

4. Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung

Richtlinie für die Anerkennung der Demeter-Qualität (Gemeinsamer Teil)

4.1. Geltungsbereich

Für die meisten Verarbeitungsprodukte existieren produktspezifische Richtlinien. Sie bilden für diese Produkte den Rahmen, innerhalb dessen Produkte der jeweiligen Produktgruppe entwickelt und hergestellt werden können. Für Produkte, die sich nicht eindeutig einer Richtlinie zuordnen lassen, können die Richtlinien-Vorgaben bei der Abteilung Qualität des Demeter e.V. angefragt werden.

Dieses Kapitel enthält die grundsätzlichen Regelungen zum Zukauf von Betriebsmitteln in der Erzeugung sowie zum Umgang mit Rohstoffen in der Verarbeitung. Es enthält allgemeine Regelungen zur Herstellung von Demeter-Produkten wie Verarbeitungsverfahren, Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Konservierungsverfahren. In den Verarbeitungsrichtlinien ab Kapitel 8 sind zu den einzelnen Produktgruppen primär produktspezifische Themen geregelt.

4.2. Qualität der Zutaten

- (1) Die Basis für jedes Produkt (Ausnahmen Kosmetika und Textilien) ist eine gültige Bio-Zulassung, Demeter-Produkte, die in den Regelungsbereich der EG-Öko-VO fallen, ohne entsprechende Biokennzeichnung sind nicht möglich.
- (2) Grundsätzlich können als Zutaten alle Rohstoffe, die konform mit den Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus sind, in Demeter-Produkten Verwendung finden. Das gilt auch für Wasser und alkoholhaltige Erzeugnisse (Gäralkohole) gemäß Richtlinien für die Anerkennung von Demeter-Bier, -Wein, -Sekt und -Perlwein.
- (3) Wenn Zutaten, Rohstoffe, Halbfertigprodukte, Saatgut, Tiere, Futtermittel, Düngemittel und sonstige Betriebsmittel in Demeter-Qualität verfügbar sind, müssen diese vorrangig eingesetzt werden. Es gilt bei allen Zutaten, Rohstoffen, Halbfertigprodukten, Saatgut, Tieren, Futtermitteln, Düngemitteln und sonstigen Betriebsmitteln das Regime erst Demeter, dann Verbandsware, dann EU-Bio. Es sind im Verarbeitungsbereich mindestens zwei Nichtverfügbarkeitsbescheinigungen vorzulegen bzw. es ist Kapitel 4.4. zu beachten.

- (4) Bei Tierzukauf gilt das o.g. Regime ebenso uneingeschränkt. Bei Nichtverfügbarkeit von Demeter-Tieren können Verbands-Bio-Tiere, wenn diese nicht verfügbar, sind EU-Bio Tiere und in Ausnahmesituationen im Rahmen der Regelungen der EG (VO) 889/2008 auch konventionelle Tiere zugekauft werden. Nach welcher Zeitspanne zugekaufte Tiere die Demeter-Anerkennung erlangen ist in Anhang 5 von Kapitel 7 erläutert. Die ersten beiden Stufen des Regimes sind Vorgaben der Demeter-Richtlinien, die letzten beiden Stufen sind Vorgaben der Verordnung EG 889/2008. Konventioneller Tierzukauf ist grundsätzlich mit der Kontrollstelle zu klären, zusätzlich muss eine Ausnahmegenehmigung beim Demeter e.V. beantragt werden.
- (5) Sollte es bei Nichtverfügbarkeit zur Verwendung von Lebensmitteln aus anderen ökologischen Qualitäten kommen, sind die Kennzeichnungsbestimmungen zu beachten.
- (6) Demeter-Produkte müssen mindestens 90 % Demeter-Rohstoffe enthalten, Demeter-Produkte mit einem Demeter-Anteil von mind. 66 % benötigen eine Ausnahmegenehmigung. Näheres regelt die Kennzeichnungs-Richtlinie.
- (7) Konventionelle Zutaten dürfen nur im Rahmen der aktuell gültigen europäischen Rechtsnormen des ökologischen Landbaus eingesetzt werden.

4.3. Bio-Halbfertigprodukte

Halbfertigprodukte dürfen keine Zusatzstoffe beinhalten, die von den Demeter-Richtlinien abweichen und nur mit den in der Demeter-Richtlinie zugelassenen Hilfsstoffen hergestellt sein. Die von den Richtlinien abweichenden konventionellen Produkte dürfen maximal in dem von den Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus vorgegebenen Umfang Verwendung finden.

4.4. Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen

Eine Zutat oder ein Halbfertigprodukt ist in Demeter-Qualität verfügbar, wenn sie/es in der erforderlichen technischen und qualitativen Spezifikation und Menge zu einem wirtschaftlich vertretbaren Preis erhältlich ist. Bei der Bewertung der wirtschaftlichen Vertretbarkeit ist der Anteil des Rohstoffes im Produkt und damit die Auswirkung des eingesetzten Rohstoffes auf den Preis des Endprodukts zu berücksichtigen. Die Nichtverfügbarkeit ist gegenüber dem Demeter e.V. darzulegen. Die Entscheidung über die tatsächliche Nichtverfügbarkeit beurteilt die Abteilung Qualität des Demeter e.V. nach Prüfung aller Aspekte. Die Abteilung Qualität des Demeter e.V. ist berechtigt im Falle des Einsatzes von Zutaten oder Halbfertigprodukten in abweichenden Qualitäten trotz Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen, eine Lenkungsabgabe mindestens in Höhe von 50 % bis höchstens 200 % des finanziellen Vorteils zu erheben.

4.5. Kennzeichnung von Demeter-Produkten

Die Kennzeichnung von Demeter-Produkten regelt eine separate Kennzeichnungs-Richtlinie.

4.6. Deklaration von Demeter-Produkten

In der Zutatenliste muss eine Volldeklaration erfolgen.

- (1) Für alle Zutaten muss die eingesetzte Qualität (kbA, Demeter, konventionell) angegeben werden.
- (2) Zusatzstoffe in Halbfertigprodukten und Zwischenprodukten müssen auch in der Zutatenliste des Endprodukts aufgeführt sein.

Näheres regelt die Kennzeichnungs-Richtlinie.

4.7. Berechnung des Demeter-Anteils in Demeter-Produkten

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

4.8. Verarbeitungsverfahren

Die vorliegende Richtlinie kann nicht alle derzeit denkbaren Verfahren zur Verarbeitung von Lebensmitteln abdecken, ebenso wenig kommende Entwicklungen im Bereich Lebensmitteltechnologie vorhersehen. Die nachfolgenden Listen bilden eine Auflistung ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Bei der Einführung neuer Technologien und der Entwicklung neuer Produkte fragen Sie bei der Abteilung Qualität des Demeter e.V. an.

4.8.1. Grundsätzlich zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verfahren

- (1) *Alle physikalischen Verfahren*, wie Waschen, Reinigen, Sieben, Filtern (Einschränkungen für Filtermaterial beachten) mechanische Zerkleinerung, Mixen, Pressen, Zentrifugieren, Blanchieren, Dekantieren, Dampfbehandlung usw., sind für alle Demeter-Produkte zugelassen.
- (2) *Erhitzung* bei technologischer Notwendigkeit oder zur Verbesserung der mikrobiellen Stabilität.

- (3) Zur *Sterilisation* sind möglichst Methoden der Kurzzeithocherhitzung HTST (High Temperature Short Time) anzuwenden (Einschränkungen bei Milch beachten).
- (4) *Desodorieren* (Wasserdampfbehandlung bis 230°C) bei Ölen für die Weiterverarbeitung.
- (5) *Pasteurisation*
- (6) *Autoklavieren* ist zugelassen (Einschränkungen bei Milch beachten).
- (7) Die Verfahren der Kühlagerung, der Steuerung der Luftfeuchtigkeit und die *CA-Lagerung* sind für Obst und Gemüse sowie Kräuter und Gewürze zugelassen.
- (8) Bananenreifung mit *Ethylen*.
- (9) *Homogenisierung* von Obst- und Gemüsesäften.
- (10) *Gefrieren* (Einschränkungen für Brot und Backwaren sowie Gemüse beachten).
- (11) *Gefrier-trocknungsverfahren* bei Obst- und Gemüseprodukten sowie bei Milchprodukten sind zugelassen.
- (12) *Ultrafiltration* (bei der Verwertung von Molkenprotein).
- (13) *Sprüh-trocknung* ist eingeschränkt zugelassen vor dem Einsatz muss eine Prüfung der Notwendigkeit durch den Demeter e.V. erfolgen.
- (14) *Bactofugierung*: Das Bactofugat darf nicht verwendet werden.
- (15) *Winterisieren*
- (16) *Ultrahocherhitzung* bei Sojagetränken.
- (17) *Räucherung* mit Hartholzarten, keine tropischen Gehölze.
- (18) *Detektion* von Aflatoxinen mittels UV-Strahlung ist zugelassen.
- (19) *Rote Beete Produkte* (Saft oder Pulver) als färbende Zutat bis zur gesetzlich zulässigen Konzentration darf in Fleisch – und Wurstwaren eingesetzt werden.
- (20) *Ultrafiltration und Umkehrosmose* mit dem Ziel der Erhöhung der Trockenmasse bei Joghurt und Sauermilcherzeugnissen ist zugelassen.

4.8.2. Grundsätzlich untersagte Verfahren

- (1) *Ionisierende Bestrahlung von Demeter-Lebensmitteln* bzw. von Zutaten für Demeter-Lebensmittel zum Zweck der Detektion von Fremdkörpern, wie beispielsweise die Röntgendetektion, ist untersagt. Für Betriebe, die eine solche Technologie auch bei Demeter-Produkten anwenden und einem erhöhten Haftungsrisiko unterstehen, kann eine Ausnahmegenehmigung beim Demeter e.V. für diese Technologie beantragt werden.

- (2) Herstellung von Demeter-Lebensmitteln (Rohstoffen) mit Hilfe von *gentechnisch veränderten Pflanzen* und Tieren oder mit Hilfe von Zusatzstoffen und/oder Hilfsstoffen, die aus gentechnisch manipulierten Lebewesen bestehen, oder mit deren Hilfe hergestellt werden, ist untersagt. Besondere Vorsicht ist hierbei geboten bei typischen GVO-Rohwaren wie Soja. Darüber hinaus bei Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen, Enzymen und Mikroorganismen/Starterkulturen.
- (3) *Begasen* von Demeter-Lebensmitteln zum Zwecke der Entkeimung bzw. Entwesung oder die Verwendung von begasten oder entwesten Lebensmitteln bei Demeter-Produkten ist untersagt. (Hierzu zählen nicht die CO₂- oder die N₂-Behandlungen.)
- (4) Über die Wirkung von *Nanotechnologie* auf die Gesundheit von Menschen ist noch wenig Wissen vorhanden. Deshalb werden die Anwendung von Nanotechnologie und die Verwendung von Betriebsmitteln, Zutaten, Stoffen, und Hilfsmitteln, die mit Hilfe von Nanotechnologie hergestellt sind, in der Verarbeitung von Demeter-Produkten kritisch betrachtet. Aufgrund des derzeitigen Standes der Analytik hinsichtlich nanoskalärer Strukturen, der unzureichenden gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich der Kennzeichnung, der zahlreichen Eintragswege von Feinstaub über Tiermedikamente bis hin zu industriellen Oberflächen und Verpackungen sowie fehlender Trennungsmerkmale zwischen traditionellen und modernen anthropogen erzeugten Nanomaterialien kann das Vorhandensein von Nanotechnologie in Demeter-Produkten jedoch derzeit nicht grundsätzlich ausgeschlossen werden. Der Demeter e.V. veröffentlicht jährlich ein Informationsblatt um seine Mitglieder über Vermeidungs- und Reduzierungsmaßnahmen zu informieren.
- (5) Der Einsatz von *Sorten aus Zellfusionstechniken (künstliche CMS Sorten)* ist im Anbau und der Verarbeitung nicht zulässig. Wie bei anderen gentechnischen Methoden existiert auch hier das Problem von Verunreinigungen bei der Saatgutgewinnung, dem Anbau, dem Transport und der Verarbeitung. Die fehlende gesetzliche Kennzeichnung und die parallele Verarbeitung mit anderen Bio-Qualitäten erschwert eine sortenreine Trennung zusätzlich. Aufgrund des aktuellen technischen Stands der Analytik und der fehlenden Erfahrungswerte kann derzeit kein verlässlicher Grenzwert genannt werden, der vermeidbare und unvermeidbare Verunreinigung trennt. Bis zur Ermittlung eines validen Grenzwerts geht der Demeter e.V. von einem provisorischen Grenzwert von 3% aus. Werden bei Nichtverfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen kbA-Qualitäten eingesetzt, hat der Hersteller eine erhöhte Sorgfaltspflicht, Herkünfte aus Zellfusionstechnologie auszuschließen und durch eine Zusicherung der Freiheit von Zellfusionsorten zusätzlich zu dokumentieren. Eine Positivliste der zellfusionsfreien Sorten befindet sich auf der Website des Demeter e.V. https://www.demeter.de/sites/default/files/richtlinien/richtlinien_erzeugung_cms.pdf
- (6) *Gefriertrocknungsverfahren* von Demeter-Produkten sind außer bei Milch, Obst und Gemüse ausgeschlossen.
- (7) *ESL-Technologien* (Extended Shelf Live) bei Milch sind untersagt.
- (8) *Homogenisierung* bei Milch ist untersagt.

- (9) Eine *chemische Konservierung* von Demeter-Produkten wie z.B. Oberflächenbehandlung bzw. Begasung mit *chemischen Konservierungsmitteln* ist verboten.
- (10) *Ethylenbegasung* von Obst und Gemüse ist untersagt (Ausnahme Bananen).
- (11) *Extrusionstechnologien*: Besonderheiten in der Kennzeichnung bei Getreide beachten.
- (12) Die *Hochfrequenz Trocknung* und der chemische Feuchtigkeitsentzug (außer Salz) sind ausgeschlossen.
- (13) Direkte Trocknung von zum Beispiel Gewürzen, Tee, Getreide und Futtermitteln mit fossilen Brennstoffe ist ausgeschlossen, Trocknung hat indirekt zu erfolgen in einer separaten Trocknungskammer.
- (14) *Mikrowellengeräte* sind untersagt.
- (15) *Hochfrequenz-Infrarot-Backöfen* sind untersagt.
- (16) *Hochfrequenz Trocknung* von Kräutern und Gewürzen ist untersagt.
- (17) *Mikroverkapselung* im Allgemeinen ist untersagt.
- (18) *Sterilisation und Ultrahoherhitzung* von Milch ist untersagt.
- (19) Die Verwendung von *Flüssigrauch* oder die Verwendung von Raucharomen ist bei der Räucherung nicht zugelassen.

4.9. Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

FÜR DEMETER-PRODUKTE GENERELL ODER EINGESCHRÄNKT ZUGELASSENEN ZUSATZSTOFFE UND VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE

Zusatzstoff / Hilfsstoff	E-Nr.	Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Calciumcarbonat CaCO₃	E170	Alle	Als Rieselhilfsstoff für Salz
		W	Säureregulation
		MI	Für Sauermilchkäse als Reifungsmittel
		KG	Als Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze
Schwefeldioxid SO₂	E220	W	Schwefelhöchstmengen beachten
Kaliummetabisulfit	E224	W	Schwefelhöchstmengen beachten
Kaliumsulfid	E225	W	Schwefelhöchstmengen beachten

Zusatzstoff / Hilfsstoff	E-Nr.	Produktgruppe*	Einschränkung / Anmerkung
CO₂	E290		Als inertes Gas / Verarbeitungshilfsstoff in allen Bereichen, Kohlensäuredruckbehandlung bei Getränken
Lecithin	E322	ZS	Nur in Schokolade und nur in ökologischer Qualität
		KOS	
		FÖ	Nur in Margarine und nur in ökologischer Qualität
Zitronensäure C₆H₈O₇	E330	FÖ	Als Verarbeitungshilfsstoff bei der Entschleimung
Natriumcitrat C₆H₅Na₃O₇	E331	FW	Nur für Brühwurstherstellung, wenn Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist
Weinsäure C₄H₆O₆	E334	W	Säureregulation / Verarbeitungshilfsstoff
Kaliumbitartrat	E336	W	Kaltstabilisierung
Agar-Agar	E406	OG, MI, ZS	Nur für Brotaufstriche und Süßmilcherzeugnisse
Johannisbrotkernmehl	E410	Alle außer W	
Guarmehl/ Guarkernmehl	E412	Alle außer W	
Gummi arabicum	E414	ZS	
Pektin	E440i	BB, MI, OG	
Weinsteinsaures Backpulver auf der Basis von: Natriumcarbonat, Natriumhydrogencarbonat, Natriumtartrat und Kaliumtartrat (Weinstein), Pottasche (Kaliumcarbonat)	E500 E501 E334 E335 E336	BB	Oder Kombinationen daraus
Natriumbicarbonat NaHCO₃	E500	GGs	Für Tofu
		ZS	
Kaliumbicarbonat KHCO₃	E501	W	Säureregulation / Verarbeitungshilfsstoff

Zusatzstoff/Hilfsstoff	E-Nr.	Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Pottasche/ Kaliumcarbonate K₂CO₃	E501	BB	Nur Lebkuchen und Honigkuchen
		OG	Nur zur Entfernung der Wachsschicht bei Trauben für »Türkische Sultanas« sowie bei Trauben aus anderen Regionen, in denen klimatisch bedingt die Trocknung anders nicht möglich ist
Calciumchlorid CaCl₂	E509	MI	Nur zur Käseherstellung; Milchgerinnung
Magnesiumchlorid MgCl₂	E511	GGs	Als Gerinnungsmittel für Tofu/ Verarbeitungshilfsstoff
Calciumsulfat CaSO₄	E516	GGs	Als Gerinnungsmittel für Tofu/ Verarbeitungshilfsstoff
Natronlauge/ Natriumhydroxid/ NaOH	E524	BB	Nur für Laugengebäck
		ZS	
		GGs	Zur Einstellung des pH-Werts bei der Stärkeherstellung
		KOS	Für die Verseifung
Kalilauge/Kaliumhydroxid KOH	E525	KOS	Für die Verseifung/ Verarbeitungshilfsstoff
Kalkmilch/Calciumhydroxid Ca(OH)₂	E526	ZS	Verarbeitungshilfsstoff in der Zuckerherstellung, zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe
		B	Zur Enthärtung von Brauwasser
Salz		Alle außer W	Alle üblichen Speisesalzarten, wie Steinsalz, Meersalz, ... Ohne Jod und Fluor; ohne Rieselhilfsstoffe, außer Calciumcarbonat
Speisegelatine (mind. ökologische Qualität)		BB	Nur für sahnehaltige Massen
		OG	Zur Schönung und Feinklärung von Obst- und Gemüsesäften bei entsprechender Deklaration
		Alle außer W	Als Zutat uneingeschränkt bei entsprechender Kennzeichnung
Native Stärke, Quellstärke		Alle außer W	Mind. ökologische Herkunft

B Bier
BB Brot und Backwaren
FÖ Fette und Öle
FW Fleisch und Wurstwaren
GGs Getreide- und Sojaerzeugnisse
KG Kräuter und Gewürze

KOS Kosmetika
MI Milch und Milcherzeugnisse
OG Obst- und Gemüseerzeugnisse
SMN Säuglingsmilchnahrung
W Wein
ZS Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade

Zusatzstoff/Hilfsstoff	E-Nr.	Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Rauch		MI, FW	Von einheimischen Hartholzarten (ohne Behandlung), Heidekraut, Wachholderzweigen, Nadelholz-Samenständen, Gewürze
Aromaextrakte		Alle außer W und B	Bevorzugt in Demeter-Qualität bei Brot und Backwaren nur für Feingebäck, extrahierter Rohstoff muss mindestens Bio sein
- Bienenwachs - Carnaubawachs - pflanzliche Öle		Alle außer W	Als Trennmittel oder Entschäumungsmittel, pflanzliche Öle oder Wachse müssen mindestens Bio sein
Lab		MI	Auch chemisch konserviert
- Bienenwachs - Natürliche Hartparaffine		MI	Als Überzugsmassen nur für Käse (ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butylkautschuk, Cyclokautschuk)
Mikrokristalline Wachse		MI	Als Überzugsmasse, nicht gefärbte Wachse, nur für Käse
Kunststoffdispersionen		MI	Ohne Fungizide als Überzugsmasse bei Käse
Milchsäure		FW, MI	Nur zur Behandlung von Natur-Därmen und Mozzarella
Starterkulturen		Alle	Keine gentechnisch veränderten Kulturen; Hefezugabe bei Weinen nur bei Gärstockung (außer Pied de Cuve)
Ethylen		OG	Nur zur Bananenreifung
N₂ Stickstoff		Alle	Als inertes Gas/Verarbeitungshilfsstoff in allen Bereichen
Enzyme		Alle Enzyme (einschließlich Zusatzstoffe und Trägermaterialien) müssen folgende Voraussetzungen erfüllen: GVO-Freiheit, ohne Konservierungsmittel (eine Ausnahmegenehmigung kann beantragt werden, wenn die Nichtverfügbarkeitserklärung von drei Anbietern vorliegt), Glycerin kann zugesetzt sein, muss aber aus nachhaltigen Quellen stammen	
		OG	Enzyme können für die Pressung und Klärung von Säften eingesetzt werden
		ZS	Enzyme können für die Herstellung von Zucker und Süßungsmitteln eingesetzt werden
		KOS	Alle natürlich vorkommenden Enzyme

Zusatzstoff/Hilfsstoff	E-Nr.	Produktgruppe*	Einschränkung/Anmerkung
Öle		ZS	Zur Schaumverhütung
Filtermaterialien		Alle	Asbest- und chlorfreie Materialien
Cellulose		Alle	Ungebleicht, zur Filtration
Textilien		Alle	Ungebleicht, zur Filtration
Kieselgur/Diatomeenerde		Alle	Aktiviert und nicht-aktiviert, regelmäßige Analysen bzgl. der Arsenbelastung von Produkten wird empfohlen
Perlite		Alle	
Bentonite		Alle	(Analysen bzgl. Dioxin- oder Arsenbelastung können nötig sein)
Pflanzenproteine		OG	Zur Schönung und Klärung
Kasein, Weizen- und Erbsenprotein		W	Zur Schönung
Braugips		B	Als Verarbeitungshilfsstoff für die Bierherstellung
Aktivkohle		FÖ, ZS, W	Filtration
Gerbsäuren		ZS	Natürlichen Ursprungs
Saccharose-Ester		ZS	In ökologischer Qualität
Schwefelsäure		ZS	Zur pH-Kontrolle, Zuckerherstellung
Bio-Heferindenzubereitung		W	Hefenährstoff
Thiamin/B₁		W	Hefenährstoff

B Bier
BB Brot und Backwaren
FÖ Fette und Öle
FW Fleisch und Wurstwaren
GG Getreide- und Sojaerzeugnisse
KG Kräuter und Gewürze

KOS Kosmetika
MI Milch und Milcherzeugnisse
OG Obst- und Gemüseerzeugnisse
SMN Säuglingsmilchnahrung
W Wein
ZS Zucker, Süßungsmittel, Süßwaren, Eis und Schokolade

Das Wichtigste in Kürze

- Beim Einsatz von Zutaten, Rohstoffen und Betriebsmitteln gilt immer das Regime erst Demeter, dann Verbandsware, dann EU-Bio.
- Die Demeter-Richtlinie funktioniert als Positiv-Liste; um die Handhabung zu erleichtern sind in diesem Kapitel dennoch viele zugelassene und nicht zugelassene Verfahren sowie Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe gelistet. Sollten Sie sich unsicher sein, wenden Sie sich bitte an die Abteilung Qualität des Demeter e.V.
- Wenn Sie ein Demeter-Produkt entwickeln wollen, müssen Sie immer drei Richtlinienbereiche beachten, die Kennzeichnungsrichtlinie (das steht auf dem Produkt), die Grundsätzlichen Regelungen (darauf ist im Allgemeinen zu achten) und die Produktrichtlinie (darauf ist im Speziellen zu achten).
- Ein Demeter-Rohstoff ist dann verfügbar, wenn er in ausreichender Menge, sinnvoller Entfernung, der entsprechenden Spezifikation, zu einem vertretbaren Preis zur Verfügung steht.
- Im Zweifelsfall bewertet die Abteilung Qualität des Demeter e.V. die Verfügbarkeit.