



Merkblatt Produktanmeldung

Demeter-Produkte müssen angemeldet, geprüft und freigegeben werden. In diesem Merkblatt wird der Anmeldeprozess beschrieben.

Inhalt

Inhalt	1
Einleitung	2
Der Prozess	2
Wo wird das Produkt hergestellt?.....	2
Wie wird das Produkt hergestellt?.....	3
Die Rezeptur	3
Das Produkt	4
Die Zulassung	7
Rezepturzulassung	7
Produktliste.....	7
Kontrollbögen	7
Bürokratie?.....	7

Einleitung

Die Demeter-Kennzeichnung (das Demeter-Markenzeichen oder die Demeter-Kennzeichnung der Zutaten) ist ein Versprechen gegenüber den Konsumenten. Die Demeter-Konformität der Herstellungsverfahren, Verarbeitungshilfsstoffe, Zutaten, Zusatzstoffe und deren Kennzeichnung müssen gewährleistet sein. Eine Produktzulassung dient dazu, dass dies alles vor der Inverkehrbringung geprüft und freigegeben wird.

So kann während der Kontrolle schnell und einfach kontrolliert werden, ob die zugelassenen Produkte auch tatsächlich so hergestellt werden, wie sie angemeldet wurden. Eine intensive und zeitaufwändige Prüfung vor Ort wird somit hinfällig. Fehler bei z.B. Etiketten werden vermieden.

Die Produktanmeldung beinhaltet 3 Ebenen:

- Der Prozess: Wo und wie wird das Produkt hergestellt?
- Die Rezeptur: Wie ist die Zusammensetzung des Produktes?
- Das Produkt: Wie sieht das Produkt konkret aus (Verkehrsbezeichnung, Verpackung, Etikett)?

Der Prozess

Wo wird das Produkt hergestellt?

Viele Mitglieder stellen eigene Produkte her. Jedoch werden viele Produkte auch durch Auftragnehmer hergestellt. Bei der Produktanmeldung muss demnach immer angegeben werden, von wem die Produkte hergestellt werden. Die Auftragnehmer müssen im Demeter-Kontrollverfahren eingebunden sein.

Es gibt verschiedene Konstellationen mit den folgenden geltenden Regelungen:

- Der Auftragnehmer ist selber Demeter-zertifiziert
Der Betrieb ist eigenständig im Kontrollverfahren eingebunden. Das jährlich ausgestellte Zertifikat muss aktuell beim Auftraggeber vorliegen. Es wird kein eigenständiger Lohnverarbeitervertrag vom Demeter e.V. gefordert.
- Der Auftragnehmer ist selbst EU-Bio-zertifiziert
Damit der Auftragnehmer in das Kontrollverfahren eingebunden wird, muss ein Demeter-Lohnverarbeitervertrag zwischen Auftragnehmer und Auftraggeber abgeschlossen und dem Demeter e.V. in Kopie vorgelegt werden. Im Vertrag sind minimal die durchzuführenden Tätigkeiten, ein Hinweis über die Einhaltung der Demeter-Richtlinien und das Kontrollrecht festgelegt. Ein Mustervertrag kann bei Demeter angefordert werden. Nach erfolgreichem Abschluss der Demeter-Kontrolle erhält der Auftragnehmer eine Konformitätsbescheinigung. Der Lohnverarbeitervertrag und die aktuelle Konformitätsbescheinigung (Kopie) des Lohnverarbeiters müssen beim Auftraggeber vorliegen.
- Der Auftragnehmer ist selbst **nicht** EU-Bio-zertifiziert
Diese Art „Subunternehmer“ sind für Demeter-Tätigkeiten nur dann zulässig wenn sie im Bio-Kontrollverfahren der Auftraggeber (Demeter-Mitglied) integriert sind. Dafür ist die

jeweilige Bio-Kontrollstelle des Auftraggebers zuständig.
Weiterhin gelten die gleichen Regelungen wie für EU-Bio-zertifizierte Auftragnehmer.

Wie wird das Produkt hergestellt?

Hierzu wird in der Regel eine Prozessbeschreibung eingereicht. Größere Firmen haben meistens schon dokumentierte Prozessbeschreibungen und/oder Flowcharts, welche in bestehender Form eingereicht werden können. Kleinere und eher handwerkliche Betriebe können in wenigen Sätzen formlos beschreiben, welche Tätigkeiten durchgeführt werden.

Dabei ist Folgendes zu beachten:

- **Beschreibung der Wareneingangskontrolle**
Von wem werden die Rohwaren bereitgestellt oder eingekauft? Von wem und wie wird die Demeter-Konformität geprüft (Kennzeichnung und Zertifikat)? Gibt es eine Checkliste inklusive Prüfung der Demeter-Kennzeichnung?
- **Beschreibung der durchgeführten Prozessschritte**
Je besser beschrieben ist, was genau wo und wie durchgeführt wird, desto besser kann auch die Kontrolle vorbereitet und durchgeführt werden.

Als Beispiel: Es macht keinen Sinn komplexe Kontrollbögen ausfüllen zu lassen für die Herstellung von Malzextrakt, wenn nur fertiges Pulver abgepackt wird.
Bestimmte Prozesse oder Geräte sind für Demeter nicht zulässig. So darf Trinkmilch nicht homogenisiert werden. Die Röntgendetektion ist nur per Ausnahme zulässig. Dies sollte besser im Vorfeld geklärt werden. Während der Kontrolle wird dies sonst als Abweichung festgehalten.
- **Benennung der eingesetzten Verarbeitungshilfsstoffe**
Im Prozess können Verarbeitungshilfsstoffe zum Einsatz kommen, wie zum Beispiel Enzyme, Trennmittel, Entschäumungsmittel, Klärungsmittel und so weiter.
Manchmal handelt es sich um sehr spezifische Stoffe, die nicht immer so einfach zu beurteilen sind. Wenn solche Stoffe zum Einsatz kommen, müssen die Spezifikationen (mit genauer Zusammensetzung) zur Prüfung eingereicht werden.

Die Rezeptur

Die Rezepturen müssen möglichst genau angemeldet werden, damit sie im Vorfeld bei der Anmeldung und vor Ort während der Kontrolle einfach und schnell bearbeitet werden können.

Eine Excel-Berechnungstabelle kann zur Verfügung gestellt werden, welche für die Anmeldung der Rezepturen genutzt werden kann. Sie können aber auch gern die Arbeitsrezepturen, so wie Sie sie vorliegen haben, bei uns einreichen, insofern die Angaben komplett sind.

Für eine bessere Zuordnung können eventuell verwendete Rezepturnummern von uns eingetragen werden. Die Rezepturen werden den tatsächlichen Herstellern zugeordnet. Das kann auch der Lohnverarbeiter sein.

Die Rezepturen werden vertraulich behandelt, da sie manchmal dem Betriebsgeheimnis unterliegen. Wir bestätigen die Rezepturen gegenüber den Herstellern. Bitte benennen Sie

gegebenenfalls den Wunsch, die Rezepturen gegenüber dem Auftraggeber nicht bekannt zu geben.

- **Berechtigung**
Um ein Demeter-Produkt Inverkehrbringen zu dürfen, muss ein entsprechender Markennutzungsvertrag mit dem Demeter e.V. abgeschlossen worden sein. Dieser regelt die Produktbereiche.
- **Die genauen Zutaten**
Zur Prüfung brauchen wir die genauen Angaben der Zutaten und Ihrer (Gewichts-)Anteile in der Rezeptur. Zu beachten ist, dass die Volldeklaration in den Richtlinien vorgegeben ist und wir demnach alle Zutaten benötigen. Je besser die Zutaten bei der Anmeldung angegeben wurden, desto einfacher ist die Konformität vor Ort zu prüfen und eine Warenflussberechnung durchzuführen. Als Beispiel: Wenn nur Mehl angegeben wird, anstatt Weizenmehl 1050, muss die Warenflussberechnung auf alle Produkte mit der Zutat Mehl durchgeführt werden.
- **Die genauen Qualitätsangaben**
Die Qualitäten der Zutaten müssen korrekt gemeldet werden (Demeter, Bio oder konventionell). Wir brauchen die Qualitätsangaben für die Berechnung der Demeter-Anteile.
- **Spezifikationen der (Halb-)Fertigprodukte**
Insofern (Halb-)Fertigprodukte eingesetzt werden, brauchen wir die genaue Zusammensetzung. Mehrere Konservierungsmittel, Aromen, Extrakte und Ähnliches sind für Bio zulässig, jedoch nicht für Demeter. Beispiele für eingesetzte (Halb-)Fertigprodukte sind Bio-Konfitüren (eventuell mit Ascorbinsäure), Fertiggewürzmischungen (mit Hefe-Extrakt oder Konservierungsmittel) oder Aromen (mit Trägerstoffen und nicht zulässigen natürlichen Aromen).

Das Produkt

Und nun sind wir endlich bei der konkreten Produktanmeldung gelandet. Auch hier gilt, je besser alles im Vorfeld geprüft werden kann, desto einfacher wird die Kontrolle im Nachhinein. Bezüglich Fristen gibt es Angaben in den Demeter-Richtlinien (Kapitel: Allgemeine Grundsätze, 3.7). Die Fristen betragen für die Abgabe der Unterlagen mindestens drei Wochen. Wir können bei vollständigen Unterlagen innerhalb von 10 Werktagen Rückmeldung geben. Demeter-Produkte können nur einem Demeter-Verarbeiter zugeordnet werden. Händler können keine Demeter-Produkte selbst etikettieren und/oder mit dem eigenen Name kennzeichnen.

In Bezug auf die Anmeldung der konkreten Produkte gilt folgendes:

- **Produktname**
Wir registrieren den Produktnamen wie er auf dem Etikett angegeben wird. Für die Zuordnung der Produkte ist es manchmal hilfreich, wenn auch Artikelnummern angegeben werden, sofern sie bei Ihnen vergeben werden.

■ Allgemeine Produktnamen

Unter Umständen gibt es die Möglichkeit Produkte in allgemeiner Form anzumelden, wenn es sich um:

- Monoprodukte
- Immer gleiche Rezepturen, Etiketten und Verpackungsmaterialien

handelt. Unnötige Bürokratie kann vermieden werden.

Zum Beispiel: Als Produkt kann generell „Saft“ oder „Mehl“ angemeldet werden, wenn es immer 100% Demeter-Produkte betrifft.

Zur Abstimmung solcher Fälle können Sie sich gerne bei uns melden.

■ Gebindegröße

Jede Gebindegröße wird separat aufgelistet, da manchmal je Gebinde unterschiedliche Etiketten oder Verpackungsmaterialien zum Einsatz kommen.

■ Etikett

– Demeter-Kennzeichnung

- Form und Farbe des Demeter-Markenzeichens

Das Markenzeichen darf in Bezug auf Form und Farbe nicht verändert werden. Dies gilt auch für runde Etiketten. Der obere Teil des Markenzeichens darf nicht abgerundet werden. Monofarbdruck ist nur dann zulässig wenn das ganze Etikett in einer Farbe gedruckt wird. Die genauen Farben des Markenzeichens können Sie dem Gestaltungshandbuch entnehmen.

- Die Platzierung des Demeter-Markenzeichens muss im oberen Drittel des Sichtfeldes sein.

- Demeter-Kennzeichnung in der Zutatenliste.

Sind die Demeter- und Bio-Zutaten als solche erkennbar? Eine Kennzeichnung mit Sternchen oder als **demeter**-Zutat ist erforderlich. Bei letzterer Variante muss Demeter klein, fett und kursiv geschrieben werden.

- In den Demeter-Richtlinien sind im Kapitel 5 die genauen Richtlinien zur Kennzeichnung vorhanden. (<https://www.demeter.de/richtlinien>)

– Eigenmarke

Auf dem Etikett muss eine Eigenmarke erkennbar sein (der Betriebsname reicht nicht aus). Das Demeter-Markenbild wird zur Kennzeichnung von Produkten im Co-Branding verwendet.

– Zutatenliste

In der Zutatenliste müssen alle Zutaten aufgeführt werden und deren Qualität muss erkennbar sein. Zum Beispiel müssen Milchpulver in Fruchtojoghurt und Kunstdarm als Fleischhülle deklariert werden.

Wichtiger Hinweis: Die allgemeinen gesetzlichen Vorgaben geben vor, dass außer den Zutaten keine weiteren Angaben in der Zutatenliste aufgeführt werden dürfen. In einigen Fällen akzeptieren die Behörden solche Zusätze nicht. Zusätze wären: Marken (BioReal), Zusatzinformationen (ohne Rieselhilfsmittel, oder belebtes [Wasser]) oder ähnliches.

Ausnahme: Die Angabe eines Zertifizierungsstatus ist für Bio gesetzlich verpflichtet.

Auf dem Etikett muss auch erkennbar sein, wenn Produkte eventuell weniger als 90% Demeter-Anteil enthalten. Dazu gibt es verschiedene Möglichkeiten.

Es kann ein zusätzlicher Satz hinzugefügt oder die Sternchenkennzeichnung angefügt werden. Das sieht wie folgt aus:

Satz:

- Der Demeter-Anteil im Produkt ist...%

Sternchen:

- * Zutaten aus biologisch-dynamischen Anbau (...%)
- * Zutaten aus biodynamischen Anbau (...%)
- * Demeter (...%)

Wenn es durch die Prozentangaben in der Zutatenliste nachvollziehbar ist, ist auch das möglich.

– Adressdaten des Mitgliedes

Jedes Produkt muss unmittelbar einem Mitglied zugeordnet werden können. Dieses Mitglied hat die Produktverantwortlichkeit und muss von den Konsumenten kontaktiert werden können. Eine Betriebsnummer oder ein Code reicht hierzu nicht aus.

Es braucht mindestens einen Betriebsnamen, Postleitzahl und Ort oder die Adresse der Betriebswebseite.

■ Verpackungsmaterial

Auch das Verpackungsmaterial wird von Demeter geprüft und zugelassen. Dabei wird mit den Mitgliedern abgestimmt, ob es eventuell bessere oder nachhaltigere Verpackungsmöglichkeiten gäbe.

Für die alltägliche Verpackungsmaterialien (Glas, Karton, Papier) reicht die Angabe des Materials aus. Bei komplexeren Materialien (Kunststoff, Verbundfolie) muss eine Spezifikation beigefügt werden.

■ Produktdatenbank Demeter International

Für jedes Produkt wird registriert, ob eine Datenfreigabe erteilt wurde und ob es exportiert wird. Die Daten werden auf die Internationale Produktdatenbank hochgeladen. Über deren öffentlichen Zugang entscheidet Ihre Datenfreigabe.

– Datenfreigabe

Die Datenfreigabe erfolgt in zwei Phasen. Phase eins ist die grundsätzliche Datenfreigabe für die Produktdatenbank und Phase zwei ist die Freigabe des einzelnen Produkts.

Phase 1: Jeder Betrieb kann einer Datenfreigabe der Betriebsdaten auf allgemeiner Ebene zustimmen. Wenn dies erfolgt ist, werden die allgemeinen Betriebs- und Produktdaten auf der Produktdatenbank von Demeter International (www.demeter.net und „products“ anklicken) hochgeladen. Das ist nicht gleichbedeutend mit Veröffentlichen.

Phase 2: Wenn diese allgemeine Zustimmung vorliegt, kann pro Produkt angegeben werden, ob diese Produktdaten veröffentlicht werden dürfen oder nicht. Diese Angaben werden in der Zulassung vermerkt.

Durch die Veröffentlichung sind Ihre Betriebs- und Produktdaten für andere auffindbar, zum Beispiel für (neue) Kunden auf der Suche nach Demeter-Ware.

– Export

Hier wird in der Produktdatenbank angegeben, ob ein Produkt generell exportiert wird. Die Angabe betrifft nur eine generelle Aussage, damit ausländische Betriebe gezielt nach Rohware suchen können.

Die Angabe bedeutet keine Einschränkung auf das Recht, Produkte zu exportieren. Für Export-Produkte werden die Produktnamen in Englisch übersetzt, damit sie auf einem englischen Demeter-Zertifikat auch in Englisch aufgeführt werden können. Die englischen Bezeichnungen geben Sie bitte bei der Anmeldung an.

Die Zulassung

Nach der Prüfung und Genehmigung wird als Beleg für die Konformität eine Zulassung ausgestellt. Die Zulassung muss bei der Kontrolle in aktueller Form vorliegen (als Dokument, oder auch als Datei).

Rezepturzulassung

Die Rezepturzulassung muss beim Hersteller vorliegen. Einer Rezeptur können mehrere Produkte zugeordnet werden - eventuell auch von mehreren Auftraggebern. Wenn aus einer Teigrezeptur mehrere Brote und Brötchen gebacken werden, können diese Produkte der Teigrezeptur zugeordnet werden. Die Produkte von weiteren Auftraggebern sind über die angegebenen Marken erkennbar.

Produktliste

Die Produktliste gibt eine Übersicht aller angemeldeten Produkte eines Vertragspartners. Die Auftraggeber erhalten (insofern die Produkte extern hergestellt werden) eine Produktliste als Beleg der Anmeldung und Zulassung. Die Liste kann mit der Sortimentsliste abgeglichen werden.

Kontrollbögen

Die Daten der Produktzulassungen werden den jeweiligen Herstellern und Inverkehrbringern zugeordnet. Sie dienen als Basis für die Prüfung bei der Kontrolle vor Ort und werden in die Kontrollbögen eingedruckt. Auf diese Weise kann die Prüfung sicher, schnell und einfach durchgeführt werden. Die Gesamtlisten werden geprüft und stichprobenartig werden die weiteren Details verifiziert.

Bürokratie?

In diesem Merkblatt ist ausführlich beschrieben wie die Produktanmeldung abläuft. Der Ablauf ist in der Regel viel einfacher, da bereits zugestimmten Prozessen ohne erneute Prozess-Anmeldung neue Rezepturen hinzugefügt werden können. Für neue Produkte auf Basis der gleichen Rezepturen braucht es ebenfalls keine neue Rezepturgenehmigung, sondern lediglich die Informationen zum Produkt an sich.

Der Ablauf ist für relativ komplexe Produkte gedacht. Einfache Produkte können gern in vereinfachter Form angemeldet werden. Als Beispiel: Für Getreide und Mehle reicht ein Prozess (Herstellen, abpacken und kennzeichnen von Getreide- und Mahlerzeugnisse), eine

Rezeptur (100% Demeter-Getreide) und nach Bedarf sogar nur ein Produkt mit Etikett (Getreide und Mahlerzeugnisse).

Kurz und knackig

Die Produktanmeldung dient zur Gewährleistung der Demeter-Konformität. Die Zulassungen dienen zur Vereinfachung der Kontrolle vor Ort.

Folgendes wird gebraucht:

- Angabe der Hersteller (Mitglied oder Lohnverarbeiter)
- Prozessbeschreibung
- Rezeptur, inklusive Mengen und Qualitätsangaben
- Spezifikationen der Fertigprodukte
- Etikett
- Spezifikation des Verpackungsmaterials

Formulare und Dokumente:

- Mustervertrag Lohnverarbeitung
- Berechnungstabelle Rezepturen
- Anmeldeformular Produkte
- Richtlinien

Kontaktpersonen:

Isolde Rauch	06155 8469 33 isolde.rauch@demeter.de
Rienk ter Braake	06155 8469 31 rienk.terbraake@demeter.de