

## 8.7. Getreide- und Sojaerzeugnisse

### 8.7.1. Allgemeine Regelungen zu Zusatzstoffen, Verarbeitungstoffen und Verarbeitungsverfahren

Zusatzstoffe, Verarbeitungstoffe sowie Verarbeitungsverfahren und Kennzeichnung sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Grundsätzliche Regelungen sowie Hinweise zur Handhabung bzw. Kennzeichnung). Spezielle Regelungen für Getreide, Getreideerzeugnisse, Sojaprodukte und Teigwaren finden Sie in der nachfolgenden Richtlinie.

### 8.7.2. Allgemeine Grundlagen

Durch Verarbeitungsverfahren werden aus den Ausgangsmaterialien zusammen mit den Zutaten die gewünschten Produkte erzeugt. Hierbei kommt es darauf an, unter Zuhilfenahme der unterschiedlichen Techniken, so qualitätsschonend wie möglich vorzugehen. Die Arbeit des Landwirtes als Erzeuger muss dadurch anerkannt und gefördert werden, dass die Demeter-Qualität der Rohstoffe bei der Verarbeitung soweit wie möglich erhalten bleibt oder eine Veredelung erfährt.

Diese Richtlinie gilt für:

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

**Brot und Backwaren gehören nicht zum Geltungsbereich dieser Richtlinie, sondern werden in Kapitel 8.3. behandelt.**

### 8.7.3. Zutaten und Zusatzstoffe

- (1) Das zur Weiterverarbeitung vorgesehene *Getreide* stammt ausschließlich von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieben, Ausnahmen sind nicht möglich.
- (2) *Teigwaren* dürfen ausschließlich aus Getreide bzw. Getreidemahlerzeugnissen wie Mehl, Dunst, Grieß sowie Eiern, Kräutern und Gewürzen, Gemüse, Wasser und Salz hergestellt sein. Für gefüllte Teigwaren gelten außerdem die Richtlinien für Milch und Milcherzeugnisse, Fleisch und Fleischerzeugnisse bzw. Obst und Gemüse.
- (3) Zugelassene *Lockerungsmittel für Backmischungen* sind Backferment, Sauerteig, Trockensauer, Hefe, Hefeerzeugnisse.
- (4) *Als Backtriebmittel für Backmischungen* kann weinsteinsaures Backpulver eingesetzt werden. Ein Zusatz von Backmitteln erfolgt entsprechend der »Verarbeitungsrichtlinie Demeter-Brot und -Backwaren«.

- (5) Für Tofu und Tofuprodukte sind als *Gerinnungsmittel* Nigari (Magnesiumchlorid) und Calciumsulfat zugelassen. Natriumbikarbonat (Natron) als Zusatzstoff und Verarbeitungshilfsstoff ist zugelassen.
- (6) Für die Herstellung von Sojaerzeugnissen sind *Starterkulturen* zugelassen.
- (7) Bei der Verarbeitung von *Sojagetränken* sind maximal UHT-Verfahren zugelassen.
- (8) Zum *Räuchern* von Sojaprodukten dürfen nur das ganze Holz, die Späne oder das Mehl von Hartholzarten verwendet werden. Die Verwendung von tropischen Hölzern ist ausgeschlossen. Die Verwendung von Flüssigrauch ist **nicht** zugelassen!
- (9) Für die Herstellung von *Getreidestärke* sind Stickstoff (N<sub>2</sub>), Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) und Natronlauge (NaOH, zur Einstellung des pH-Wertes) als Verarbeitungshilfsstoffe zugelassen.
- (10) Eine Unterbindung der natürlichen Säuerung bei der Stärkeherstellung mittels *Antibiotika* ist nicht erlaubt, der Einsatz von *isolierten Enzymen* ausgeschlossen.
- (11) Die Herstellung oder Anwendung von chemisch oder enzymatisch modifizierter Stärke ist ausgeschlossen.

#### 8.7.4. Spezielle Verarbeitungsverfahren

- (1) *Walzenstuhl, Rotationsmühlen* und *Schneid-Prall-Mühlen*, idealerweise mit internen Kühlsystemen, sind zugelassen. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein, Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.
- (2) Die Herstellung von *extrudierten* bzw. *gepufften* Erzeugnissen aus Demeter-Getreide ist nicht erlaubt. Extrudierte Monoprodukte sind mit Demeter-Markenbild nicht möglich.
- (3) *Extrudierte Zutaten* in Mischprodukten (z.B. Müsli), auch wenn sie aus Demeter-Getreide hergestellt wurden, werden in einem Demeter-Produkt hinsichtlich der Kennzeichnung wie eine Bio-Zutat gewertet.
- (4) Die Herstellung von Demeter-Sojaerzeugnissen mit Hilfe von *Extrusionstechnologien* ist nicht erlaubt.
- (5) Die Herstellung von *Parboiled-Reis* aus Demeter-Reis ist zulässig.