich, natürliche Säureträger z.B. Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat zu verwenden. Die Aufgußflüssigkeit kann mit Speisehonig, Vollzucker oder Rohzucker zubereitet werden. Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist anzustreben, möglichst niedrige Konzentrationen zu wählen. Zur Sterilisation sind möglichst Methoden der Kurzzeithocherhitzung HTST (High Temperature Short Time) anzuwenden.

1.3.3 Obstsäfte, Nektare, Dicksäfte

1.3.3.1 Fruchtsäfte und Muttersäfte

Fruchtsäfte und Muttersäfte werden aus reifen, gesunden und frischen DEMETER-Früchten auf mechanischem Wege gewonnen. Sie werden ohne Süßung hergestellt. Sie dürfen nicht aus Konzentraten rekonstituiert werden. Enzyme, auch in getrockneter Form (pektolytische, proteolytische und amylolytische), nicht chemisch konserviert, können bei schwierigen Pressungen z.B. schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren, eingesetzt werden. Bei der Safftherstellung ist der Zusatz von Schwefeldioxid verboten. Zur Haltbarmachung dienen Pasteurisation, Kühlung und Kohlensäuredruckbehandlung. Die Entfernung von Trübstoffen erfolgt gegebenenfalls mittels einer Zentrifuge. Die Filtration kann mit asbestfreien Filtermaterialien durchgeführt werden. Eine Feinklärung mit Kieselgur, die Eiweißeliminierung mit Bentonit und die Gelatineschönung können nach schriftlicher Genehmigung durch die DEMETER-Organisationen angewendet werden. Allgemein ist angestrebt, soweit dies möglich ist, naturtrübe Säfte herzustellen. Feinstzerkleinerung ist zugelassen. Das Pasteurisieren und Abfüllen der Säfte ist möglichst schonend vorzunehmen. Aseptisches Abfüllen ist möglich und erwünscht. Feinstzerkleinerung (sogenannte Homogenisierung) ist zugelassen.

1.3.3.2 Nektare (Süßmoste, Trunke = verdünnte, gesüßte Säfte)

Nektare bzw. Süßmoste können aus Stein- und Beerenobst (sowie Wildfrüchten) unter Verwendung der in der Tabelle 5.5., Teil A. aufgeführten Süßungsmittel und Trinkwasser, sofern der Wasser- bzw. der Süßezusatz notwendig ist, um trinkbare Säfte zu erhalten, hergestellt werden. Ein möglichst hoher Fruchtsaftgehalt (Fruchtmarkgehalt) bei möglichst geringem Speisehonig- und/oder Zuckerzusatz ist angestrebt. Das Pasteurisieren und Abfüllen der Nektare ist möglichst schonend vorzunehmen. Aseptisches Abfüllen ist möglich und erwünscht.

1.3.3.3 Dicksäfte

Bei der Herstellung von Dicksäften wird von Fruchtsäften bzw. Muttersäften (vergleiche 1.3.3.1) ausgegangen. Dicksäfte werden ohne zusätzliche Süßung hergestellt. Das Eindampfen erfolgt möglichst in mehrstufigem Fallstrom- und/oder Dünnschichtverdampfern, wenn möglich unter Anwendung von Vakuum bzw. in Vakuumverdampfern. Enzyme, auch in getrockneter Form (proteolytische, pektolytische und amylolytische und ohne chemische Konservierung), können bei der Dicksafftherstellung angewendet werden. Die Entsäuerung der Dicksäfte mit Calciumcarbonat ist verboten. Klärung wie unter 1.3.3.1. und 1.2.2.2. nach Genehmigung zugelassen.

1.3.4. Muse, Marke, Obstkraute, Brotaufstriche auf Obstbasis, sowie Halberzeugnisse

1.3.4.1. Halberzeugnisse (Pulpe, Obstmarke)

Die Halberzeugnisse dürfen nicht chemisch konserviert werden. Bei der Entmarkung ist darauf zu achten, daß möglichst alle Kernhausbestandteile abgeschieden werden.

1.3.4.2. Obstgeliersäfte

Die Herstellung traditioneller Obstgeliersäfte aus DEMETER-Obst ist möglich und erwünscht. Ihr Einsatz kann andere Dickungsmittel ersetzen und so zu einem schlüssigeren Produkt beitragen.

1.3.4.3. Muse und Marke

Marke: ohne Süßung zu verarbeiten wie z.B. Apfel zu Apfelmark.

Für Muse aus säuerlichen Früchten, wie z. B. Apfelmus, gilt: kann mit Honig, Vollzucker oder Rohrzucker gesüßt werden.

Pflaumenmus: wird als ungesüßtes Produkt aus frischen oder getrockneten Pflaumen, sowie aus Pulpe hergestellt. Weitere Zutaten sind nicht erlaubt.

Muse aus anderen, süßen Früchten, wie z.B. Mango, Birne: ausser den Früchten sind keine weiteren Zutaten erlaubt.

1.3.4.4. Kraute

Bei Krauten ist jeglicher Süßungsmittelzusatz verboten. Die Kraute werden aus Obst durch Dämpfen oder Kochen, Abpressen und Eindampfen gewonnen. Das Eindampfen erfolgt, wenn immer möglich, unter Vakuum. Werden zur Herstellung Fruchtsäfte benutzt, so müssen sie den unter 1.3.3. aufgeführten Bedingungen entsprechen.

1.3.4.5. Brotaufstriche auf Obstbasis (Fruchtzubereitungen)

Werden zur Herstellung von Brotaufstrichen Obstpulpen oder Obstmarke verwendet, müssen diese den Richtlinien unter 1.3.4.1 und 1.3.4.3 entsprechen. Als Geliermittel sind Pektin E 440a und Agar-Agar E 406, als Dickungsmittel ist Johannisbrotkernmehl E 410, native Stärke und Quellstärke zugelassen. Es wird angestrebt, möglichst viel Pektin aus dem natürlichen Zusammenhang zur Gelierung zu nutzen. Zur pH-Einstellung und als Antioxidans sind natürliche Säureträger (z.B. Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat) zugelassen, als Süßungsmittel sind die in Tabelle 5.5., Teil A aufgeführten. Das Eindampfen der Brotaufstriche erfolgt, wenn überhaupt, in Vakuumapparaten. Als Süßungsmittel für diätetische Brotaufstriche wird Agavendicksaft oder Topinambursirup empfohlen.

2. Gemüse inkl. Kartoffeln

(Was hier für Gemüse aufgeführt ist, gilt auch für Kartoffeln)

Grundsätzlich können alle DEMETER-Gemüse und -Kartoffeln Verwendung finden.

2.1. Lagerung von Gemüse

Es ist ausgeschlossen, Gemüse zum Zwecke der Lagerung mit chemischen Konservierungsmitteln (z.B. Äthylen oder Acetylen) zu behandeln. Ebenso ist die Bestrahlung von Gemüse ausgeschlossen. Die bekannten Lagerungsverfahren in Lagerräumen oder Mieten je nach Gemüseart, sowie die Lagerung im CA-Lager sind zugelassen.

2.2. Verarbeitung von Gemüse

2.2.1. Zutaten, Zusatzstoffe

Alle DEMETER-Lebensmittel können grundsätzlich als Zutaten Verwendung finden.

Weiterhin sind zugelassen:

- Starterkulturen (nicht gentechnisch verändert; hierfür muß vom Vorlieferanten eine schriftliche Bestätigung vorliegen)
- Salz siehe Tabelle 5.5., Teil A

Zugelassene Süßungsmittel:

- gemäß Tabelle 5.5., Teil A; als Gärzucker für essigsaure und milchsaure Produkte sind ebenfalls alle Zucker gemäß Tabelle 5.5., Teil A zugelassen

2.2.2. Hilfsstoffe

- asbestfreie Filtermaterialien für Gemüsesäfte
- Kieselgur zur Feinklärung (nur mit Ausnahmegenehmigung)
- CO₂ und N₂ als Kühlmittel und zur CA (Controlled Atmosphere) Lagerung
- pflanzliche Öle und Fette (nicht umgeestert und ungehärtet)

2.3. Verarbeitung nach Produktgruppen

2.3.1. Vorbearbeitung von Gemüse

2.3.1.1. Waschen

Die Vorreinigung kann mit Brauchwasser durchgeführt werden. Die Endreinigung erfolgt nur mit reinem Trinkwasser.

2.3.1.2. Putzen und Schälen

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.

2.3.1.3 Zerkleinern und Sortieren

Zum Zerkleinern und Sortieren werden die üblichen mechanischen Verfahren angewendet.

2.3.1.4 Blanchieren

Das Blanchieren wird, wenn dies möglich ist, wegen der besseren Wertstofferhaltung mit Dampf durchgeführt.

2.3.2 Gemüsedauerwaren

2.3.2.1. Trockengemüse (auch Pilze)

Zur Vorbereitung des Gemüses dienen die üblichen Verfahren (siehe 2.3.1 Waschen, Sortieren, Verlesen, Putzen, gegebenenfalls Schneiden und Würfeln). Zur Verhinderung von Bräunungsreaktionen darf eine Behandlung mit natürlichen Säureträgern, z.B. Zitronensaft und Zitronensaftkonzentrat, durchgeführt werden. Ein Tiefgefrieren nach dem Blanchieren zur besseren Wasserabgabe ist nicht erlaubt, ebenso nicht die Behandlungen mit Schwefeldioxid oder Natriumsulfit. Als Trennmittel dienen pflanzliche Fette und Öle (nicht umgeestert und ungehärtet). Die Trocknung soll möglichst schonend erfolgen, z.B. mittels Luftentfeuchtungstrocknung.

Grundsätzlich ausgeschlossen sind die Hochfrequenz Trocknung, der chemische Feuchtigkeitsentzug (außer Salz) und die direkte Trocknung mit fossilen Brennstoffen. Gefriertrocknung kann nur für bestimmte Einsatzmöglichkeiten und nur mit einer Ausnahmegenehmigung durch den Demeter-Bond Lëtzebuerg erlaubt werden.

2.3.2.2 Gemüse in Dosen und Gläsern (auch Pilze)

Zur Vorbereitung der Gemüse dienen die üblichen Verfahren (siehe 2.3.1: Waschen, Sortieren, Verlesen, Putzen gegebenenfalls Schneiden und Würfeln). Der Aufgußflüssigkeit darf Salz (siehe 2.2.1) bis zu 1,5% zugesetzt werden. Bei hellen Gemüsen ist der Zusatz von natürlichen Säureträgern (z.B. Zitronensaft, Apfelsaft, Sauerkrautsaft) möglich. Die Anwendung von Calciumchlorid bei Tomaten ist verboten. Die Gemüsekonserven sind ausreichend thermisch zu behandeln (sterilisieren).

2.3.2.3. Eingesäuertes Gemüse

Milchsaure Gemüse

Starterkulturen sind für die Herstellung von milchsauren Gemüsen zugelassen.

Speisehonig, Vollzucker und Rohzucker dürfen bis 1% zugesetzt werden.

Die Anwendung von Konservierungsmitteln ist nicht gestattet. Milchsaure Oliven dürfen nicht mit Natronlauge behandelt werden. Das Pasteurisieren von milchsaurem Gemüse ist zugelassen, sollte aber nur angewandt werden, wenn es unumgänglich ist.

Essigsaures Gemüse

Die Aufgußflüssigkeit wird mit Essig, Speisesalz, Speisehonig, Vollzucker und Rohzucker sowie Kräutern und Gewürzen hergestellt. Der Zusatz von Zitronensaft ist erlaubt. Isolierte organische Säuren und chemische Konservierungsmittel dürfen nicht verwendet werden. Die Fertigprodukte können pasteurisiert werden.

2.3.2.4. Tiefgefrorenes Gemüse

Zur Vorbereitung der Rohware dienen die üblichen Verfahren (siehe 2.3.1 Waschen, Verlesen, Putzen, gegebenenfalls Schneiden und Würfeln, Blanchieren). Das Gemüse wird ohne Aufgußflüssigkeit gefroren. Der Gefrierprozeß soll möglichst schnell vorgenommen werden. Das Gefrieren erfolgt nur mit Schnellfrostverfahren (z.B. mit Kaltluft im Wirbelschichtverfahren, Gefrieren in Flüssigkeit und siedenden Flüssigkeiten sowie mit kalten Dämpfen, Schockgefrieren mit flüssigem Stickstoff).

2.3.3. Gemüsesäfte

Zum Ansäuern von Gemüsesäften können natürliche Säureträger (z.B. DEMETER-Apfelessig, Sauerkrautsaft) verwendet werden. Sauerkrautsäfte sind aus DEMETER-Sauerkraut abzapressen. Filtration mit Kieselgur ist nur mit spezieller Bewilligung des Demeter-Bond Lëtzebuerg erlaubt. Je nach pH-Wert werden die Säfte pasteurisiert oder sterilisiert. Das schonendere Verfahren der Pasteurisation ist vorzuziehen. Die mechanische Feinzerkleinerung der Säfte ist zulässig.

3 Obstessige, Tomatenmark, Meerrettichzubereitungen

3.1 Obstessig

Der Einsatz von Starterkulturen ist erlaubt.

Obstessig (auch Weinessig und Rübenessig) wird aus DEMETER-Obst hergestellt. Essigessenzen werden nicht hergestellt. Es können die traditionellen Verfahren sowie die Schnelllessigverfahren angewendet werden. Nicht zugelassen ist der Zusatz von Zuckercouleur und schwefliger Säure. Ebenso ist die Schönung mit $[K_4(Fe(CN)_6)]$ (Kaliumhexacyanoferrat) verboten. Synthetische Essigproduktionsverfahren sind nicht zugelassen.

3.2 Tomatenmark

Tomatenmark wird durch Eindampfen aus Pulpe gewonnen. Ein Einstellen der Trockenmasse mit frischer Pulpe ist zulässig. Eine chemische Konservierung ist ausgeschlossen.

3.3 Meerrettich

Bei der Herstellung von "Gemüsemeerrettich (geriebener Meerrettich)" oder "Tafel-, bzw. Delikateß-Meerrettich" ist der Zusatz von Schwefeldioxid SO_2 verboten. Der Zusatz von Zitronensaft und Zitronensaftkonzentrat ist erlaubt.

II**Richtlinie für die Anerkennung von
DEMETER-Nüssen, -Samen, -Kernen als Verarbeitungsprodukte
(Nussmuse und Brotaufstriche)**

Inhaltsverzeichnis

- 1. Allgemeines
- 2. Zutaten
 - 2.1. Zutaten
 - 2.2. Süßungsmittel und Salz
- 3. Verarbeitung

1 Allgemeines

Für Öle und Fette, die aus Nüssen, Samen und Kernen gewonnen werden: siehe Kapitel VIII.

Nussmuse können alle Sorten von Nüssen und Samen enthalten, sind jedoch entsprechend zu deklarieren.

2. Zutaten

- 2.1. Zutaten
Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe Verwendung finden.
- 2.2. Süßungsmittel und Salz
gemäß Tabelle 5.5., Teil A.

3. Verarbeitung

Für alle Verarbeitungsschritte sind lediglich mechanische Verfahren wie Waschen, Trocknen, Rösten, Schälen, Mischen, Zerkleinern zugelassen.

III**Richtlinie für die Anerkennung
von DEMETER- Brot und -Backwaren**

Inhaltsverzeichnis:

- 1 Zutaten und Zusatzstoffe
 - 1.1 Zutaten
 - 1.1.1 Milch und Milchprodukte
 - 1.1.2 Süßungsmittel
 - 1.1.3 Lockerungsmittel
 - 1.1.3.1 Mikroorganismen
 - 1.1.3.2 Chemische Lockerungsmittel
 - 1.1.4 Salz
 - 1.1.5 Fette für Siedegebäck
 - 1.1.6. Kuvertüre
 - 1.1.7. Fruchtzubereitungen
 - 1.1.8 Alkohol
 - 1.2 Zusatzstoffe
 - 1.2.1 zugelassene Geliermittel
 - 1.2.2 Lauge
 - 1.2.3. Aromaextrakte
 - 1.2.4. Backmittel
 - 1.3. Hilfsstoffe
 - 1.3.1. Trennmittel
 - 1.3.2. Backpapiere und Backfolie
- 2 Verarbeitungsverfahren
 - 2.1 Mühlen
 - 2.2. Alter des Mehles
 - 2.3 Verzögerung und Unterbrechung der Stückgare
 - 2.4 Gefrieren
 - 2.5 Backofen
 - 2.6 Backformen und Backbleche
3. Kennzeichnungshinweis

1. Zutaten und Zusatzstoffe

1.1 Zutaten

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden.

1.1.1. Milch und Milchprodukte

Milchtrockenprodukte dürfen generell nicht eingesetzt werden.

1.1.2. Süßungsmittel

gemäß Tabelle 5.5., Teil A

1.1.3 Lockerungsmittel

1.1.3.1 Mikroorganismen

Folgende Lockerungsmittel können verwendet werden:

- Backferment,
- Sauerteig aus betriebseigener Führung (Anzuchtsauer darf nur in der 1. Stufe als Starterkultur verwendet werden). Anzustreben ist eine Mehrstufenführung ohne Verwendung von Backhefe.
- Bio-Backhefe oder wenn nicht verfügbar, Hefe, die von biologischem Nährboden gewonnen wurde. Wenn solche auch nicht verfügbar ist, darf konventionelle Hefe verwendet werden. Dafür ist eine schriftliche Bestätigung notwendig, dass die Hefe gentechnisch nicht verändert wurde.

1.1.3.2 Chemische Lockerungsmittel

Folgende Lockerungsmittel können verwendet werden:

- Pottasche (E 501) für Lebkuchen und Honigkuchen
 - weinsteinsaures Backpulver (darf nur mit Getreidestärke als Trägerstoff vermischt sein)
- Phosphathaltige Triebmittel sind nicht erlaubt.

1.1.4. Salz

Gemäß Tabelle 5.5., Teil A

1.1.5. Fette für Siedegebäcke

Erdnussfett und Palmfett mindestens in ökologischer Qualität sind ausschliesslich für Siedegebäcke gestattet.

1.1.6. Kuvertüre

Kuvertüre in ökologischer Qualität kann eingesetzt werden. Wenn Lecithin als Zusatzstoff enthalten ist, darf dieses nicht aus gentechnisch veränderten Organismen stammen.

-
- 1.1.7. Fruchtzubereitungen
sind gemäß Teil B, I, 1.3.4. gestattet
- 1.1.8. Alkohol
Alkohol in jedweder Form ist nicht zugelassen.
- 1.2. Zusatzstoffe**
- 1.2.1 Zugelassene Geliermittel
- Agar-Agar (E 406)
 - Pektine (E 440a): Diese dürfen keine Phosphate, Calciumsulfat und keine raffinierten Zucker enthalten, sowie Cremes nicht mit Schwefeldioxid konserviert sein. Amidierte Pektine (E 440b) dürfen nicht eingesetzt werden.
 - Speisegelatine: nur für Joghurt-, Quark- und Sahnezubereitungen
- 1.2.2 Lauge
Für Brezellauge und Laugengebäck ist eine vierprozentige Lösung von Natriumhydroxid (E 524) zugelassen.
- 1.2.3 Aromaextrakte
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. CO₂ gewonnen werden.
- 1.2.4. Backaktive Zusätze
Grundsätzlich: Die einzelnen Länder entscheiden aufgrund der Weizenqualität, ob backaktive Zusätze notwendig sind.
Als Zusätze für die Herstellung von Kleingebäck, Baguette, Zwieback und Toast können verwendet werden:
- Vitalweizenkleber, ausschliesslich in weizenhaltigen DEMETER-Backwaren (darf nicht in weizenfreien Backwaren eingesetzt werden)
 - Acerolapulver, wenn eine Zusicherungserklärung vorliegt, dass der Trägerstoff Maltodextrin frei von gentechnisch veränderten Organismen ist und nicht mit Hilfe von gentechnisch-veränderten Organismen hergestellt worden ist
 - Fruchtsäfte, Malz und Sojamehle sind als Zutaten zugelassen und müssen in DEMETER-Qualität eingesetzt werden, wenn diese erhältlich sind.
- Handelsübliche Backmittel dürfen ausschliesslich Zutaten und Zusatzstoffe enthalten, die unter 1.1. und 1.2. aufgeführt sind. Für die in DEMETER-Backwaren verwendeten Backmittel muss eine Zulassung (Bestätigung der Richtlinienkonformität) des Demeter-Bond Lëtzebuerg vorliegen.

Alle Zutaten und Zusatzstoffe der eingesetzten backaktiven Zusätze sind entsprechend der Anforderung zur Kennzeichnung von unverpackten und verpackten DEMETER-Backwaren in der Volldeklaration aufzuführen.

1.3. Hilfsstoffe

1.3.1. Trennmittel

Als Trennmittel dienen Getreidemehle und geeignete Pflanzenöle und -fette, sowie Butter und andere tierische Fette. Holzmehl, Magnesiumoxid und Trennemulsionen sind nicht zugelassen. Trennwachse sind, bis ein geeigneter Ersatzstoff gefunden ist, zugelassen.

1.3.2. Backpapiere und Backfolie

Das Backen in Folie ist nicht zulässig.

Backpapiere und Backfolien sind nur für die Verwendung als Trennpapier bei Kleinbackwaren (z.B. Laugengebäck, Stückchen) zugelassen.

2. Verarbeitungsverfahren

2.1 Mühlen

Wegen zu hoher Drehzahlen und der damit verbundenen Gefahr temperaturabhängiger Qualitätsminderung ist der Einsatz von Hammermühlen ausgeschlossen. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein, Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.

2.2 Alter des Mehls

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

2.3 Verzögerung und Unterbrechung der Stückgare durch Kühlen und Gefrieren

Aus arbeitstechnischen Gründen ist die Verzögerung und Unterbrechung der Stückgare durch Kühlen und Gefrieren zugelassen. Eine entsprechende Deklaration wird empfohlen.

2.4 Gefrieren

Obst kann aus Gründen der saisonalen Unabhängigkeit eingefroren werden. Das Auftauen darf nicht mit Mikrowelle erfolgen. Ausgebackenes Brot und Gebäck dürfen nicht eingefroren werden.

2.5 Backofen

Das Backen im Hochfrequenz-Infrarot-Backofen ist nicht zugelassen. Bei Neuanschaffung eines Backofens ist aus Gründen des Umweltschutzes möglichst dem Energieträger Erdgas der Vorzug vor Elektrizität und Heizöl zu geben.

2.6 Backformen und Backbleche

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

Nicht erlaubt ist die Verwendung von Einweg-Backformen aus Aluminiumhartfolie.

3. **Kennzeichnungshinweis**

Für unverpackte und verpackte DEMETER-Brote und -Backwaren ist eine Liste mit allen Zutaten und Zusatzstoffen den Kunden und Wiederverkäufern zugänglich zu machen (Volldeklaration).

IV

Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER- Getreide, -Getreideerzeugnissen und -Teigwaren

Inhalt

1. Allgemeines
2. Zutaten und Zusatzstoffe
 - 2.1. Zutaten für Teigwaren
 - 2.1.1. Zutaten für Nudeln
 - 2.1.2. Zutaten für gefüllte Teigwaren
 - 2.2. Mikroorganismenkulturen, Zusatzstoffe, Aromaextrakte
3. Verarbeitung
 - 3.1. Verfahren
 - 3.2. Verarbeitungshilfsstoffe

1. Allgemeines

Der Geltungsbereich umfasst

- Getreide, Getreidemahlerzeugnisse, Getreideflockenerzeugnisse sowie Buchweizen, Quinoa, Amaranth
- daraus hergestellte Produkte, z.B. Frühstückscerealien (Müsli, Crunchy, Flakes), Backmischungen, Trockenmischungen mit maßgeblichem Getreideanteil (Bratlinge, Risotto), Getreidekaffee, native Stärke, Quellstärke, Vitalkleber, Malz
- Teigwaren (inkl. gefüllte Teigwaren)

2. Zutaten und Zusatzstoffe

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden

Süßungsmittel gemäß Tabelle 5.5., Teil A

Salz gemäß Tabelle 5.5., Teil A

2.1. Zutaten für Teigwaren

2.1.1. Zutaten für Nudeln

- Getreide bzw. Getreidemahlerzeugnisse wie Mehl, Dunst, Griess
- Eier
- Kräuter und Gewürze
- Gemüse

- 2.1.2. Zutaten für gefüllte Teigwaren
analog 2.1.1. und zusätzlich
- Milch- und Milcherzeugnisse
 - Fleisch- und Fleischerzeugnisse
 - Gemüse und Gemüseerzeugnisse
 - Sojaprodukte (nur DEMETER- oder biologisches Soja)

2.2. **Mikroorganismenkulturen, Zusatzstoffe, Aromaextrakte**

- für Backmischungen: Kulturen von Mikroorganismen (nicht gentechnisch verändert), die, sofern verfügbar, auf ökologischen Substraten vermehrt wurden: Sauerteig, Trockensauer, Hefe, Hefeerzeugnisse.
- Backaktive Zusätze für Backmischungen sind auf die Produktgruppe Kleingebäck, Baguette, Zwieback und Toast begrenzt und in der Richtlinie für Brot und Backwaren geregelt.
- für Backmischungen: weinsteinsaures Backpulver als Backtriebmittel.
- Aromen lediglich in Form von Extrakten aus ökologischer Erzeugung, z.B. ätherische Öle.

Andere Zusatzstoffe sind nicht zulässig. Eine Unterbindung der natürlichen Säuerung bei der Stärkeherstellung mittels Antibiotika ist nicht erlaubt.

3. **Verarbeitung**

3.1. **Verfahren**

Nicht zulässig sind folgende Verfahren (Negativliste):

- Herstellung von chemisch oder enzymatisch modifizierter Stärke

Die Heissextrusion zur Herstellung von z.B. Pops ist nur unter folgenden Einschränkungen erlaubt:

- das Produkt besteht aus DEMETER-Rohstoffen.
- eine Deklaration als DEMETER-Produkt gem. Kap. 9.3.2.1. der Richtlinie für die Kennzeichnung von DEMETER-Erzeugnissen ist nicht möglich.
- die Kennzeichnung erfolgt gem. Kap. 9.3.2.3 der Richtlinie für die Kennzeichnung von DEMETER Erzeugnissen: DEMETER-Zutat in der Zutatenliste (ohne Logo).

3.2. **Verarbeitungshilfsstoffe**

- Stickstoff (N₂)
- Kohlendioxid (CO₂)
- Natronlauge (NaOH) zur Einstellung des pH-Wertes bei der Stärkeherstellung
- isolierte Enzyme sind nicht zulässig

V**Richtlinie für die Be- und Verarbeitung von
DEMETER-Kräutern und -Gewürzen**

Inhaltsverzeichnis

1. Ernte
2. Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe
 - 2.1 Zutaten und Zusatzstoffe
 - 2.2 Hilfsstoffe
3. Trocknung und sonstige Konservierung
 - 3.1 Trocknung
 - 3.2 Sonstige Konservierung
4. Weiterverarbeitung
 - 4.1 Zerkleinern und Schneiden
 - 4.2 Reinigung
 - 4.3 Mischen
5. Entkeimung und Entwesung

1. Ernte

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 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.

2. Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe**2.1 Zutaten und Zusatzstoffe**

Grundsätzlich können DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden.

Weiterhin ist zugelassen:

- Salz gemäß Tabelle 5.5., Teil A
- Süßungsmittel gemäß Tabelle 5.5., Teil A
- Calciumcarbonat E 170

-
- 2.2 Hilfsstoffe
- Kohlendioxid zur Entwesung und Kaltmahlung
 - Stickstoff zur Entwesung und Kaltmahlung

3. **Trocknung und sonstige Konservierung**

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.

3.1 Trocknung

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. Die eigentliche Trocknung hat aus hygienischen Gründen nicht auf dem Feld zu erfolgen.

Indirekte Sonnen- oder Lufttrocknung auf beschatteten und von Ungeziefer sowie Verschmutzungsquellen abgeschirmten Trocknungseinrichtungen, z.B. Hürden, ist möglich. Für die künstliche Trocknung sind Trocknungsverfahren wie Band- und Hordentrocknen auch als Vakuum-, Gefrier- und Kondensationstrocknung zugelassen.

Grundsätzlich ist die direkte Trocknung mit fossilen Brennstoffen und der chemische Feuchtigkeitsentzug verboten (Ausnahme siehe 3.2 Sonstige Konservierung). Stärkere Benutzung von Sonnenenergie und Ausnutzung energiesparender Trocknungsverfahren werden ausdrücklich befürwortet.

Untersagt ist es, das Trockengut mit Film, bestehend aus Auszugsprodukten wie Aminosäuren, Fettsäuren, Zuckern oder Emulgatoren, zu überziehen (Mikroverkapselung). Natürliche Stoffe (z.B. Öle) in DEMETER- oder ökologischer Qualität laut EG-VO 2092/91 oder einer anderen gültigen Bio-Verordnung sind zur Oberflächenbehandlung zugelassen. Hochfrequenz-trocknung ist ausgeschlossen.

3.2 Sonstige Konservierung

Das Einlegen (Benetzen) in pflanzlichen Ölen oder Essig in DEMETER-Qualität oder zertifizierter ökologischer Qualität ist zulässig.

Die Trocknung mit Elektrolyten (Einsalzen) ist möglich. Als Elektrolyt darf lediglich Salz (gemäß 2.1) verwendet werden.

Tiefkühlung ist zulässig.

4. **Weiterverarbeitung**

4.1 Zerkleinerung und Schneiden

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. Zerkleinerungsverfahren, die mit Stickstoff oder Kohlendioxid als Kühlmittel arbeiten, sind zulässig. Geschlossene Stickstoff-Kaltmahlprozesse sind aus energetischen Gründen vorzuziehen.

4.2 Reinigung

Zur Reinigung der Ware sind physikalische Methoden wie Sieben, Sichten, Sortieren, Entsteinungsapparaturen, Magnete, Schlauchfilter erlaubt.

4.3 Mischung

Die Herstellung von Kräuter- und Gewürzmischungen ist zulässig, für die Zubereitung von Gewürzmischungen ist als Rieselhilfsstoff der Einsatz von E 170 Calciumcarbonat erlaubt.

5. Entkeimung und Entwesung

Der Keimgehalt ist vor allem bedingt durch die Gewinnung und Bearbeitung der Gewürze und Kräuter. Deshalb ist bei den Maßnahmen der Gewinnung und der Bearbeitung von Kräutern und Gewürzen auf optimale Prozeßgestaltung zu achten.

In Betrieben, die kritische Produkte herstellen, ist besonders auf die Auswahl von Kräutern und Gewürzen zu achten, welche optimal gewonnen, bearbeitet und gelagert wurden. Dies garantiert oft schon einen ausreichenden mikrobiell niedrigen Status.

Entkeimung ist nur dort vorzunehmen, wo dies unbedingt notwendig ist. 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 Grad C über 2-5 Min). Nicht zulässig ist die Entkeimung mit ionisierenden (radioaktiven) Strahlen und Mikrowellen. Ebenso sind sämtliche chemische Verfahren ausgeschlossen.

Tiefgefrieren nach dem Trocknen zur Entwesung ist erlaubt.

VI

Richtlinien für die Anerkennung von DEMETER-Fleisch- und -Wurstwaren

Inhaltsverzeichnis:

- 1. Allgemeines
- 2. Zutaten und Zusatzstoffe
 - 2.1 Zutaten
 - 2.1.1 Salz
 - 2.1.2 Zucker
 - 2.1.3 Gewürze
 - 2.1.4 Alkohol
 - 2.2 Zusatzstoffe und Hilfsstoffe
 - 2.2.1 Milchsäure
 - 2.2.2 Citrat
 - 2.2.3 Starterkulturen (Mikroorganismenkulturen)
 - 2.2.4 Wursthüllen
 - 2.2.5 Tauchmassen
 - 2.2.6 Rauch
- 3. Verarbeitungsverfahren
 - 3.1 Reifung des Fleisches
 - 3.2 Kühlen des Fleisches
 - 3.3 Gefrieren des Fleisches
 - 3.4 Blut
 - 3.5 Gallerten
 - 3.6 Pökelwaren
 - 3.7 Brühwurstherstellung
 - 3.8 Kochwurstherstellung
 - 3.9 Rohwurstherstellung
 - 3.10 Formfleisch
 - 3.11 Räuchern
 - 3.12 Konservierung und Konserventypen

1. **Allgemeines**

Besondere Aufmerksamkeit verlangt die Schlachtung von Tieren. Man sollte sich bewusst machen, dass zu Beginn der Fleischverarbeitung der Tod eines beseelten Lebewesens steht. Ethische und moralische Einsichten gebieten es, das jeweilige Tier vom Transport bis zur Schlachtung in der Weise zu behandeln, dass es weder Angstzustände noch Stress erleidet. Zur Vermeidung unnötiger Transportwege, sollen Tiere aus der näheren Umgebung beschafft werden. Die Schlachtung der Tiere soll nicht im Einzelnen in Richtlinien reglementiert werden. Vielmehr sollen an deren Stelle die Bemühungen des

einzelnen Menschen und die zuvor beschriebenen Aspekte stehen und aus Einsicht gehandelt werden.

Nicht gestattet ist der Gebrauch von elektrischen Viehtreibern, der Gebrauch von Beruhigungsmitteln oder anderen Mitteln chemischer oder synthetischer Art während, vor oder nach dem Transport.

Die Wartezeiten im Schlachthof sollen möglichst kurz sein. Für ev. notwendige Ruhe- oder Wartezeit vor der Schlachtung soll der Schlachthof über genügend Raum zum Einstellen verfügen.

Die Tiere sind während der Wartezeiten ausreichend zu tränken und angemessen zu füttern.

Die Tiere sind schnell und wirkungsvoll zu betäuben. Nach der Betäubung müssen die Tiere vollständig entbluten.

Das in bestimmten Religionen vorgeschriebene Schächten ist für diesen Kundenkreis unter Berücksichtigung der oben aufgeführten Richtlinien (ausg. die Betäubung) erlaubt.

2. Zutaten und Zusatzstoffe

2.1. Zutaten

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden.

2.1.1 Salz

Gemäß Tabelle 5.5. Teil A

2.1.2 Zucker

Gemäß Tabelle 5.5., Teil A

2.1.3 Gewürze

(siehe auch DEMETER-Richtlinie für die Anerkennung von Kräutern und Gewürzen, Kapitel V)

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 Methylbromid erfolgt ist.

2.1.4 Alkohol

Für die Herstellung von Rohwurst ist die Verwendung von Wein zugelassen.

2.2 Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

2.2.1 Milchsäure

Zur Behandlung von Naturdärmen ist Milchsäure zugelassen.

2.2.2 Citrat

Citrat ist zur Brühwurstherstellung zugelassen, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist.

2.2.3 Starterkulturen (Mikroorganismenkulturen)

Starterkulturen sind für Rohwürste zugelassen, nicht jedoch für Aufgußlaken. Anzustreben ist eine Rohwurst, die mit fleischeigenen Mikroorganismen hergestellt wird. Die Verwendung von Edelschimmelkultur ist erlaubt, jedoch nicht mit Hilfe der Gentechnik hergestellte Mikroorganismen. Dies muß vom Hersteller bzw. Inverkehrbringer schriftlich bestätigt werden.

2.2.4 Wursthüllen
Kunstdarm ist mit entsprechender Deklaration erlaubt. Wird Naturdarm verwendet, ist darauf hinzuwirken, dass die Wursthüllen von DEMETER-Tieren stammen. Die Därme sind nach gründlicher Reinigung mit Milchsäure oder Essig und Kochsalz zu behandeln.

2.2.5 Tauchmassen
Tauchmassen sind nicht zugelassen.

2.2.6 Rauch (siehe 3.11)

3. **Verarbeitungsverfahren**

Es ist nicht erlaubt, DEMETER und/oder ökologische Ware zusammen mit konventioneller Ware herzustellen. Ausnahmen bilden das Autoklavieren, das Räuchern und die Reifung in Reifungsräumen. Der Verarbeiter hat in diesen Fällen durch eine deutliche Auszeichnungspraxis Verwechslungen auszuschließen.

Auch für die Verarbeitungsverfahren gilt, daß nur dasjenige zugelassen ist, was ausdrücklich erlaubt ist.

3.1 Reifung des Fleisches
Die Verwendung von Fleischzartmachern ist nicht zugelassen, ebenso die elektrische Behandlung des Fleisches zu diesem Zwecke.

3.2 Kühlung des Fleisches
Zugelassen sind stufenweises Abkühlen und Schnellkühlung mit Kaltluft. Das Besprühen der Schlachtkörper mit Genußsäure- oder Kochsalzlösungen ist nicht erlaubt.

3.3 Gefrieren des Fleisches
Fleisch, das aus verarbeitungstechnischen Gründen nicht direkt verarbeitet werden kann, darf eingefroren werden. Es muß jedoch beim nächstmöglichen Termin verwendet werden. Muß Speck aus technologischen Gründen im gefrorenen Zustand verarbeitet werden, so ist dies möglich.

3.4 Blut
Erfolgt keine Direktverarbeitung, so wird zur Verhinderung des Gerinnens das Blut mit Metallruten geschlagen. Citrate dürfen nicht zugesetzt werden. Untersagt ist die Verwendung von Trockenblutplasma, Blutplasma und Blutserum als Zusatz zu Wurstwaren.

3.5 Gallerten
Zugelassen sind die Verfahren zur Herstellung von Gallerten aus natürlichem Aspik und aus Schwartenbrei. Gallerten aus Aspikpulver sind nicht zugelassen.

3.6 Pökelwaren
Nicht erlaubt ist die Herstellung von Pökelwaren im engeren Sinn unter Verwendung von Nitritpökelsalz, Salpeter, Ascorbinsäure, Glucono-delta-Lacton (GdL) und Genußsäuren. Als Verfahren sind Trockenpökeln und Naßpökeln zugelassen. Die Pökellake besteht aus Kochsalz mit oder ohne Gewürzen.

3.7 Brühwurstherstellung
Das Fleisch für die Brühwurstherstellung wird im Idealfall schlachtwarm verarbeitet. Wenn dies nicht möglich ist, so sind Verfahren zur Erhaltung des Warmfleischeffektes wie

Warm Schroten, Warmsalzen und Gefrierverfahren zugelassen. Die Verwendung von Milcheiweiß und anderen Kutterhilfsmitteln ist ausgeschlossen.

Citrat kann für die Herstellung von Brühwurst verwendet werden, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist (gemeint ist, dass die Metzgerei nicht selbst schlachten kann, sondern zugekaufte Hälften etc. verarbeitet; die Metzgerei muss diesen Sachverhalt dem Demeter-Bond Lëtzebuerg schriftlich bestätigen). Die Verwendung von Citrat muss, wie gesetzlich vorgeschrieben, in der Zutatenliste auf dem Etikett aufgeführt werden.

3.8 Kochwurstherstellung

Für die Kochwurstherstellung sind keine Zusatzstoffe erlaubt. Die Verwendung von Milchtrockenprodukten ist ausgeschlossen.

3.9 Rohwurstherstellung

Für die Reifung der Masse können Fleisch und Speck vorgesalzen oder vorgetrocknet werden. Die Reifung der Rohwurst wird als Langsamreifung um 15 Grad Celsius oder als Reifung bei mittlerer Temperatur zwischen 18 und 20 Grad Celsius durchgeführt, aus hygienischen Gründen soll eine Reifetemperatur von 20 Grad Celsius nicht überschritten werden. Schnellreifungsverfahren, wie z. B. das GdL-Verfahren sind nicht zugelassen. Die Räucherung sollte mit dem Kalträucherverfahren durchgeführt werden. Wird Wein verwendet, muss dies entsprechend deklariert werden.

3.10 Formfleisch

Die Herstellung von Formfleisch aus Abschnitten ist nicht erlaubt.

3.11 Räuchern

Das Abbrennen des Holzes erfolgt direkt in der Räucherammer oder außerhalb des Räucherraumes in den entsprechenden Anlagen. Als Verfahren sind Kalt- und Warmräucherung (< 70°C) zugelassen. Näheres regeln die Ausführungen zu den einzelnen Wurstarten.

Zugelassene Mittel zum Räuchern:

- geeignete einheimische Holzarten (wie Holz, Späne oder Sägemehl, bevorzugt von Buchen, Eichen und Platanen)
- Nadelholzsamenstände wie z.B. Kiefernzapfen
- Kräuter
- Weitere Pflanzenarten wie Heidekraut, Wacholderzweige, Koniferenzweige und Gewürze

3.12 Konservierung, Konserventypen

Zugelassen sind Halbkonserven, Dreiviertelkonserven und Vollkonserven unter Bevorzugung der beiden erstgenannten Konserventypen. Auch wenn die Anwendung hoher Temperaturen zugelassen ist, sind die Verfahren so zu wählen, daß eine möglichst geringe Beeinträchtigung der Qualität gewährleistet ist.

Als Behältnisse dienen Gläser und Weißblechdosen, wobei Glaskonserven bevorzugt eingesetzt werden sollen. Weißblechdosen dürfen nur geschweißt, nicht gelötet sein. Für Vollkonserven sind innen- und außenlackierte Dosen zugelassen. Kunststoff-, Aluminium- und Kunststoff-Aluminium-Behältnisse dürfen nicht eingesetzt werden. Das Format ist so zu wählen, daß ein schneller Wärmeübergang zum Erreichen der erforderlichen Temperatur gewährleistet ist (Beachtung der spezifischen Oberfläche).

Für die Pasteurisation können Kochkessel oder Kochschrank eingesetzt werden. Für die Sterilisation sind, wenn möglich, Verfahren wie Kurzzeit-Hocherhitzung, Stufenkochung und Rotationssterilisation durchzuführen. Nach Möglichkeit soll ein Gegendruckautoklav eingesetzt werden. Das Sterilisieren im einfachen Autoklaven soll die Ausnahme bleiben.

VII

Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER-Milch und -Milcherzeugnissen

Inhaltsverzeichnis:

1. Transport der Milch
2. Vorstapelung der Milch
3. Zutaten und Zusatzstoffe
 - 3.1 Zutaten
 - 3.1.1 Starterkulturen, Mikroorganismenkulturen
 - 3.1.1.1. Starterkulturen mit Medium Milch
 - 3.1.1.2. Kulturen, die nicht auf Milch gezüchtet werden können
 - 3.1.2 Lab
 - 3.1.3 Salz
 - 3.1.4 Süßungsmittel
 - 3.1.5 Öl
 - 3.1.6. Gewürze und Kräuter
 - 3.1.7 Fruchtzubereitung
 - 3.2 Zusatzstoffe
 - 3.2.1 Calciumcarbonat
 - 3.2.2 Überzugsmassen
 - 3.2.3 Räuchern von Käse
4. Verarbeitungsverfahren
 - 4.1 Milch
 - 4.2 Butter
 - 4.3 Frischkäse und Speisequark
 - 4.4 Sauermilchkäse
 - 4.5 Sauermilcherzeugnisse, Joghurtherzeugnisse, Kefirerzeugnisse,
Buttermilcherzeugnisse
 - 4.6 Süsmilcherzeugnisse
 - 4.7. Schlagsahne
 - 4.8 Trinkmolke
 - 4.9 Trockenmilcherzeugnisse
 - 4.10 Käse
 - 4.11 Speiseeis

1. **Transport der Milch**

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 DEMETER gekennzeichneten Kannen zusammengeführt oder durch den landwirtschaftlichen Betrieb direkt an die Molkerei angeliefert werden.

2. **Vorstapelung der Milch**

Die Vorstapelung der Milch erfolgt in Tanks, die für DEMETER-Milch, bestimmt sind. Eine Verwechslung mit ökologischer oder konventioneller Milch muß durch eine entsprechende Kennzeichnung ausgeschlossen sein.

3. **Zutaten und Zusatzstoffe**

3.1. **Zutaten**

Grundsätzlich können alle DEMETER-Rohstoffe als Zutat Verwendung finden.

3.1.1 Starterkulturen, Mikroorganismenkulturen, Lab

3.1.1.1 Kulturen, die in Milch gezüchtet werden

Starterkulturen (auch Direktstarter) können verwendet werden. Werden sie im eigenen Betrieb vermehrt, sollte vorzugsweise erst der dritte Vermehrungszyklus für die Produktion eingesetzt werden. Die Anzüchtung und Weitervermehrung muß in DEMETER-Milch erfolgen. Mikroorganismenkulturen wie z.B. Brevibakterium Linens können verwendet werden. Die Verwendung von Mikroorganismen, die mit Hilfe der Gentechnik hergestellt worden sind, ist nicht erlaubt. Der Inverkehrbringer von DEMETER-Milchprodukten hat sich beim Anbieter der Mikroorganismen und Starterkulturen über diesen Sachverhalt schriftlich bestätigen zu lassen.

3.1.1.2. Kulturen, die nicht in Milch gezüchtet werden können

Die Anwendung von Kulturen, die nicht in Milch gezüchtet werden können (z.B. Schimmelpilze), ist rezeptspezifisch möglich.

3.1.2 Lab

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 Käseisauer und Obstessig zugelassen.

3.1.3 Salz

gem. Tabelle 5.5., Teil A

3.1.4 Süßungsmittel

gemäß Tabelle 5.5., Teil A

- 3.1.5 Öl
Zur Behandlung der Oberflächen von Käse kann Öl verwendet werden
- 3.1.6. Gewürze und Kräuter
Die verwendeten Kräuter müssen den "Richtlinien für die Verarbeitung von DEMETER-Kräutern und Gewürzen" entsprechen.
- 3.1.7 Fruchtzubereitungen
Die verwendeten Fruchtzubereitungen müssen entsprechend der „Richtlinie für die Anerkennung von verarbeiteten DEMETER-Obst- und Gemüseerzeugnissen" hergestellt sein.
- 3.2 Zusatzstoffe**
- 3.2.1 Calciumcarbonat
Calciumcarbonat (E 170) ist ausschliesslich für die Herstellung von Sauermilchkäse zugelassen. Natriumhydrogencarbonat darf nicht verwendet werden.
Calciumchlorid (E 509) ist als Verarbeitungshilfsstoff in der Käseherstellung zugelassen.
- 3.2.2 Überzugsmassen
Folgende Überzugsmassen können für Hartkäse, Schnittkäse und halbfesten Schnittkäse Anwendung finden:
- Bienenwachs
- Natürliche Hartparaffine
- Mikrokristalline Wachse

Diese drei Massen können auch miteinander gemischt sein. Natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse dürfen keine weiteren Zusätze wie Polyethylen, niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butylkautschuk oder Cyclokautschuk enthalten. Desweiteren dürfen die Wachse nicht gefärbt sein.

Kunststoffdispersionen, soweit sie frei sind von Kaliumsorbit, Calciumsorbit und Natamycin, sind allein zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse vorläufig zugelassen. (Dies gilt nur so lange, bis ein geeigneter Ersatzstoff oder ein geeignetes Verfahren gefunden ist).
- 3.2.3 Räuchern von Käse
Das Abbrennen des Holzes erfolgt direkt in der Räucherammer oder außerhalb des Räucherraumes in den entsprechenden Anlagen. Als Verfahren sind Kalt- und Warmräucherung (< 70°C) zugelassen. Näheres regeln die Ausführungen zu den einzelnen Käsearten.

Zugelassene Mittel zum Räuchern:

- geeignete einheimische Holzarten (wie Holz, Späne oder Sägemehl, bevorzugt von Buchen, Eichen und Platanen)
- Nadelholzsamenstände wie z.B. Kiefernzapfen
- Kräuter
- Weitere Pflanzenarten wie Heidekraut, Wacholderzweige, Koniferenzweige und Gewürze

4. **Verarbeitung**

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. Vorstapelung und Verarbeitung in Aluminium-Gefässen ist nicht erlaubt.

4.1 Milch (Konsummilch)

Zur Pasteurisierung der Milch dürfen ausser Hochoerhitzung die amtlich zugelassenen Pasteurisationsverfahren bis max. 80 Grad Celsius angewendet werden. Nach der Pasteurisation muss das Produkt immer peroxidase-positiv sein. Dies gilt grundsätzlich auch für alle Verarbeitungsprodukte aus Milch. Andere Erhitzungsverfahren wie Sterilisation und Ultraochoerhitzung dürfen nicht durchgeführt werden. Die Milch darf keiner Homogenisierung unterworfen werden.

Folgende Milchsorten können in den Handel gebracht werden:

- Vorzugsmilch
- Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt
- Standardisierte Vollmilch (mind. 3,5% Fettgehalt)
- Teilentrahmte Milch und entrahmte Milch

Anreicherungen, z.B. mit Milcheiweiss, Vitaminen, sind nicht erlaubt.

4.2 Butter

Folgende Butterarten können hergestellt werden:

- Süsrahmbutter
- Sauerrahmbutter

Es darf Zukaufrahm verarbeitet werden. Zur Einstellung der Streichfähigkeit können physikalische Rahmreifungsverfahren wie Kalt-Warm-Kalt- (KWK) bzw. Warm-Kalt-Kalt- (WKK) Verfahren eingesetzt werden.

Salzen mit Speisesalz ist bei entsprechender Kennzeichnung zulässig, nicht dagegen eine Färbung mit Beta-Carotin. Indirekt gesäuerte Butter nach dem NIZO-Verfahren ist ausgeschlossen. Ansonsten sind die gängigen Verfahren für die Butterherstellung anwendbar. Die Frostlagerung von Butter bis zu einem halben Jahr ist erlaubt. Die frostgelagerte Butter darf nicht mit frischer Butter vermischt werden.

4.3 Frischkäse und Speisequark

Frischkäse und Quark dürfen nur mit Säuerungskulturen und Labzusatz hergestellt werden. Die Verwertung der Molkenproteine durch Methoden wie Thermoquark-Verfahren

und Ultrafiltration ist zugelassen. Ausgeschlossen ist die Verwendung des Centri-Whey-Verfahrens. Die Einstellung des Fettgehaltes ist durch Mischen mit Fettquark oder Magerquark und Rahm möglich. Ansonsten sind die heutigen, für die Herstellung von Frischkäse üblichen Verfahren anwendbar.

4.4 Sauermilchkäse

Sauermilchkäse darf nur aus Sauermilchquark hergestellt werden. Der Einsatz von Calciumcarbonat ist zulässig. Die Kochsalzzugabe in den Käseteig ist höchstens 2,5 %. Die Verwendung von Beta-Carotin und Lactoflavin ist ausgeschlossen.

4.5 Sauermilcherzeugnisse, Joghurtherzeugnisse, Kefirerzeugnisse, Buttermilcherzeugnisse

Als Erhitzungsverfahren für die Ausgangsmilch ist eine Hocherhitzung auf 85 - 95 Grad Celsius für 5 -10 min. zulässig. Dabei soll möglichst an den unteren Grenzen gearbeitet werden. Ausgeschlossen ist die Homogenisierung und die UHT-Erhitzung.

Zur Erhöhung der Trockenmasse stehen folgende Möglichkeiten offen:

- Zusatz von Milchpulver
- Eindampfen unter Vakuum,
- Verdampfen im Fallstromverdampfer und Mehrstufenverdampfer

Die Fertigprodukte dürfen nicht wärmebehandelt werden.

Es darf nur reine Buttermilch in den Verkehr gebracht werden. Ansonsten sind die üblichen Verfahren zur Herstellung von Sauermilchprodukten zugelassen.

4.6 Süsmilcherzeugnisse

Sie unterliegen den gleichen Verarbeitungsvorschriften wie Sauermilcherzeugnisse. Zur Verdickung sind Getreidestärke und Agar-Agar erlaubt.

4.7. Schlagsahne / Süsrahm

Schlagsahne darf nicht mit Milcheiweißerzeugnissen zur Erhöhung der Milchtrockenmasse angereichert werden. Rahm ist so zu pasteurisieren, dass das Produkt nach der Pasteurisation immer peroxidase-positiv ist. Homogenisierung und der Einsatz von Dickungsmitteln (z.B. Carrageen) sind nicht zulässig.

4.8 Trinkmolke

Als Molkenerzeugnis können Süßmolke und Sauermolke hergestellt werden.

4.9 Trockenmilcherzeugnisse

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 ist nur als Zutat für verarbeitete Produkte erlaubt.

4.10 Käse

Die Reinigung der Milch erfolgt über Separatoren oder geeignete Filtrationsverfahren. Zur Ausschaltung von Keimen darf die Milch anerkannten Pasteurisationsverfahren (siehe 4.1.) oder einer Thermisierung unterworfen werden. Keime können auch mit Hilfe der Bactofugierung entfernt werden. Das Bactofugat darf nicht weiter verwendet werden.

Milch darf mit Säureweckern, Lab oder mit einer Kombination von beiden dickgelegt werden, nicht jedoch mit einer reinen Säure. Zur Erneuerung der Salzlake wird diese abgezogen und der Bodensatz entfernt. Die abgezogene Salzlake kann aufgekocht und entsprechend mit Salz angereichert werden. Eine Entkeimung mit Natriumhypochlorit, Wasserstoffperoxid u.ä. ist nicht erlaubt.

Zum Würzen von Käse dürfen nur reine Gewürze sowie Auszüge oder Destillate aus Gewürzen zugesetzt werden.

Die Verwendung von Lactoflavin und Beta-Carotin zur Anfärbung ist ausgeschlossen. Eine Oberflächenbehandlung von Käse mit Kaliumsorbat, Calciumsorbat oder Natamycin ist nicht zulässig.

Die einzelnen Käsesorten werden nach den für sie typischen Verfahren hergestellt. Eine Reifung in Folienbeuteln ist möglich. Die verwendeten Materialien müssen frei von kritischen Substanzen sein. Kunststoffdispersionen, soweit sie frei sind von oben genannten Substanzen, sind zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse vorläufig zugelassen, bis ein geeigneter Ersatzstoff oder ein geeignetes Verfahren gefunden ist

4.11 Speiseeis

Zutaten und Verdickungsmittel

Für die Herstellung von Speiseeis sind alle DEMETER-Produkte erlaubt sowie natürliche Aroma-Extrakte, Gewürze und Kräuter.

Als Verdickungsmittel sind erlaubt: Johannisbrotkernmehl, Pektine, Guarmehl, Agar-Agar.

Farbstoffe sind nicht erlaubt.

VIII

Richtlinie für die Anerkennung von DEMETER Speiseölen und -Fetten

(ausgenommen sind diätetische Produkte und Margarinen)

Bezüglich Kennzeichnung, wie z.B. kaltgepresst, nativ, konsultieren

Sie bitte Ihre nationale Lebensmittelverordnung

Inhaltsverzeichnis:

- 1. Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe
 - 1.1. Zutaten
 - 1.2. Verarbeitungshilfsstoffe
 - 1.3. Zusatzstoffe
- 2. Verarbeitung
 - 2.1. Verarbeitung von kaltgepresstem pflanzlichem Speiseöl
 - 2.1.1. Zulässige Verfahren
 - 2.1.2. Unzulässige Verfahren
 - 2.2. Verarbeitung der übrigen pflanzlichen Öle und Fette
 - 2.2.1 Zulässige Verfahren
 - 2.2.2 Unzulässige Verfahren
 - 2.2.3 Kennzeichnung
 - 2.3. Zulässige Verfahren bei tierischen Produkten

1 Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe

1.1 Zutaten

Grundsätzlich können DEMETER-Rohstoffe Verwendung finden.

1.2 Verarbeitungshilfsstoffe

- asbestfreie Filtermaterialien wie Papier- oder Stofffilter, nicht-aktiviertes Kieselgur
- Stickstoff (N₂)
- Zitronensäure nur zum Entschleimen (Öl für Verarbeitungszwecke)
- Bentonite (Bleicherde) (Öl für Verarbeitungszwecke)

1.3. Zusatzstoffe

Die Verwendung von Zusatzstoffen ist nicht erlaubt.

2 Verarbeitung

2.1 Verarbeitung von kaltgepresstem pflanzlichem Speiseöl

2.1.1 Zulässige Verfahren

- Alle üblichen Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereiten der Rohware
- Mechanisches Pressen mit einer Auslauftemperatur von max. 60° C (der Messpunkt direkt beim Presseablauf ist durch den Zertifizierer zu bestimmen)

Die maximale Auslauftemperatur für die einzelnen Öle sind nachstehend aufgeführt.
Tiefere Temperaturen sind erwünscht:

Olivenöl: 40° C

Distel- und Kürbiskernöl: 50° C

Sonnenblumen-, Mais-, Soja-, Sesam-, Haselnußöl: 60° C

- Filtrieren, Dekantieren, Zentrifugieren

2.1.2 Unzulässige Verfahren

- Vorgängiges Erhitzen des Pressgutes
- Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln
- Entschleimen mit mineralischen oder organischen Säuren
- Aktivkohlebehandlung
- Entsäuern
- Entfärben/Bleichen
- Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)

2.2. Verarbeitung der übrigen pflanzlichen Öle und Fette (zum Backen und Braten sowie zur Weiterverarbeitung)

2.2.1 Zulässige Verfahren

- übliche mechanische Verfahren zum Reinigen, Schälen und Aufbereitung der Rohmaterialien (einschließlich Aufbereiten und Trocknen durch Wärme)
- Mechanisches Pressen
- Zentrifugieren, Dekantieren
- Filtrieren
- Entschleimen
- Neutralisieren/Entsäuern (nur einmal vor oder nach der Fraktionierung)
- Waschen
- Vakuumtrocknen
- Bleichen/Entfärben
- Thermisches Fraktionieren (Umkristallisieren/Trockenfraktionierung)
- Dämpfen/Desodorieren:

Öle und Fette zur Weiterverarbeitung bei hohen Temperaturen (**über 100 Grad C**) und für den Gebrauch zum Braten und Backen (z.B. Bäckereifette): können einmal ohne Beschränkung der Temperatur gedämpft/desodoriert werden.

Alle anderen Öle und Fette zur Weiterverarbeitung bei niedrigeren Temperaturen (**unter 100 Grad**) können schonend gedämpft/desodoriert werden bei max. 130 Grad C (einmal, z.B. für die Mayonnaiseherstellung).

2.2.2 Unzulässige Verfahren

- Extraktion mit organischen Lösungsmitteln
- Chemische Modifikation (Hydrieren/Härten, Umestern)
- Für Palmöl, welches als Rohpalmöl verkauft wird:
 - Entschleimen mit Säuren
 - Entsäuren

2.2.3 Kennzeichnung

Deklaration der Desodorierung (Dämpfung) auf allen Verpackungseinheiten für Verbraucher und Verarbeiter.

2.3. zulässige Verfahren bei tierischen Produkten

Ausschmelzen

IX

Richtlinie für die Herstellung von DEMETER-Süssungsmitteln

Inhaltsverzeichnis

1. Geltungsbereich
2. Zutaten
3. Verarbeitung
- 3.1. Verarbeitungshilfsstoffe
- 3.2. Verarbeitungsverfahren

1. **Geltungsbereich**

- Pflanzensirup (z.B. Ahornsirup, Zuckerrübensirup)
- Pflanzendicksäfte und -extrakte
- Getreide-/Stärkeverzuckerungsprodukte
- Malzextrakte
- Vollzucker (getrockneter, vermahlener Zuckersaft)

Für die Herstellung von Rohzucker und Weisszucker ist ein entsprechender Antrag an den Demeter-Bond Lëtzebuerg zu stellen.

2. **Zutaten**

Alle DEMETER-Rohprodukte können grundsätzlich als Zutat Verwendung finden.

3. **Verarbeitung**

3.1. Verarbeitungshilfsstoffe

- Textile Filtermaterialien, Papier- und Cellulosefilter
- Enzyme (nicht gentechnisch verändert) für die Verzuckerung bei der Getreide-/Stärkeverzuckerung
- für die Invertierung bei Getreide-/Stärkeverzuckerung: Xyllos (Glucose) Isomerase
- Kalkmilch (zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe)
- Aktivkohle für die Klärung von Agavendicksaft
- Kohlensäure (zur Ausfällung überschüssigen Kalkes als Calciumcarbonatschlamm)
- Öle zur Schaumverhütung
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs
- Bio – Saccharose – Ester

3.2. Verarbeitungsverfahren

- für Pflanzendicksäfte (ist unter Obst geregelt)
- alle unter Verwendung der in 3.1. genannten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe üblichen Verfahren zur Herstellung und Verarbeitung von Süssungsmitteln sind zugelassen.

X

RICHTLINIE FÜR DIE ANERKENNUNG VON DEMETER-KOSMETIKA

Inhaltsverzeichnis:

1. Allgemeines
2. Geltungsbereich der Richtlinie
3. Deklaration bei Kosmetika
4. Zutaten
 - 4.1. Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs
 - 4.2. Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprungs
 - 4.3. Rohstoffe aus Wildsammlung
 - 4.4. Weitere Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe
5. Verarbeitung
 - 5.1. Verarbeitungsgrad der Rohstoffe
 - 5.2. Extrakte und ätherische Öle
 - 5.3. Seife
6. Grundsätzlich untersagte Zutaten und Verfahren

1. **Allgemeines**

Wie das Wort Naturkosmetik schon sagt, gilt es, Kosmetika herzustellen, die ganz aus Naturstoffen bestehen, die sehr gut hautverträglich sind und gleichzeitig die Umwelt wenig belasten. Die Rohstoffe pflanzlichen oder tierischen Ursprungs sind möglichst in DEMETER-Qualität zu verwenden. Die Aufgabe bei der Herstellung von Kosmetika besteht darin, die besondere, durch die biologisch-dynamische Landwirtschaft entstandene Qualität der Rohwaren zu erhalten und wo immer möglich, durch geeignete Maßnahmen zu fördern. Ziel ist es, traditionelle Verfahren der Kosmetik-Herstellung und Rohwarenaufarbeitung optimal anzuwenden, aber auch spezifische Verfahren, welche die Herstellung von menschengemäßen Kosmetika erlauben, einzusetzen bzw. zu entwickeln.

2. **Geltungsbereich der Richtlinie**

- Körperpflegemittel
- ätherische Öle
- dekorative Kosmetik

-
- 3. Deklaration bei Kosmetika** (Besonderheiten gegenüber der allg. Kennzeichnungsrichtlinie)
- 3.1. Eine prominente Deklaration als DEMETER-Kosmetikum (z.B. DEMETER-Rosenöl) ist erlaubt, wenn das Kosmetikum
- * die namensgebende Zutat in DEMETER-Qualität beinhaltet und
 - * über 90 % der gesamten Zutaten in DEMETER-Qualität zugegeben sind.
- 3.2 Das DEMETER-Warenzeichen kann im Produktnamen mit Bezug auf den DEMETER-Rohstoff verwendet werden. (z.B. Rosenöl aus DEMETER-Rosen) wenn,
- * die namensgebenden Zutaten in DEMETER-Qualität beinhaltet sind,
 - * mindestens 50% der Zutaten aus DEMETER-Qualitätsanbau und
 - * mindestens 90 % der Zutaten in ökologischer Qualität beinhaltet sind.
- 3.3 Das Warenzeichen DEMETER kann in der Zutatenliste bzw. im Fließtext genutzt werden, wenn
- * eine Zutat in DEMETER-Qualität beinhaltet ist und
 - * mindestens 50 % der Zutaten in ökologischer Qualität beinhaltet sind.
- 3.4 Die Volldeklaration der Zutaten muß anhand einer Zutatenliste erfolgen. Die Benennung erfolgt in Anlehnung an das INCI (International Nomenclature Cosmetic Ingredient) System, bei den Benennungen sollen möglichst die Namen der Zutaten in der jeweiligen Landessprache genutzt bzw. parallel genannt werden.
- 3.5 Zur Berechnung der Anteile werden alle Zutaten herangezogen außer Wasser.
- Bei Produkten der Kategorie und wie unter 3.1, 3.2 beschrieben, erfolgt eine Kennzeichnung von konventionellen Rohstoffen durch das Kürzel (konv.).
- Bei Produkten der Kategorie (3) können Mischungen von ätherischen Ölen als Sammelbegriff angegeben werden. Eine Auszeichnung von ätherischen DEMETER-Ölen darf nur erfolgen, wenn bei einer Nennung als Sammelbegriff alle genutzten ätherischen Öle aus DEMETER-Anbau stammen und den Vorgaben der Richtlinie genügen oder wenn die entsprechenden ätherischen Öle einzeln genannt sind.
- 4. Zutaten**
- 4.1. Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs
- Falls nicht in DEMETER-Qualität verfügbar, kann Verbandsware oder Ware gemäß EG-VO 2092/91 oder einer anderen gültigen Bio-Verordnung verwendet werden. Sind diese nicht in qualitativer oder quantitativer Hinsicht verfügbar, kann auf konventionelle Zutaten zurückgegriffen werden, wobei diese bezüglich der verwendeten Hilfsstoffe den DEMETER-Richtlinien unterliegen. Die Deklarationsbestimmungen sind entsprechend zu beachten.

-
- 4.1.1. Ungefärbte und ungebleichte pflanzliche oder tierische Wachse
- Bei Wollwachs aus konventioneller Produktion ist auf die Behandlung der Schafe mit Entwesungsmittel (Tauchbäder), auf die Extraktion des Wollwachses und auf dessen Aufarbeitung (Lösungsmittel) zu achten. Vom Vorlieferanten sind entsprechende schriftliche Bestätigungen einzuholen. Die möglichen Rückstände sind mit Rückstandskontrollen zu überprüfen, sie dürfen die vom Kosmetikerhersteller firmenintern festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten.
- 4.2. Zutaten nicht-landwirtschaftlichen Ursprunges
- Grundsätzlich erlaubt sind
- Wasser in mindestens Trinkwasserqualität.
 - Zutaten mineralischen Ursprungs: Salze, Erden, Steine, Edelsteine.
 - Zutaten metallischen Ursprungs: Edelmetalle, Metalle
 - Bentonite, Kieselerde, Kochsalz, Heilerde
- 4.3. Rohstoffe aus Wildsammlung
- Sie müssen nach den Vorgaben der EG-VO 2092/91 oder einer anderen gültigen Bio-Verordnung zertifiziert sein. Sie werden Rohstoffen aus ökologischem Anbau gleichgesetzt.
- 4.4. Weitere Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe
- Die hier aufgeführten Zutaten und Hilfsstoffe dürfen nur bei Produkten Verwendung finden, bei denen eine Auslobung in der Zutatenliste oder im Fließtext mit dem DEMETER-Warenzeichen stattfindet. Bei prominenter Auslobung entsprechend 3.1 und 3.2 sind diese Substanzen nicht zulässig. Ausgeschlossen sind naturidentische Substanzen.
- * sulfatierte Pflanzenöle, z. B. sulfatiertes Rizinusöl/Olivenöl
 - * Fettalkohole; auch sulfatierte
 - * Wollwachs-Alkohole
 - * Rizinusfettsäuren
 - * Ethanol
 - * Glycerin (bis max. 10%)
 - * Xanthan
 - * Titandioxid/Zinkoxid
 - * Lecithin
 - * Zitronensäure
 - * Alginate

* Zuckeralkohole (Sorbit)

* Cetylalkohol, max. 3%

5. **Verarbeitung**

5.1. **Verarbeitungsgrad der Rohstoffe**

Die DEMETER-Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs können gemäß der produktspezifischen Richtlinien für die Anerkennung von DEMETER-Lebensmitteln aufgearbeitet werden. Grundsätzlich erlaubt sind traditionelle mechanische und physikalische Verfahren (auch Temperieren) wie Schneiden, Sichten, Sieben, Waschen, Kühlen und Erhitzen...

Ist geplant, andere als die oben skizzierten Verfahren einzusetzen oder Rohstoffe zu verwenden, die mit abweichenden Verfahren hergestellt worden sind, so hat der Vertragspartner das entsprechende schriftliche Gesuch an den Demeter-Bond Lëtzebuerg zu richten. Wird das Gesuch bewilligt und werden die Produkte exportiert, so sind die DEMETER-Organisationen in den importierenden Ländern zu informieren.

5.2. **Extrakte und ätherische Öle**

Ätherische Öle oder Extrakte aus DEMETER-Pflanzen oder Tieren dürfen als ätherische DEMETER-Öle oder- Extrakte bezeichnet werden wenn:

- die Rohstoffe mit mechanischen, thermischen oder fermentativen Verfahren bearbeitet werden.
- Extrakte unter Zuhilfenahme von Wasser, Ölen, Ethanol, CO₂ oder Obstessigen hergestellt werden.

Unter die Extraktionsmittel landwirtschaftlichen Ursprungs fallen hier Öle und Fette, sowie die Obstessige. Werden diese in von DEMETER abweichender Anbauqualität verwendet, darf eine Auslobung mit DEMETER nur in Bezug auf das in DEMETER-Qualität vorhandene Extraktionsgut vorgenommen werden.

- die Herstellung der ätherischen Öle mit Hilfe der Wasserdampfdestillation, der CO₂-Extraktion oder mittels Pressung erfolgt.

Nach den Gewinnungsverfahren (Extraktion) von diesen Vorgaben abweichende Zutaten konventionellen oder ökologischen Ursprungs dürfen nicht bei, mit prominenter DEMETER-Deklaration ausgezeichneten Produkten eingesetzt werden.

5.3. **Seife**

Folgenden Bedingungen unterliegen Seifen, die als DEMETER-Seifen bezeichnet werden dürfen.

Die Rohseifen dürfen nur aus Neutralfetten pflanzlicher und/oder tierischer Herkunft in DEMETER-Qualität ohne weitere Zutaten hergestellt werden.

Zur Verseifung darf nur Natron- oder Kalilauge ohne jegliche Vorverwendung genutzt werden.

6. **Grundsätzlich untersagte Zutaten und Verfahren:**

Zusätzlich zu den generell untersagten Zutaten und Verfahren ist es nicht erlaubt, für die Entwicklung der DEMETER-Produkte (Deklarationsstufen 1-3) Tierversuche durchzuführen oder in Auftrag zu geben. Es dürfen keine Rohstoffe eingesetzt werden, die mit Hilfe von Tierversuchen getestet wurden. (Schriftliche Bestätigungen der Vorlieferanten!)

Für Demeter-Richtlinien zum Bereich Textilien, Bier-Herstellung und Weinherstellung weden Sie sich bitte an unten stehende Anschrift:

Nachwort

Diese Verarbeitungsrichtlinien für Produkte aus biologisch-dynamischer Erzeugung sind von der Demeter-Kommission auf Grundlage der Demeter International-Rahmenrichtlinien für die Verarbeitung (überarbeitete Fassung vom Juni 2007) beschlossen worden. Sie genügen der EU-Bio-Verordnung 2092/91.

Der Demeter-Bond Lëtzebuerg behält sich Änderungen der Richtlinien vor. Die Einführung neuer Verfahren aufgrund technischer Entwicklung sind mit der Demeter-Kommission des Demeter-Bond Lëtzebuerg abzustimmen. Die Verarbeiter sind verpflichtet, bei Unklarheiten oder Zweifelsfällen Rücksprache zu halten. Nur durch ein gemeinsames Vorgehen können die Richtlinien den Erfordernissen der Zeit angepasst werden.

Anregungen und Eingaben, Änderungsvorschläge sowie Ausnahmeanträge bitte einreichen an:

Veräin fir biologesch-dynamesch Landwirtschaft asbl.

Demeter-Bond Lëtzebuerg

13, Parc d'Activité Syrdall

L-5356 Münsbach

demeter@pt.lu

Munsbach, den 20. June 2008

(Fräns Siebenaler Demeter-Kommission)

(Änder Schanck Präsident)