

## Anleitung zur Berechnung der Demeter-Anteile in Rezepturen

In den Richtlinien für die Anerkennung von Demeter-Produkten wird vorgegeben, welche Qualitäten in welchen Mengen als Zutaten verwandt werden können, um das Endprodukt als Demeter-Produkt mit der Demeter-Marke ausloben zu können.

Grundsätzlich ist hier zwischen Rohstoffen und Zutaten zu unterscheiden.

So müssen Rohstoffe (Bsp. Getreide beim Brot, Milch in den Molkereiprodukten, Fleisch in der Wurst) immer in Demeter-Qualität eingesetzt werden.

Zutaten, die in Demeter-Qualität nicht verfügbar sind, können jedoch bis zu 10% der landwirtschaftlichen Anteile in Bio-Qualität eingesetzt werden.

Mit Ausnahmegenehmigung des Demeter e.V. können Zutaten, die nicht in Demeter-Qualität verfügbar sind, bis zu 33% in Bio-Qualität eingesetzt werden.

Zur Planung Ihrer Rezepturen und zur Berechnung dieser Mengen stellen wir Ihnen die beigefügte Tabelle zur Verfügung. Bei Benutzung dieser Berechnungstabelle benötigen wir keinen weiteren Antrag auf Produktzulassung. Wir würden uns über eine möglichst häufige Nutzung dieser Tabelle freuen, da Sie und wir dann eine „gemeinsame Sprache“ in Bezug auf die Berechnung der Demeter-Zutaten sprechen.

- Die Nummerierung in der ersten Spalte erfolgt automatisch mit Einfügen der Zutaten in der zweiten Spalte.
- In der Spalte „Menge in kg“ können Sie die Gewichtsangabe Ihrer Rohstoffe und Zutaten vornehmen.
- In der Spalte „Menge in %“ berechnen sich sodann die prozentualen Anteile Ihrer Rohstoffe und Zutaten. Hier sollten keine Eingaben vorgenommen werden, da die Berechnung nur von den Gewichts- zu den prozentualen Angaben möglich ist.
- In der Spalte „Qualität“ kann ein Kürzel für die Qualität jedes Rohstoffs/Zutat ausgewählt werden. D für Demeter-Qualität, B für Bio-Qualität und K für konventionelle Qualität.
- In der Spalte „landwirtschaftliche Zutat“ muss ein Haken gesetzt werden, wenn der Rohstoff/die Zutat aus landwirtschaftlichen Rohstoffen/Zutaten stammt. Andernfalls darf kein Haken gesetzt werden (Bsp. für nicht landw. Zutaten: Wasser, Salz, Hefe).

Die untenstehenden Summenzeilen berechnen sich aufgrund Ihrer Eingaben selbst:

- In der obersten Zeile geben Sie bitte den Namen (evt. Artikelnummer) des Produkts und das Datum der Rezeptur ein.
- In der Zeile „Summe“ werden die Gewichts- und prozentualen Angaben insgesamt summiert.
- In der Zeile „Summe der landw. Zutaten“ werden alle landwirtschaftlichen Zutaten addiert. Nur diese Zutaten werden bei der Berechnung der prozentualen Anteile der Demeter-Produkte berücksichtigt, so dass auch hier wieder in der Spalte „Menge in %“ 100% als Ergebnis steht.
- In der Zeile „Summe der landw. Zutaten in D“ werden Ihnen die Gewichts- und prozentualen Anteile Ihres Produktes in Demeter-Qualität angezeigt.
- In der Zeile „Summe der landw. Zutaten in B“ werden Ihnen die Gewichts- und prozentualen Anteile Ihres Produktes in Bio-Qualität angezeigt.
- In der Zeile „Summe der landw. Zutaten in K“ werden Ihnen die Gewichts- und prozentualen Anteile Ihres Produktes in konventioneller Qualität angezeigt.
- In der Zeile „Summe der nicht landw. Zutaten“ werden die Gewichts- und prozentualen Anteile des Produktes an nicht landwirtschaftlichen Zutaten angezeigt.

Die Zeile „Summe der landw. Zutaten in D“ ist hierbei für die Verwendung des Demeter-Markenzeichens diejenige, der die größte Aufmerksamkeit geschenkt werden muss. Wird hier ein prozentualer Anteil von weniger als 90% angezeigt, kann das Produkt nur mit Ausnahmegenehmigung als Demeter-Produkt vermarktet werden.

Ist der prozentuale Anteil geringer als 67%, kann das Demeter-Markenzeichen nicht genutzt werden. Hier kann dann lediglich im Fließtext auf die Demeter-Zutaten hingewiesen werden.

Bei der Zeile „Summe der landw. Zutaten in K“, darf ein Betrag in Höhe von maximal 5% stehen, andernfalls kann das Produkt als Demeter- und Bio-Produkt nicht zugelassen werden.

Wir hoffen, Ihnen mit dieser Tabelle ein nützliches Hilfsmittel zur Planung und Berechnung Ihrer Rezepturen erstellt zu haben.