



## Erstinformationen Milch

### Gute Gründe

#### Artgerechte Fütterung

Auf Demeter-Höfen erhalten die Tiere eine artgerechte Fütterung mit reichlich Grünfutter, Heu und etwas Getreide vom eigenen Hof.

#### 100% Bio-Futter – überwiegend vom eigenen Hof

Als einziger Anbauverband schreibt Demeter 100 % Bio-Futter davon 80 % Demeter-Futter und mindestens 50 % Futter vom eigenen Betrieb vor.



#### Tierschutz dank wesensgemäßer Haltung

Wesensgemäße Haltung in meist kleineren Herden, Kühe werden nicht enthornt und Initiativen in der Tierzucht wie das Stierprojekt.

#### Keine Homogenisierung der Milch

Bei der Verarbeitung findet keine Homogenisierung der Milch statt und ultrahoch erhitze und ESL-Milch sind ausgeschlossen. Der hohe Druck bei der Homogenisierung wirkt nachteilig auf die Milchqualität. Das dadurch zerstörte Milcheiweiß kann zu Unverträglichkeit führen.

#### Keine zugesetzten Aromastoffe

Bei der Verarbeitung werden ausschließlich Aromaextrakte, also Auszüge und Konzentrate aus den jeweiligen Pflanzen und keine zugesetzten Aromastoffe verwendet.

#### Schonende Verarbeitung

Durch schonende Verarbeitung haben Demeter-Milch und –Milcherzeugnisse viele wertvolle Inhaltsstoffe. So ist Beta-Carotin krebshemmend, Vitamin E hält freie Radikale in Schach, Omega-Fettsäuren in optimaler Relation von Omega-3 zu Omega-6 minimieren Herzinfarkttrisiko und konjugierte Linolsäuren stärken das Immunsystem und ist Schutzfaktor vor Krebs.

## Häufig gestellte Fragen

### Kann ich Demeter-Produkte in Lohn verarbeiten lassen?

Ja, Lohnverarbeitung ist dem Demeter e.V. durch einen abgeschlossenen Lohnverarbeitungsvertrag anzuzeigen. Die zusätzliche Kontrolle Ihres Lohnarbeiters geht zu Ihren Kosten. Unter Lohnverarbeitung fallen Lohnlagerung sowie einfache bis komplexe Lohnverarbeitung.



### Benötige ich eine bestimmte Kontrollstelle?

Nein, in der Regel bieten alle gängigen Kontrollstellen auch eine Demeter-Kontrolle an. In Ausnahmefällen kann es sein, dass Ihre Kontrolle keine Erfahrung mit Demeter-Kontrollen besitzt. Dann behalten wir uns vor die Kontrollstelle abzulehnen.

### Darf ich als Demeter-Verarbeiter nur noch Demeter Rohstoffe verarbeiten?

Nein, Sie können Ihr Demeter-Sortiment neben anderen Sortimenten aufbauen. Erforderlich ist lediglich eine deutlich getrennte Lagerhaltung mit einer eindeutigen Kennzeichnung sowie eine räumliche oder zeitliche Trennung der Produktion mit ausreichender Reinigung.

### Welche Demeter-Richtlinien gelten für mich?

Es kommen jeweils die Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter und Biodynamisch (Verarbeitung) Kapitel 3 bis Kapitel 6“ zur Geltung sowie die Richtlinie speziell für Ihre Produktkategorie.

### Was ist die Delegiertenversammlung?

Die Delegiertenversammlung ist das Parlament des Demeter e.V. 60 Delegierte verabschieden die Leitlinien zur Verbandspolitik und entscheiden beispielsweise über Änderungen der Richtlinie oder der Vertriebsstrategie. Sie setzen sich zusammen aus Landwirten, Fachgruppen der Verarbeiter und Händler, Verbrauchern und Forschern.

### Kann ich Milchprodukte bei mangelnder Verfügbarkeit mit Rohstoffen anderer Anbauverbände/EU-Bio herstellen?

Sind die Rohstoffe in Demeter-Qualität zu einem akzeptablen Preis verfügbar, müssen sie eingesetzt werden. Grundsätzlich können Zutaten aus Bioanbau bis zu einem Prozentsatz von 10% eingesetzt werden. Für einen höheren Anteil benötigen Sie eine Ausnahmegenehmigung durch den Demeter e.V..

### Was ist die Fachgruppe Molker?

In der Fachgruppe Molker sind alle milchverarbeitenden Betriebe organisiert. In regelmäßigen Treffen gibt es die Möglichkeit sich mit Kollegen auszutauschen und Anliegen an den Verband zu formulieren. Die Fachgruppe Molker entsendet vier Delegierte in die Delegiertenversammlung.

## Demeter-Informationen und Formulare

- [Beitragsordnung](#)
- [Demeter-Richtlinien für Milch und Milcherzeugnisse](#)

### Ihre Ansprechpartnerin

Franziska Bühlen  
 Referentin Milch und Milchverarbeitung (national)  
 Referentin regionale Vermarktung (Baden-Württemberg)  
 Telefon 0049 (0) 711-9025412 | Mobil 0049 (0) 177-3743037  
 Fax 0049 (0) 711-9025454  
 E-Mail [franziska.buehlen\[at\]demeter.de](mailto:franziska.buehlen[at]demeter.de)  
 Demeter e.V. | Brandschneise 1 | 64295 Darmstadt  
 Postadresse: Demeter Baden-Württemberg e.V. | Hauptstraße 82 | 70771 Leinfelden-Echterdingen

