

RICHTLINIEN 2027

Erzeugung und Verarbeitung
Schweizer Richtlinie für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken

gültig ab 1. Januar 2027

Hrsg: Demeter Schweiz, Krummackerweg 9, 4600 Olten

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung 11

2. Allgemeine Grundlagen 13

2.1 Grundlagen der Erzeugung 13

2.2 Grundlagen der Verarbeitung 15

2.3 Grundlagen der sozialen Verantwortung 17

2.4 Grundlagen der ökologischen Verantwortung 17

2.5 Grundlagen der gemeinsamen Verantwortung der Wertschöpfungskette 18

2.6 Geltungsbereich der Richtlinie 18

2.7 Systematik der Richtlinie und Verantwortlichkeiten 19

2.8 Verwendung der Marke Demeter 20

2.9 Zertifizierung und Betriebsvorgaben 21

2.9.1 Grundsätzliches 21

2.9.2 Qualitätssicherung 21

2.9.3 Warentrennung und Dokumentation 22

2.9.4 Lagerung 22

2.9.5 Warenfluss und Warenflussdokumentation 22

2.9.6 Ausnahmebewilligungen 22

2.9.7 Sanktionierung 23

2.9.8 Abfallmanagement 23

2.10 Rückstände 23

3. Allgemeine Erzeugung 25

3.1 Handhabung dieser Richtlinien 25

3.2 Voraussetzungen der Bewirtschafter*innen und obligatorische Kurse und Weiterbildung 26

3.3 Vertrag 27

3.4 Voraussetzungen des Betriebs 27

3.4.1 Gesamtbetrieblichkeit 27

3.4.2 Definition Betrieb 27

3.4.3 Betriebsteilung 28

3.5 Jährliche Bestätigung der richtliniengemässen Bewirtschaftung 28

3.6 Ausnahmebewilligungen Erzeugung 28
3.7 Umstellung Erzeugung 29
3.7.1 Gesamtbetriebsumstellung 29
3.7.2 Schrittweise Umstellung 29
3.7.3 Umstellung neuer Flächen 30
3.7.4 Umstellungszertifizierung 31
3.8 Präparate 32
3.8.1 Die verschiedenen biodynamischen Präparate 33
3.8.2 Anwendung 33
3.8.3 Ausnahmebewilligung und Präperatekonzept für Steillagen 34
3.9 Biodiversität und Umwelt 35
3.9.1 Bewässerung 35
3.9.2 Biodiversitätsflächen 35
3.9.3 Betriebe mit mehreren Produktionsstätten 37
3.9.4 Mindestanteil extensiv genutzten Weide- und Wieslands 37
3.9.5 Randflächen 37

4. Spezifische Erzeugung 38

4.1 Acker- und Pflanzenbau 38
4.1.1 Fruchtfolge 38
4.1.2 Saat- und Pflanzgut 38
4.1.3 Düngung 40
4.1.4 Pflanzenpflege und -schutz 42
4.1.5 Gemüsebau 42
4.1.6 Dauerkulturen 45
4.1.7 Pilze 45
4.1.8 Biodynamische Pflanzenzüchtung 47
4.2 Tierhaltung 49
4.2.1 Verpflichtung zur Tierhaltung 49
4.2.2 Tierbesatz zur Betriebsgrösse 50
4.2.3 Betriebskooperationen 51
4.2.4 Haltung nach Tierart 51
4.2.5 Fütterung nach Tierart 56
4.2.6 Pensionstiere 60
4.2.7 Tierzucht 60
4.2.8 Tierherkunft, -zukauf und -vermarktung 61
4.2.9 Arzneimittelbehandlungen bei Tieren 66

4.3 Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse 68
4.3.1 Gesetzliche Grundlagen 68
4.3.2 Bienenhaltung 69
4.3.3 Honiggewinnung und -lagerung 72
4.3.4 Umstellung 73
4.3.5 Zertifizierung, Rückstände und Warentrennung 73
Anhang 1: Zugelassene Futtermittel für den Zukauf 75
Anhang 2: Verarbeitung von Futter und Futtermitteln, Ergänzungs- und Zusatzstoffe in der Fütterung 77
Anhang 3: Zugelassene Düngemittel 79
Anhang 4: Zugelassene Massnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung 82
Anhang 5: Geflügel 85
Anhang 6: Abtränkpflicht 86
Anhang 7: Sanktionsreglement 87
Anhang 8: Biodynamische Präparate 98
5. Verarbeitung und Handel 101
5.1 Verträge 101
5.1.1 Lizenznehmer*innen 101
5.1.2 Lohnverarbeitung/Lohnlagerung 102
5.1.3 Markennutzung 103
5.2 Distributionsgrundsätze und Markennutzungsrechte für B2C-Handel 103
5.2.1 Distributionsgrundsätze 104
5.2.2 Markennutzungsrechte für B2C-Händler*innen 104
5.3 Runde Tische und Marktverhalten 106
5.3.1 Teilnahme am runden Tisch 106
5.3.2 Faires Marktverhalten 106
5.3.3 Jahresgespräch 107
5.4 Betriebsentwicklungsgespräche (BEG) 107
6. Allgemeine Verarbeitung 108
6.1 Zusammensetzung von Demeter-Produkten 108
6.1.1 Allgemeines 108
6.1.2 Herkunft von Rohstoffen 108
6.1.3 Flugtransport 109
6.1.4 Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen 109
6.1.5 Berechnung der Demeter-Anteile 110
6.2 Verarbeitungsverfahren 111
6.2.1 Grundsätzlich zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verarbeitungsverfahren 111

6.2.2 Grundsätzlich ausgeschlossene Verfahren 112
6.3 Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe 114
6.4 Prozesswasser 120
6.4.1 Definition 120
6.4.2 Zugelassene Massnahmen 120
6.5 Verpackungsrichtlinie 120
6.5.1 Geltungsbereich 120
6.5.2 Allgemeines 121
6.5.3 Ausdrücklich verbotene Verpackungsmaterialien 121
6.5.4 Zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien 122
6.6 Reinigung und Schädlingsbekämpfung 124
6.6.1 Einleitung 124
6.6.2 Reinigung 125
6.6.3 Schädlingsbekämpfung 127
7. Produktspezifische Verarbeitung 129
7.1 Obst und Gemüse 129
7.1.1 Geltungsbereich 129
7.1.2 Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und -methoden 129
7.1.3 Obst 129
7.1.4 Gemüse (inkl. Pilze und Kartoffeln) 131
7.1.5 Verpackung 131
7.2 Brot und Backwaren 132
7.2.1 Geltungsbereich 132
7.2.2 Allgemeine Grundlagen 132
7.2.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe 133
7.2.4 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren 134
7.3 Getreide, Getreideprodukte und Teigwaren 134
7.3.1 Geltungsbereich 134
7.3.2 Allgemeine Grundlagen 135
7.3.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe 135
7.3.4 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren 135
7.4 Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke 136
7.4.1 Geltungsbereich 136
7.4.2 Allgemeine Grundlagen 136
7.4.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe — Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke 136

	7.4.4	Produktspezifische Verarbeitungsmethoden	136
7.5	Kräuter und Gewürze		137
	7.5.1	Allgemeine Grundlagen	137
	7.5.2	Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe — Kräuter und Gewürze	137
	7.5.3	Produktspezifische Verarbeitungsverfahren	137
7.6	Fleisch- und Wurstwaren		138
	7.6.1	Tiertransport und Schlachtung	138
	7.6.2	Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe	140
	7.6.3	Produktspezifische Verarbeitungsverfahren	141
7.7	Milch und Milchprodukte		141
	7.7.1	Geltungsbereich	141
	7.7.2	Allgemeine Grundlagen	141
	7.7.3	Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe	142
	7.7.4	Produktspezifische Verarbeitungsverfahren	142
7.8	Säuglingsmilchnahrung		145
	7.8.1	Geltungsbereich	145
	7.8.2	Allgemeine Grundlagen	145
	7.8.3	Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe	145
	7.8.4	Produktspezifische Verarbeitungsverfahren	146
7.9	Eier und Eiprodukte		146
	7.9.1	Geltungsbereich	146
	7.9.2	Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe	146
	7.9.3	Verpackung	146
	7.9.4	Handel	146
7.10	Speiseöle und Fette		147
	7.10.1	Geltungsbereich	147
	7.10.2	Allgemeine Grundlagen	147
	7.10.3	Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe	147
	7.10.4	Produktspezifische Verarbeitungsverfahren	148
7.11	Zucker, Süssungsmittel und Glace		148
	7.11.1	Geltungsbereich	148
	7.11.2	Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe	149
	7.11.3	Produktspezifische Verarbeitungsverfahren	149
7.12	Schokolade, Kakao und Süsswaren		149
	7.12.1	Geltungsbereich	149
	7.12.2	Allgemeine Grundlagen	150
	7.12.3	Nacherntebehandlung	150

7.12.4 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe 150
7.12.5 Produktspezifische Verarbeitungsmethoden 150
7.12.6 Verpackung 150
7.13 Kaffee 151
7.13.1 Geltungsbereich 151
7.13.2 Allgemeine Grundlagen 151
7.13.3 Produktspezifische Verarbeitungsmethoden 151
7.13.4 Verpackung 151
7.14 Bier 152
7.14.1 Allgemeine Grundlagen 152
7.14.2 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe 152
7.14.3 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren 153
7.15 Wein und Sekt 154
7.15.1 Geltungsbereich 154
7.15.2 Allgemeine Grundlagen 154
7.15.3 Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsverfahren 155
7.15.4 Zertifizierung der Weinkeller und Markennutzung 159
7.16 Cidre, Fruchtwein und Essig 161
7.16.1 Geltungsbereich 161
7.16.2 Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren 161
7.16.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe — Fruchtwein 161
7.16.4 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe — Essig 161
7.16.5 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren — Fruchtwein 162
7.16.6 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren — Essig 162
7.16.7 Verpackung — Fruchtweine und Essig 162
7.17 Alkohol für die Weiterverarbeitung und Spirituosen 163
7.17.1 Geltungsbereich 163
7.17.2 Allgemeine Grundlagen 163
7.17.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe 163
7.17.4 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren 164
7.17.5 Reifung und Verpackung 164
7.18 Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel 165
7.18.1 Geltungsbereich 165
7.18.2 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe 165
7.18.3 Produktspezifische Verarbeitungsmethoden 165
7.18.4 Kapseln und Hüllen 166

7.19 Kosmetik und Körperpflegeprodukte 166
7.19.1 Geltungsbereich 166
7.19.2 Allgemeine Grundlagen 166
7.19.3 Einteilung im Sinne der Kosmetikrichtlinie 167
7.19.4 Qualität und Berechnung von Zutaten 168
7.19.5 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren 169
7.19.6 Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs 170
7.19.7 Zugelassene isolierte Substanzen und Inhaltsstoffe 171
7.20 Textilien 174
7.20.1 Geltungsbereich 174
7.20.2 Allgemeine Grundlagen 174
7.20.3 Rohstoffe 175
7.20.4 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren 175
7.21 Farbstoffe für Textilien 175
7.22 Futtermittel 175
7.22.1 Demeter-Anteil an pflanzlichen und tierischen Zutaten 175
7.22.2 Premix (Vitamine und Mineralstoffe) in den Futtermitteln 176
7.22.3 Extrusion 176
7.23 Hofverarbeitung und Direktvermarktung 176
7.23.1 Lohnverarbeitung/Lohnlagerung 176
7.23.2 Direktvermarktung 177
7.23.3 Hofverarbeitung, Deklaration und Direktvermarktung von Nicht-Demeter-Produkten ab Hof 178
7.23.4 Deklaration 179
7.23.5 Lizenzgebührenordnung und Markennutzungsvertrag 180
7.24 Gastrokonzept 181
7.24.1 Einkauf und Lagerung 181
7.24.2 Die Demeter-Küche 182
7.24.3 Regelung zu Eigenanbau, Pilzen, Wild und Fischen 184
7.24.4 Kennzeichnung der Speisen und Getränke & Marketing 184
7.24.5 Kontrolle 185
7.24.6 Gebühren 185
Anhang I: Zusätzliche Anforderungen an die Demeter-Produktion bezüglich GVO (gentechnisch veränderte Organismen) 186
Anhang II: Ausnahmebewilligungen — Verarbeitung 187
Anhang III: Sanktionsreglement 190
Anhang IV: Gebührenordnung 198

8. Kennzeichnungsrichtlinie 200
8.1 Grundsätzliches 200
8.1.1 Gesetzliche Rahmenbedingungen für die Kennzeichnung 200
8.1.2 Volldeklaration 201
8.2 Demeter-Markenzeichen 201
8.2.1 Standardplatzierung auf Produkten 201
8.2.2 Farbvorgabe Demeter-Markenzeichen 202
8.2.3 Textzusatz zum Demeter-Markenzeichen 204
8.2.4 Schreibweise der Marke Demeter 204
8.3 Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen 204
8.3.1 Allgemeine Kennzeichnung von Erzeugnissen mit dem Demeter-Markenzeichen 205
8.3.2 Kennzeichnung unter Verwendung von Biodynamisch 209
8.3.3 Kennzeichnung von Erzeugnissen «in Umstellung auf Demeter» 209
8.4 Gesonderte Kennzeichnungsregelungen einzelner Produkte 210
8.4.1 Produkte mit Schweizer Zutaten 210
8.4.2 Kennzeichnung von Honig aus Demeter-Bienenhaltung 211
8.4.3 Kennzeichnung von Demeter-Kosmetika 211
8.4.4 Kennzeichnung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. aus Demeter-Fasern 213
8.4.5 Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung 214
8.4.6 Kennzeichnung von Produkten aus Bruderhahnaufzucht 215
8.4.7 Kennzeichnung von alkoholhaltigen Produkten 215
8.4.8 Kennzeichnung von Demeter-Futtermitteln 216
8.4.9 Kennzeichnung von Produkten aus Pflanzenteilen der Hanfkrautpflanze 216
8.4.10 Kennzeichnung von Gebinde-/B2B-Etiketten 217
9. Definitionen und Glossar 218

1. EINLEITUNG

Schweizer Richtlinie für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken

Stand 1.1.2027 letzte Änderung 26.08.2026

Die Richtlinien zur Verwendung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken beschreiben den Rahmen, innerhalb dessen eine wesensgerechte und aufbauende Erzeugung sowie eine prozessorientierte, werterhaltende und kontinuierlich entwickelnde Verarbeitung von Produkten, die mit diesen Marken zertifiziert werden, durchgeführt wird. An allen Stellen innerhalb dieser Richtlinie, wo das Wort, das stilisierte Wort, das Siegel oder das Demeter-Markenzeichen erscheint, ist Biodynamisch mit eingeschlossen.

Diese Richtlinie bildet die Grundlage für die Verwendung von Demeter, Biodynamisch und anderen damit in Verbindung stehenden Marken.

Unter biodynamisch wird ebenso biologisch-dynamisch verstanden. Zur besseren Lesbarkeit wird nachfolgend ausschliesslich der Begriff biodynamisch verwendet.

Jedes verarbeitete Demeter-Produkt besteht aus Erzeugnissen, die nach den jeweils gültigen Demeter-Erzeugungsrichtlinien biodynamisch angebaut wurden. In der biodynamischen Wirtschaftsweise wird angestrebt, die Landwirtschaft so zu führen, dass sie ihre Produktivität und Gesundheit aus der Gestaltung des Betriebsganzen erwirbt. Besondere Aufgabe bei der Verarbeitung der biodynamisch angebauten pflanzlichen und tierischen Erzeugnisse ist, die bestehende hohe Demeter-Qualität der Rohstoffe zu erhalten und im Sinne der menschlichen Bedürfnisse weiterzuentwickeln.

1924 hielt Rudolf Steiner in Koberwitz bei Breslau die Vorträge «Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft» («Landwirtschaftlicher Kurs»). Die darin dargestellten Ideen und praktischen Anleitungen sind die Grundlage der biodynamischen Landwirtschaftsmethode. Sie wurde im Laufe der Jahre durch praktische Erfahrungen und Forschungen erweitert und verfeinert. Sie wird weltweit auf zahlreichen landwirtschaftlichen und gärtnerischen Betrieben praktiziert.

Für einen sachgemässen, den Lebensgesetzen entsprechenden Landbau ist es grundlegend, dass der Bauernhof oder die Gärtnerei als ein Betriebsorganismus erkannt und ausgestaltet wird. Dieser Organismus ergibt sich einerseits aus den äusseren Gegebenheiten, wie Lage, Klima, Bodenart, sowie aus den Fähigkeiten und den Bedürfnissen der damit verbundenen Menschen. Andererseits soll er sich als Organismus zu einem abgerundeten Wesen (zu einer Betriebsindividualität) ausbilden können, in dem Produzent*innen mit ihren individuellen Fähigkeiten die verschiedenen Betriebsaufgaben wie Bodenpflege, Pflanzenbau, Tierhaltung und Düngerwirtschaft zu einem

Ganzen formen. Erfahrungsgemäss kann in wenigen Jahren ein weitgehend geschlossener Betriebsorganismus aufgebaut werden, dem keine Futter- und Düngersubstanzen von aussen zugeführt werden müssen. Der innerbetriebliche Kreislauf bedarf der sorgfältigen Ausgestaltung bis in alle Einzelheiten. Dadurch wird er empfänglicher für die Kräfte der Erde und des Kosmos, und die landwirtschaftliche Betriebsindividualität kann sich bilden.

Der harmonische Betriebsorganismus bildet die Grundlage für die Wirksamkeit biodynamischer Massnahmen. Mittels der Düngerzusatz- und Spritzpräparate können die in der Natur veranlagten Fähigkeiten zur Bildung bodenständiger Fruchtbarkeit, eines ausgewogenen Pflanzenwachstums und zur Ausbildung der Reifequalität zu ihrer vollen Entfaltung gebracht werden. Die bei der Bewirtschaftung eines biodynamisch gepflegten Betriebs zusammenarbeitenden Menschen sollen aus Sachkenntnis und aus einer persönlichen Beziehung zu den verschiedenen Lebensgebieten im Betrieb wirken können. Dafür ist die Pflege des kulturellen Lebens (wie z. B. die gemeinsame Gestaltung des Tages- und Jahreslaufs) eine wesentliche Hilfe, die der individuellen Entwicklung der einzelnen Persönlichkeiten sowie auch der Pflege der persönlichen Beziehung zu den Naturwesen dient.

In der anthroposophisch orientierten Ernährungslehre wird der Blick neben den Stoffen auf die dem Produkt innewohnenden Kräfte gelenkt. Eine qualitätsentwickelnde Verarbeitung hat zum Ziel, diese Kräfte zu erhalten und sie, wo möglich, aufzugreifen und verfügbar zu machen. Nach dem heutigen Stand der Erkenntnis ist neben der allgemein anerkannten ernährungsphysiologischen Bedeutung der Vollwerternährung ein Lebensmittel besonders nahrhaft, wenn seine innere Qualität typisch und harmonisch ausgebildet ist. Eine Verarbeitung zum Demeter-Produkt soll diesen Umstand angemessen berücksichtigen.

Die Demeter-Verarbeitungsrichtlinie soll nicht nur ein- bzw. ausgrenzen. Es ist bewusst versucht worden, sie so zu halten, dass die entscheidenden Prozessqualitäten mit angesprochen sind. Letzten Endes kommt es darauf an, dass jede*r Verarbeitende in der Lage ist, auf der Grundlage der nachstehenden Richtlinien aus eigener Erkenntnis verantwortlich zu handeln. Jede Person verdankt einen Teil ihrer Existenz und ihres Erfolgs der übergeordneten gemeinsamen biodynamischen Sache, und jede örtliche Arbeit, auch wenn sie im Verborgenen geschieht, trägt zum Ganzen bei. Daher sollte jede*r stets so handeln, dass das Vertrauen der Konsument*innen in die biodynamische Wirtschaftsweise und in die Demeter-Produkte gerechtfertigt und gefestigt wird. Auf Dauer ist die von den Konsument*innen erfahrene stets erstklassige Qualität von Demeter-Produkten die beste und wichtigste Werbung.

Die Demeter-Rahmenrichtlinien für die Erzeugung sowie die Verarbeitung werden von den jeweils Verantwortlichen der einzelnen Branchen und Berufsgruppen in den zuständigen Fachgruppen erarbeitet und von den hierfür zuständigen Organen verabschiedet. Jeder Vertragspartner hat die Möglichkeit und ist dazu aufgerufen, sich an der Fortentwicklung der Richtlinien zu beteiligen. Entsprechende Anträge nehmen die Fachgruppen und Ländervertretungen entgegen.

2. ALLGEMEINE GRUNDLAGEN

Schweizer Richtlinie für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken

Stand 1.1.2027 letzte Änderung 26.8.2026

2.1 Grundlagen der Erzeugung

In den Lebensprozessen wirken mannigfaltige Kräfte zusammen, die nicht allein aus materiellem Geschehen stammen. Daher kommt es bei allen landwirtschaftlichen Massnahmen darauf an, die fördernden und belebenden Prozesse im Naturgeschehen zu aktivieren.

Die biodynamische Wirtschaftsweise ist im Wesentlichen Gestaltung von Lebenszusammenhängen und kann nicht wie ein Produktionsverfahren für einen technischen Artikel festgelegt werden. Durch die Arbeit der Menschen kann ein Betrieb durch die Pflege der Bodenfruchtbarkeit, der Kulturpflanzen, des Saatguts und der Haustiere unter den jeweiligen natürlichen Standortbedingungen zu einem lebendigen Organismus ausgebildet werden. Die grosse Vielfalt der lebendigen Natur bringt es mit sich, dass eine landwirtschaftliche Massnahme an einem Ort richtig und an einem anderen Ort gerade falsch sein kann. Auch die Neigungen und Fähigkeiten der Bewirtschafter sind zu berücksichtigen für unterschiedliche Betriebsgestaltungen im Rahmen dieser Richtlinien. Ebenso spielen die richtigen Zeitpunkte bei der Durchführung der sich in das Lebensgeschehen einfügenden Massnahmen eine wichtige Rolle. Dazu gehören insbesondere auch die gewissenhafte und regelmässige Anwendung der biodynamischen Präparate und der Einbezug der kosmischen Rhythmen in Erzeugung und Tierhaltung.

Für die biodynamische Arbeit ist es erforderlich, sich mit dem Wesen der biodynamischen Wirtschaftsweise, ihren Grundlagen und Zielen zu verbinden. Dazu ist ein intensives Sich-Einleben in das Naturgeschehen durch Beobachtung, Denken und Empfinden notwendig. Durch unablässiges Bemühen kann ein auf Erkenntnis beruhendes, immer tieferes Verständnis der Naturzusammenhänge erreicht werden. Die gemeinsame Arbeit in den verschiedenen Vereinigungen mit ihrer Beratung, ihren Veranstaltungen, Zeitschriften und Büchern ist dafür eine wichtige Grundlage und Hilfe.

Die besonderen Erkenntnisgrundlagen der biodynamischen Landwirtschaft, soweit sie über die praktischen und naturwissenschaftlichen Erfahrungen hinausgehen, beruhen auf Rudolf Steiners Kurs «Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft» von 1924 und dem geistigen Zusammenhang der Anthroposophie, innerhalb dessen diese Vorträge ausdrücklich gehalten sind.

Erstrebt wird immer, die Landwirtschaft so zu führen, dass sie ihre Produktivität und Gesundheit aus der Gestaltung des Betriebsganzen erwirbt und das, was sie an Betriebsmitteln zur eigenen Produktion braucht, auch selbst erzeugt. Wenn man jedoch die Richtlinien so benutzen wollte, wie es häufig bei Gesetzen geschieht, dass man sich lediglich um die formale Einhaltung bemüht oder die Lücken sucht, um sie für wirtschaftliche Vorteile zu nutzen, dann sollte man die Landwirtschaft anders betreiben. Es ist die Aufgabe von Demeter Schweiz, durch die Beratung solche Entwicklungen zu verhindern.

Letzten Endes kommt es darauf an, dass jede*r Anbauer*in immer besser in die Lage kommt, auf der Grundlage der nachstehenden Richtlinien aus eigener Erkenntnis verantwortlich zu handeln. Jede*r Einzelne verdankt einen wesentlichen Teil seiner Existenz als biodynamische*r Mitarbeiter*in der übergeordneten gemeinsamen Sache, und jede örtliche Arbeit, auch wenn sie im Verborgenen geschieht, trägt zum Ganzen bei. Daher sollte jede*r stets so handeln, dass das Vertrauen der Verbraucher*innen in die biodynamische Wirtschaftsweise und in die Demeter-Produkte gerechtfertigt und gefestigt wird.

Landwirtschaft ist Ausdruck der aktiv gestaltenden Begegnung des Menschen mit der Natur. Die Gestaltung der Landwirtschaft wird geprägt von den Bedürfnissen der in einer Kultur zusammenlebenden Menschen. Die Erzeugnisse, die aus dieser Landwirtschaft hervorgehen, müssen auf die Wesenheit des Menschen ausgerichtet sein, damit sie ihre Aufgabe als «Lebens»-mittel – im wahrsten Sinne des Wortes – erfüllen können. Die Haltung von Rindern und der entstehende Wirtschaftsdünger waren und sind die Voraussetzung für einen intensiven Ackerbau. Die Tierhaltung erfordert den Futterbau, Rinderhaltung erfordert insbesondere die Erzeugung von Raufutter und ist somit wichtiger Gestaltungsfaktor für die Fruchtfolge. Der Pflanzenbau wird durch das Nahrungsbedürfnis von Mensch und Tier bestimmt und erfordert einen sorgfältigen Umgang mit dem Boden. Standortgerechte Bewirtschaftung berücksichtigt die Bedürfnisse von Pflanze und Boden, Tier und Mensch.

«Eine Landwirtschaft erfüllt eigentlich ihr Wesen im besten Sinne des Wortes, wenn sie aufgefasst werden kann als eine Art Individualität. Und jede Landwirtschaft müsste sich nähern – ganz kann das nicht erreicht werden, aber sie müsste sich nähern – diesem Zustand, eine in sich geschlossene Individualität zu sein.»

Rudolf Steiner (GA 327, «Landwirtschaftlicher Kurs», 2. Vortrag)

Alles Lebendige gestaltet sich aus dem Bildeprinzip des Organischen. Einzelne auseinander hervorgehende Organe fügen sich zu einer lebendigen Einheit zusammen. Ein Organismus ist mehr als die Summe seiner Teile. Organismen sind von einer Haut umgeben. Dadurch bildet sich im Innern des Organismus Eigenleben, das im Verhältnis zu seiner terrestrischen und kosmischen Umwelt steht. Unterliegt das Eigenleben einer selbstbestimmten Entwicklung, bildet sich Individualität.

Wird ein landwirtschaftlicher Betrieb aus diesen Bildeprinzipien heraus organisiert und bildet er ein aus sich heraus entwickeltes System von Bodenleben, Pflanzenentwicklung und wesensgemässer Tierhaltung, so dürfen wir zu Recht von einem Betriebsorganismus sprechen. So gestaltete Betriebe bringen durch entstehende Bodenfruchtbarkeit, gesteigerte Lebenskräfte der Pflanzen und wesensgemässe Haltung der Tiere gesunde Lebensmittel hervor. Gleichzeitig wird

durch solche Betriebe eine im Sinne des Naturschutzes zur Entwicklung und Regenerationsfreudigkeit befähigte Kulturlandschaft ausgebildet.

Jeder Standort ist von einem anderen verschieden. Jede Kulturführung durch Bodenbearbeitung, Fruchtfolge und Düngung entwickelt ein bestimmtes Bodenleben. Welche Tierarten die Landschaft beleben und welche Aufstallungsform für sie jeweils gewählt wird, entscheidet über die Art und Vermehrung der Bodenfruchtbarkeit. Die Menschen mit ihren Entscheidungen und Zusammenarbeitsformen geben dem Betrieb eine ganz bestimmte Prägung. Darüber hinaus kann der Mensch aus geisteswissenschaftlicher Erkenntnis heraus eine höhere Harmonie und Ordnung in dem Lebensgefüge des landwirtschaftlichen Organismus entwickeln. Auf der Grundlage des landwirtschaftlichen Betriebs als Organismus bildet sich eine Betriebsindividualität.

Pflanzen- und Ackerbau

Die Pflanze als ein Wesen, das besonders von Umgebungseinflüssen abhängig ist, benötigt neben dem geeigneten Standort ausreichend Wärme und Licht. Ein gut durchwurzelbarer und lebendiger Boden ist Voraussetzung für eine entsprechende Blatt-, Blüten- und Fruchtbildung. Die Ausgestaltung ihres Standorts ist für die Gesundheit der Pflanze von grösserer Bedeutung als einzelne Pflanzenbehandlungsmassnahmen. Ebenso ist die Wahl geeigneter Arten und Sorten von Bedeutung. Eine ausgewogene, standortgerechte Fruchtfolgegestaltung kann die Einseitigkeit der verschiedenen Kulturpflanzen ausgleichen. Hierbei ist dem Aufbau einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit durch ausreichenden Anbau von – möglichst mehrjährigen – Leguminosen und einem hohen Blattfruchtanteil in der Fruchtfolge besondere Beachtung zu schenken.

«Düngen heisst, den Boden verlebendigen.» Aus diesem Leitsatz ergibt sich eine aus den Lebenszusammenhängen von Pflanze und Tier hervorgehende Düngung. In der Düngerwirtschaft hat der sachgerechte Einsatz der biodynamischen Präparate massgebliche Bedeutung.

Eine wichtige Zielsetzung der Bodenbearbeitung ist die Intensivierung biologischer Vorgänge im Boden. Energieeffiziente Bodenbearbeitungsverfahren haben dabei Vorrang.

2.2 Grundlagen der Verarbeitung

Ziel

Demeter-Produkte dienen der Ernährung, Pflege und Kleidung des Menschen. Daher steht der Mensch im Mittelpunkt und ist Massstab des Handelns.

Das Ziel der Verarbeitung zu Demeter-Produkten ist die konsequente Erhaltung und – wenn möglich – die Weiterentwicklung der in der biodynamischen Wirtschaftsweise erzeugten Qualität.

Demeter-Lebensmittel stellen nicht nur die Grundlage für die Ernährung des Körpers dar, sondern auch für das seelische und geistige Leben. Diese umfassendere Anschauung von der Wirkung eines Lebensmittels führt dazu, dass auch die Bedürfnisse des Menschen auf diesen Ebenen Berücksichtigung finden sollen.

Grundlagen

A. **Ideelle Grundlagen:** Die Marke Demeter steht ausschliesslich für Produkte, die aus kontrolliert biodynamischem Anbau stammen. Die Methode basiert auf den Anregungen von Rudolf Steiner, die er im «Landwirtschaftlichen Kurs» 1924 machte.

B. **Rechtliche Grundlagen:** Demeter Schweiz kann gemäss Vertrag mit der Biodynamischen Föderation – Demeter International e. V. (BFDI) alle Marken nutzen, für die die Biodynamische Föderation – Demeter International e. V. gemäss Vertrag mit dem internationalen Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft (IBDA) die Nutzungsrechte hat. IBDA wurde mit dem Ziel gegründet, die internationalen Marken Demeter und Biodynamisch zu übernehmen; Mitglieder von IBDA sind biodynamische Vereine aus der ganzen Welt.

C. **Die wirtschaftliche Grundlage:** von Demeter-Erzeugnissen entsteht im Zusammenwirken von Produktion, Verarbeitung, Handel und Konsum, also der ganzen Wertschöpfungskette, und ist damit in die Verantwortung aller Beteiligten gelegt.

D. **Soziale Grundlagen:** In der sozialen Charta von Demeter Schweiz wird in 7 Leitsätzen der soziale Umgang in der Demeter-Bewegung umschrieben.

Verarbeitung

Durch die Verarbeitung sollen Demeter-Produkte in ihrer Qualität, in ihrem eigenen Charakter erhalten und gefördert werden. Denn die Verarbeitung ist ein Veredelungsprozess, bei dem die biodynamisch erzeugte Qualität der Rohstoffe ihre Fortsetzung findet.

Verarbeitungsprozesse prägen die Qualität der Produkte. Ziel ist deshalb eine dem Produkt gemässe, auf die umfassenden Bedürfnisse des Menschen ausgerichtete Verarbeitung.

Auf Zusatz- und Hilfsstoffe soll weitgehend verzichtet werden. Einige sind durch die Wahl biodynamisch erzeugter, hochwertiger Rohstoffe unnötig. Andere können durch handwerkliches Können sowie auch durch den Einsatz sinnvoller Technologien eingespart werden.

Beurteilung der Demeter-Lebensmittel

Nicht nur die Inhaltsstoffe, sondern auch die Verarbeitungsprozesse beeinflussen die Qualität des Nahrungsmittels.

Deshalb werden bei der Beurteilung von Demeter-Lebensmitteln neben analytischen, mikrobiologischen und sensorischen Untersuchungen auch Methoden zur ganzheitlichen Darstellung der Lebenskräfte angewendet (z. B. bildschaffende Methoden).

Beschreibung des Produkts

Nur ein Produkt, dessen Zusammensetzung und Entstehungsgeschichte vollkommen transparent dem Händler und Verbraucher dargelegt wird, ist ein ehrliches Produkt. Eine klare Deklaration ist der erste Schritt.

Ökologie

Erzeugung, Verarbeitung und Vertrieb der Demeter-Produkte sollten möglichst umweltverträglich erfolgen. Bei allen Schritten steht die Verantwortung für Mensch und Natur im Vordergrund.

2.3 Grundlagen der sozialen Verantwortung

Soziale Verantwortung, die die Achtung und Einhaltung der Menschenrechte umfasst, ist eines der Grundprinzipien der Demeter-Richtlinien. Die Anforderungen der International Labour Organisation (ILO), die im Rechtsrahmen vieler Länder verankert sind, gelten für alle Menschen und regeln alle Arbeitsverhältnisse, auch die in Demeter-zertifizierten Unternehmen. Menschen, die in Demeter-Betrieben arbeiten, erhalten Chancengleichheit, unabhängig von ihrer ethnischen Herkunft, ihrem Glauben und ihrem Geschlecht.

Das Management ist für die Gesundheit und die Sicherheit aller Personen im Unternehmen verantwortlich und dafür, dass niemand durch seine Arbeit gefährdet wird. Alle Mitarbeitenden haben die Möglichkeit, ihre Rechte in Anspruch zu nehmen. Sie haben das Recht, sich zu versammeln, an Tarifverhandlungen teilzunehmen und ohne Diskriminierung eine Vertretung gegenüber dem Management zu bilden. Demeter-Unternehmen sind verpflichtet, soziale Ungleichheit sowie Mangel an sozialen Rechten zu unterbinden, wie auch aufgezwungene oder unangemessene Kinderarbeit, unzureichende Arbeitsbedingungen und/oder Löhne, mangelnde Arbeitssicherheit und Gesundheitsrisiken. Die Unternehmen müssen ihre Arbeitskräfte regelmässig über ihre Rechte informieren.

2.4 Grundlagen der ökologischen Verantwortung

Die Herstellung, Verarbeitung und der Handel mit Demeter-Produkten sollten in einer Weise erfolgen, die anerkennt, dass wir sowohl für funktionierende Ökosysteme verantwortlich als auch von ihnen abhängig sind, da sie die Grundlage allen Lebens auf der Erde sind.

Die biodynamische Landwirtschaft und Verarbeitung haben das Potenzial, praktische Beiträge zur Lösung der schweren Krisen zu leisten, die unsere Lebenswelten bedrohen, einschliesslich des Klimawandels, der Bodenzerstörung, Verschmutzung und Verlust der biologischen Vielfalt.

Daher sollten Demeter-Unternehmen ihre Verantwortung für die lokalen und globalen Ökosysteme und das Wohl künftiger Generationen berücksichtigen, wenn sie weitere Entwicklungen ihrer Unternehmen planen und grundsätzliche Entscheidungen treffen.

In der Praxis erfordert dies eine Bewertung des Ressourceneinsatzes auf jeder Stufe der Demeter-Wertschöpfung unter besonderer Berücksichtigung der Nutzung fossiler Brennstoffe und nicht erneuerbarer Ressourcen.

Technologie wird bewusst und fokussiert eingesetzt, wo sie unseren Zielen dient.

2.5 Grundlagen der gemeinsamen Verantwortung der Wertschöpfungskette

Die biodynamische Landwirtschaft betreibt eine ganzheitliche Produktion. Das Ziel ist es, sämtliche Tiere und Produkte (inkl. Koppel- und Nebenprodukte) im Demeter-Kreislauf zu behalten (z. B. Junghähne bei der Eierproduktion, Kälber bei der Milchproduktion, Presskuchen bei Ölsaatenverarbeitung). Alle Wertschöpfungsstufen übernehmen gemeinsam die Verantwortung für die Umsetzung dieses Ideals.

Alle 2 Jahre wird der Fortgang dieser Umsetzung bei den Branchengesprächen (runde Tische) angeschaut und Massnahmen definiert zur Verwirklichung dieses Ziels und ein Bericht an Demeter Schweiz geschickt.

Zudem erklärt der Vorstand von Demeter Schweiz dieses Thema zur hohen Priorität.

2.6 Geltungsbereich der Richtlinie

Der Geltungsbereich erstreckt sich auf die Verarbeitung und Erzeugung aller Produkte pflanzlichen und tierischen Ursprungs unter der Auslobung mit Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken gemäss der Kennzeichnungsrichtlinie oder anderen Hinweisen auf die biodynamische Wirtschaftsweise beziehungsweise auf alle Produktkategorien, bei deren Vertrieb auf die Demeter-Richtlinie oder Demeter-Zertifizierung Bezug genommen wird.

Diesen Richtlinien vorgelagert sind neben den gesetzlichen Bestimmungen (wie z. B. Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), Hygienebestimmungen) folgende Regelwerke in ihrer jeweilig neuesten Fassung:

- Internationale Demeter-Richtlinien (BFDI)
- Richtlinien der Bio Suisse
- Schweizerische Bio-Verordnung

Ausnahmen von der Regelung, dass die Bio Suisse Richtlinien eingehalten werden müssen, gelten für:

- Den Import von Demeter-Produkten
- Die Erzeugung und Verarbeitung von importierten Demeter-Produkten
- Produkte, bei denen eine Deklarationsknospe zugelassen ist (z. B. Kosmetika)
- Produkte, die nicht im Geltungsbereich der Bio Suisse Richtlinien liegen (z. B. Textilien)

2.7 Systematik der Richtlinie und Verantwortlichkeiten

Die Richtlinienkapitel 1 und 2 sind grundlegende Anforderungen, die sowohl für Produzent*innen wie auch für Lizenznehmer*innen gelten.

Die Richtlinienkapitel 3 und 4 werden durch die RKA ausgearbeitet und durch die Richtlinienversammlung Anbau verabschiedet. Sie gelten für alle Produzent*innen.

Die Richtlinienkapitel 5 bis 8 werden in Zusammenarbeit mit dem Handel und den Verarbeiter*innen durch die Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel (RKV) ausgearbeitet und vom Vorstand von Demeter Schweiz verabschiedet. Die Vorgaben zu Verarbeitung, Lohnverarbeitung sowie Kennzeichnung gelten sowohl für Lizenznehmer*innen wie auch für Hofverarbeiter*innen.

Das Kapitel 9 beinhaltet das Glossar und Definitionen. Sowohl RKV wie RKA führen dort die Definitionen ein – die RKV für Verarbeitung und Handel, die RKA für die Erzeugung.

Die Zuständigkeiten für die einzelnen Kapitel dieser Richtlinie sind in nachfolgender Tabelle geregelt. Wenn 2 Gremien für die Verabschiedung eines Inhalts zuständig sind, kann dieser nur geändert werden, wenn beide damit einverstanden sind. Bei Uneinigkeit wird ein Differenzbereinigungsverfahren durchgeführt.

Tabelle: Zuständigkeiten

Inhalt	Bearbeitung	Verabschiedung
1. Einleitung	Vorstand	
2. Allgemeine Grundlagen		
2.1. Grundlagen der Erzeugung	RKA	Vorstand
2.2. Grundlagen der Verarbeitung	RKV	Vorstand
2.3. Grundlagen der sozialen Verantwortung	RKA und RKV	Vorstand
2.4. Grundlagen der ökologischen Verantwortung	RKA und RKV	Vorstand
2.5. Grundlagen der gemeinsamen Verantwortung der Wertschöpfungskette	RKV	Vorstand
2.6. Geltungsbereich der Richtlinie	RKA und RKV	Vorstand
2.7. Systematik der Richtlinie und Verantwortlichkeiten	Vorstand	
2.8. Verwendung der Marke Demeter	Vorstand	Vorstand
2.9. Zertifizierung und Betriebsvorgaben	RKA und RKV	Vorstand
2.9.1. Grundsätzliches	RKA und RKV	Vorstand
2.9.2. bis 2.9.5.	RKV	Vorstand
2.9.6. bis 2.9.87.	RKA und RKV	Vorstand
2.10. Rückstände	RKV	Vorstand
Abdrift	RKA	Vorstand
3. Allgemeine Erzeugung	RKA	RVA

Inhalt	Bearbeitung	Verabschiedung
4. Spezifische Erzeugung	RKA	RVA
Anhänge	RKA	RKA
5. Richtlinien für Verarbeitung und Handel	Vorstand	Vorstand
6. Allgemeine Verarbeitungsrichtlinie	RKV	Vorstand
7. Produktspezifische Verarbeitungsrichtlinie	RKV	Vorstand
Anhänge I bis III	RKV	Vorstand
Anhang IV Gebührenordnung sowie 7.23.5.2 Lizenzgebühren	Vorstand	Vorstand
8. Kennzeichnungsrichtlinie	RKV	Vorstand
9. Definitionen und Glossar	RKA und RKV	RKA und RKV

Die Richtlinie funktioniert als Positivliste; was nicht erwähnt ist, ist grundsätzlich ausgeschlossen oder muss bei den zuständigen Gremien angefragt werden. Einige Punkte werden zur Verdeutlichung zusätzlich als Negativliste aufgeführt.

Implementierung von Richtlinienänderungen

Richtlinienänderungen von der BFDI müssen nachvollzogen werden auf den nächstmöglichen Termin (Verarbeitung: 1. Januar vom Folgejahr, Erzeugung: 1. Januar vom Nachfolgejahr).

2.8 Verwendung der Marke Demeter

Demeter Schweiz als Treuhänder der eingetragenen Marken ist gesetzlich verpflichtet, diese vor Missbrauch zu schützen.

A. Als Nutzung der Marken Demeter und Biodynamisch ist jeder beabsichtigte oder unbeabsichtigte Gebrauch einer oder mehrerer der eingetragenen Marken in jedwelcher Form anzusehen, sobald in der Öffentlichkeit (hauptsächlich beim Käufer) der Eindruck entstehen kann, es handle sich um ein Demeter-Produkt.

B. Die Marken Demeter und Biodynamisch werden allen Betrieben zur Verfügung gestellt, die die Richtlinien erfüllen, sich für diese Marken einsetzen und mit Demeter Schweiz in einem gültigen Vertragsverhältnis stehen.

C. Die Bedingungen zur Kennzeichnung und zum Beschrieb von Waren, die ganz oder teilweise aus Produkten aus biodynamischer Landwirtschaft stammen, sind in den Kennzeichnungsrichtlinien (Kapitel 8) festgelegt.

D. Die Marken Demeter und Biodynamisch werden nicht als Marken mit Exklusivrecht zur Verfügung gestellt.

E. Die Verwendung des Begriffs Demeter oder des Markenzeichens in Verbindung mit der Unternehmensbezeichnung oder dem Markennamen des lizenznehmenden Unternehmens ist nur in Verbindung mit einer schriftlichen Vereinbarung mit Demeter Schweiz möglich. Landwirtschaftliche Betriebe können den Begriff Demeter in Kombination mit dem Hofnamen (z. B. Demeter-Hof Schmid) ohne schriftliche Vereinbarung führen, solange eine gültige Zertifizierung besteht. Verarbeitende Einheiten in Kombination mit landwirtschaftlichen Unternehmen – wie Hofbäckereien oder Weinkeller – werden als Verarbeitungsunternehmen eingestuft, daher ist die oben erwähnte Verpflichtung einer schriftlichen Vereinbarung auch hier anzuwenden.

F. Während des Vertragsverhältnisses und auch danach dürfen Lizenznehmer*innen oder Produzent*innen keine Marken Demeter, Biodynamisch und der damit in Zusammenhang stehenden Marken anmelden.

2.9 Zertifizierung und Betriebsvorgaben

2.9.1 Grundsätzliches

Der Vorstand legt in Absprache mit den Kommissionen fest, welche Kontroll- und Zertifizierungsstellen für die Kontrolle und Zertifizierung für Demeter zugelassen sind.

Die zertifizierenden Organisationen sowie die Gremien (RKA, RKV, Vorstand) müssen generelle Akkreditierungsprinzipien und -grundlagen einhalten:

- Transparenz
- Unparteilichkeit
- Gleichbehandlung
- Unabhängigkeit von finanzieller Einflussnahme

2.9.2 Qualitätssicherung

Es liegt in der Verantwortung jedes*r einzelnen Lizenznehmers*in und Produzenten*in die Qualität von Demeter-Produkten durch optimale Verarbeitungsmethoden und gut durchdachte Massnahmen und Prozesse zu garantieren. Gerade vor dem Hintergrund eines hohen Vertrauens der Konsument*innen in die Marke Demeter und einem gemeinsamen Markenauftritt kommt dieser Verantwortung besondere Bedeutung zu, da Mängel nicht nur den verursachenden Betrieb treffen, sondern im Zweifelsfall die gesamte Demeter-Gemeinschaft. Es wird dringend empfohlen, dieses Qualitätsbestreben durch den Betriebsgrössen angepasste Qualitätssicherungs- und Managementsysteme zu stützen.

Es wird ebenfalls empfohlen, regelmässige Personalschulungen durchzuführen, um gute handwerkliche Praxis und Begeisterung für biodynamische Qualität und ihren besonderen Charakter im Betrieb zu verankern.

2.9.3 Warentrennung und Dokumentation

Wenn in einem Betrieb sowohl Demeter-Produkte als auch andere Qualitäten verarbeitet werden, sind exakte und detaillierte Protokolle bezüglich der Warentrennung und der Spülchargen zwischen den einzelnen Arbeitsdurchgängen zu führen.

Es muss sichergestellt werden, dass Demeter-Rohstoffe und -Produkte zu keiner Zeit mit anderer Ware vermischt werden, weder beim Wareneingang noch während der Verarbeitung oder in nachgelagerten Bereichen. Zu diesem Zweck müssen Arbeitsabläufe und Dokumentation so organisiert werden, dass Reinigung von Arbeitsgeräten und Behältern, die Lagerung und die Verarbeitungswege eine Vermischung ausschliessen. Generell sollen Demeter-Produkte im Produktionsablauf vor anderen Qualitäten verarbeitet werden.

Die gesamte Belegschaft ist über Warentrennungsprotokolle und Qualitätssicherungsmassnahmen zu informieren und regelmässig zu schulen. Darüber hinaus gibt es in jedem Unternehmen eine Person, die für Warentrennung und Dokumentation sowie weitere Sicherungsmassnahmen und die fortlaufende Pflege verantwortlich ist.

2.9.4 Lagerung

Betriebsabläufe sind so einzurichten, dass eine Vermischung von Waren unterschiedlicher Qualitäten nicht möglich ist. Getrennte Lagerung und eindeutige Kennzeichnung aller Rohstoffe, Halbfertigprodukte und Endprodukte wird für alle Demeter-Produkte und -Rohstoffe vorausgesetzt. Oben erwähnte Protokolle müssen Warentrennungsverfahren beschreiben.

2.9.5 Warenfluss und Warenflussdokumentation

Jede Produktion muss so organisiert sein, dass der Warenfluss vom Kauf der Rohwaren bis zum Verkauf der Ware transparent dokumentiert ist.

Darüber hinaus ist gehandelte Ware über Produktlisten oder Ähnliches zu dokumentieren. Verwendete Arbeitsrezepturen, Produktzulassungen, Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe müssen ebenfalls eindeutig dokumentiert werden.

2.9.6 Ausnahmebewilligungen

Diese Richtlinie regelt die allgemein verbindlichen Anforderungen für alle Produzent*innen und Lizenznehmer*innen. In gut begründeten und dokumentierten Fällen können Ausnahmebewilligungen auf Basis der beschriebenen Bewilligungsverfahren erteilt werden.

Jede*r Lizenznehmer*in und Produzent*in kann einen Antrag auf Ausnahmebewilligung stellen. Der Antrag erfolgt in schriftlicher Form an das zuständige Gremium. Wenn der Gegenstand der Ausnahmebewilligung im Rahmen dieser Richtlinie beschrieben ist, kann die Ausnahmebewilligung durch die Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel (RKV) bzw. die Kommission für Richtlinienfragen erfolgen.

In allen anderen Fällen muss Demeter Schweiz einen Antrag auf eine Länderausnahmebewilligung an die Richtlinienkommission (SC) von der BFDI stellen.

2.9.7 Sanktionierung

Die Sanktionierung von Produzent*innen und Lizenznehmer*innen ist im Anhang 7: Sanktionsreglement und Anhang III: Sanktionsreglement geregelt.

2.9.8 Abfallmanagement

Im Sinne des Umweltschutzes und der Ressourcenschonung müssen alle Produzent*innen und Lizenznehmer*innen ein Managementsystem zur Abfallentsorgung vorweisen können. Das System muss mindestens die folgenden Anforderungen und Prinzipien erfüllen:

- Minimierung von Abfällen/Reststoffen durch die Reduzierung von Verpackungsmaterialien, Verwendung langlebiger Materialien und Ausrüstung, Reparatur statt Neukauf usw.
- Recycling von unvermeidbarem Abfall/Reststoffen, wo immer möglich. Das setzt voraus, dass unterschiedliche Materialien (organische Abfälle/Reststoffe, Papier, Kunststoffe, Metall, Glas usw.) entsprechend getrennt werden. Wenn eine Wahlmöglichkeit besteht hinsichtlich der Recyclingfähigkeit, dann sind Materialien mit der höheren Recyclingfähigkeit zu bevorzugen – auch wenn sie kostenintensiver sind.

Eine Einführung aller Mitarbeiter*innen in das Abfallmanagementsystem und regelmässige Schulung sind unerlässlich. Ein schriftlicher Abfallmanagementplan kann bei grösseren und komplexen Unternehmen dabei helfen. Effektive Implementierung ist dabei aber immer wichtiger als die entsprechende Dokumentation.

2.10 Rückstände

Dieser Abschnitt bezieht sich auf Rückstände wie Herbizide und Pestizide oder Betriebsmittel im Allgemeinen, die nicht mit dieser Richtlinie und den Grundsätzen der biologischen und biodynamischen Landwirtschaft vereinbar sind. Allgemeine Umweltkontaminanten, die die Verkehrsfähigkeit von Rohstoffen und Produkten unabhängig vom Zertifizierungsstatus beeinträchtigen können, sind im Folgenden nicht gemeint.

- Wenn ein Rohstoff oder Produkte ihren Biostatus aufgrund der Überschreitung von Grenzwerten oder nachgewiesenem Einsatz nicht zugelassener Mittel verlieren, geht automatisch der Zertifizierungsstatus Demeter ebenfalls verloren.
- Aufgrund des Fehlens umfassender gesetzlicher Höchstwerte für Rückstände, die nur für den biologischen Landbau relevant sind, behandeln Demeter-Zertifizierer Rückstandsbefunde nach dem sogenannten BNN-Orientierungswert.
- Analysenergebnisse mit einem Wert grösser als 0,01 mg/kg, bezogen auf das unverarbeitete Ausgangsprodukt, lösen unter Berücksichtigung der Messunsicherheit und des für den Stoff üblichen Streubereichs eine Recherche bezüglich möglicher Ursachen aus.
- Ergibt die Nachforschung der zuständigen Bio-Kontrollstelle, dass der Eintrag zweifellos nicht vorsätzlich erfolgt ist, sondern durch unvermeidliche Massnahmen wie Altlasten, Drift oder Lagerkontamination verursacht wurde, kann die Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel das betreffende Produkt freigeben, auch wenn der Orientierungswert überschritten wird.

- Dies gilt nicht, wenn mehr als 2 Stoffe pro Produkt oder Rohstoff den Orientierungswert überschreiten.
- Der betroffene Lizenznehmer oder Produzent muss Analysefunde, die den Orientierungsswert überschreiten, an die RKV melden. Versäumt er dies wissentlich und werden die Rückstandsbefunde zu einem späteren Zeitpunkt durch den Zertifizierer oder Dritte ebenfalls entdeckt, ist es nicht möglich, eine Behandlung als Orientierungswert zu fordern.
- Die RKV muss bei Überschreitung der Orientierungswerte, die daraus resultierende Zertifizierungsentscheidung an das Accreditation Committee (AC) der BFDI melden.
- Vorangehende Regelungen gelten nur, wenn andere gesetzliche Bestimmungen keine strengeren Regeln vorschreiben.

Abdrift

Alle landwirtschaftlichen Betriebe sind verpflichtet, Abdrift auf Demeter-zertifizierte Flächen nach bestem Wissen und Gewissen zu verhindern. Das tatsächliche Risiko von Abdrift kann je nach Betriebsart, Region, Standort und Kultur sehr unterschiedlich sein.

Daher sind zertifizierende Organisationen berechtigt, im Rahmen der Inspektion eine Risikoanalyse für einzelne Unternehmen, Regionen oder sogar das gesamte Zertifizierungsgebiet zu verlangen. Inhalt und Umfang der jeweiligen Analysen liegen in der Verantwortung der jeweiligen zertifizierenden Organisation. Sie sind auch berechtigt, auf der Grundlage dieser Analyse einen entsprechenden Aktionsplan zur Minderung der Risiken zu verlangen.

Der Risikomanagementplan wird von dem jeweiligen Zertifizierer erstellt und kann sowohl nachfolgend dargestellte Elemente enthalten als auch Massnahmen, die deutlich darüber hinausgehen:

- Eine schriftliche Vereinbarung mit konventionell wirtschaftenden Nachbarbetrieben.
- Eine geeignete Pufferzone zwischen zertifizierten Kulturen und konventionellen Nachbarfeldern. Produkte aus dieser Zone dürfen nicht als Demeter vermarktet werden. Dies beinhaltet die entsprechend aussagekräftige Dokumentation der konventionell oder biologisch vermarkteten Rohstoffe.
- Ernteerzeugnisse aus betroffenen Feldern müssen vor dem Verkauf auf Rückstände geprüft werden. Die Analysen sind in einem akkreditierten Labor durchzuführen. Die Kosten sind durch den Betrieb zu tragen.
- Wenn möglich, sollten Hecken angelegt werden.

3. ALLGEMEINE ERZEUGUNG

Schweizer Richtlinie für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken

Stand 1.1.2027 letzte Änderung 21.5.2026

Die vorliegenden Erzeugungsrichtlinien bilden die rechtliche Grundlage für die biodynamische Arbeit, soweit sie zur Kennzeichnung von Demeter-Produkten bestimmend sind, und erfüllen die Anforderungen der internationalen Demeter-Richtlinien. Dabei ist zu beachten, dass, wenn die Bio Suisse Richtlinien strenger sind, die Bio Suisse Richtlinien Anwendung finden.

Die nachstehend genannten Erzeugungsrichtlinien sind die Grundlagen für die Anerkennung von Landwirtschafts-, Gemüsebau-, Gärtnerei-, Dauerkulturbetrieben usw. zur Kennzeichnung ihrer Erzeugnisse als Demeter-Produkte. Sind sie erfüllt, ist der Betrieb berechtigt, die gesetzlich geschützten Namen und Bildzeichen Demeter sowie im Zusammenhang damit die Bezeichnungen «aus biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise» und «aus biologisch-dynamischem Anbau» oder davon abgeleitete Bezeichnungen zu nutzen. Sie sind im Kontext zu sehen mit den nachfolgend aufgeführten Richtlinien, die selbstverständlich von den Produzent*innen eingehalten werden müssen:

- Die aktuelle Schweizer Erzeugungsrichtlinie für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken (sie entspricht den internationalen Demeter-Richtlinien) sowie die FiBL-Betriebsmittelliste
- Die aktuellen Richtlinien für biologischen Anbau der Bio Suisse
- Die aktuelle Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die entsprechende Kennzeichnung der pflanzlichen und tierischen Erzeugnisse und Lebensmittel (Bio-Verordnung) des Schweizerischen Bundesrats vom 22.9.1997 mit der Verordnung des Eidgenössischen Departements für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) über die biologische Landwirtschaft

3.1 Handhabung dieser Richtlinien

Wenn ein*e Bewirtschafter*in oder ein*e Betriebsleiter*in vor einem unlösbaren Problem steht, soll er*sie sich an die Geschäftsstelle, den*die Fachberater*in oder an ein Mitglied der RKA wenden. Kann das Problem nicht gelöst werden, helfen die bezeichneten Stellen, einen entsprechenden Antrag an die beauftragte Zertifizierungsstelle oder an die RKA zu formulieren.

Die Anhänge liegen im Kompetenzbereich der RKA. Änderungen resp. Ergänzungen trifft sie in Absprache mit Berater*innen.

3.2 Voraussetzungen der Bewirtschafter*innen und obligatorische Kurse und Weiterbildung

Mit dem Antrag auf eine Demeter-Anerkennung wird durch den*die Antragsteller*in bestätigt, dass er*sie befähigt ist, einen Landwirtschafts-, Gemüsebau-, Gärtnerei-, Dauerkulturbetrieb usw. zu führen, und dass er*sie den «Landwirtschaftlichen Kurs» als Grundlage der biodynamischen Wirtschaftsweise anerkennt. Der Besuch der Kurse für die Umsteller*innen (Einführungs- und Präparatekurs) ist obligatorisch, die Kurse sind innert 12 Monaten ab Umstellung zu besuchen.

Ein Antrag auf Fristverlängerung kann bei der RKA gestellt werden. Der Antrag muss vor der Ablaufzeit der 12 Monate und mit Begründung eingereicht werden. Wenn der Fristverlängerung stattgegeben wird, erweitert sich diese einmalig auf höchstens 24 Monate.

In grösseren Demeter-Betrieben müssen nicht nur Bewirtschafter*innen, sondern auch (neue) Betriebsleiter*innen, Ressortleiter*innen und Personen, die einen Betriebszweig selbstständig führen und dafür verantwortlich sind, den Einführungskurs sowie den eintägigen Präparatekurs besuchen. Die Kurse sind innerhalb von 12 Monaten ab Arbeitsbeginn auf dem Hof zu besuchen. Diese Regelung gilt nur für Festangestellte, nicht für Saisoniers.

Oben erwähnte Personen, die über 3 Jahre Betriebsleitererfahrung auf einem Demeter-Hof mit sich bringen oder den Fähigkeitsausweis als biodynamische*r Landwirt*in haben, müssen den Einführungskurs und den Präparatekurs nicht besuchen.

Betriebsleiter*innen, die einen Demeter-Hof übernehmen, sowie Bereichsleiter*innen müssen ab Übernahme oder Umstellungsbeginn innerhalb der ersten fünf Jahren jährlich eine Weiterbildung zur biodynamischen Landwirtschaft besuchen. Wer den Einführungskurs nach Beginn der Umstellung oder im Jahr der Übernahme besucht, kann einen Tag als Weiterbildung anrechnen.

Für Personen mit Abschluss als «Fachmann/-frau in biologisch-dynamischer Landwirtschaft BP», die umstellen oder einen Betrieb übernehmen, sind die Weiterbildungen ebenfalls obligatorisch. Übernimmt ein*e Betriebsleiter*in einen Demeter-Betrieb und war diese*r vorher schon mindestens fünf Jahre Betriebsleiter*in eines Demeter-Betriebes, müssen die fünf Weiterbildungen nicht besucht werden.

Diese Weiterbildungsrichtlinie gilt für alle Betriebs- und Bereichsleiter*innen, die ihren Betrieb umstellen oder ab dann einen Betrieb übernehmen.

Das Angebot an Weiterbildungsmöglichkeiten ist aufgeschaltet unter *www.demeter.ch*. Der Besuch einer Veranstaltung, die im Zusammenhang mit der biodynamischen Landwirtschaft oder den geisteswissenschaftlichen Grundlagen steht, wird als eine Weiterbildung angerechnet.

Die Besuche von biodynamischen Weiterbildungen werden auf der jährlichen Kontrolle über eine Selbstdeklaration kontrolliert. Kursbestätigungen sind vorzuweisen. Für Kurse von Demeter Schweiz wird eine Kursbestätigung ausgestellt. Für Kursbesuche anderer Anbieter reicht eine Bescheinigung in Form einer Kursbestätigung, Anmeldebestätigung oder Quittung. Persönliches Engagement in einem Gremium oder einer anderen Gruppe wird über die Selbstdeklaration ausgefüllt. Dies im Vertrauen darauf, dass die ausfüllende Person tatsächlich an den angegebenen Veranstaltungen teilgenommen hat. Ziel der Weiterbildung ist die persönliche Weiterentwicklung und diejenige des Betriebes.

3.3 Vertrag

Voraussetzung für die Mitgliedschaft bei Demeter Schweiz und für die Nutzung der Marken Demeter und Biodynamisch ist die unterzeichnete Erklärung des*der Bewirtschafters*in. Sie gilt als Vertrag zwischen Demeter Schweiz und den rechtlich und wirtschaftlich verantwortlichen Personen des Betriebs. Der*die Produzent*in ist zudem verpflichtet, mit der Zertifizierungsstelle einen Kontrollvertrag abzuschliessen.

3.4 Voraussetzungen des Betriebs

3.4.1 Gesamtbetrieblichkeit

Das Prinzip der Gesamtbetrieblichkeit ist ein zentraler Grundsatz der biodynamischen Wirtschaftsweise. Es trägt dazu bei, dass:

- Diese Wirtschaftsweise glaubwürdig ist
- Die Anforderungen des biodynamischen Landbaus kontrollierbar und nachvollziehbar sind

Die biodynamische Bewirtschaftung eines Betriebs betrifft grundsätzlich den gesamten Betrieb bzw. die gesamte Betriebsfläche. Die Hofverarbeitung, der Handel von Lebensmitteln zur Ergänzung des Angebots im Direktverkauf an Konsument*innen sowie die Verpflegung von Gästen auf dem Hof sind von der Gesamtbetrieblichkeit ausgenommen bzw. werden im Kapitel 7.23 geregelt.

3.4.2 Definition Betrieb

Die folgenden Bedingungen müssen von biodynamischen Betrieben erfüllt werden:

A. Der Betrieb muss aus einer Gesamtheit von Land, Gebäuden, Inventar und Arbeitskräften bestehen. An Gebäuden müssen jene vorhanden sein, die für die Bewirtschaftung erforderlich sind. Das Inventar muss mindestens jene Maschinen und Geräte umfassen, die für die Verrichtung der täglich anfallenden Arbeiten erforderlich sind. Dem Betrieb müssen betriebseigene Arbeitskräfte zur Verfügung stehen und der Hauptteil der Kulturarbeiten muss von diesem fest zugeteilten Mitarbeiter*innenstamm geleistet werden.

B. Das Unternehmen muss selbständig sein. Die Selbständigkeit ist gegeben, wenn der Betrieb einen von anderen landwirtschaftlichen Betrieben unabhängigen Warenfluss (z. B. Produkte, Futtermittel, Hilfsstoffe usw.) aufweist, über ein eigenes Rechnungswesen verfügt und von einem*einer eigenverantwortlichen und fachkompetenten Betriebsleiter*in geführt wird, der*die daneben für keine nicht biodynamisch bewirtschafteten Betriebe oder landwirtschaftlichen Produktionsstätten verantwortlich sein darf. Der Betrieb muss überdies nach aussen mit einem eigenen, unverwechselbaren Erscheinungsbild (Name, Briefpapier, Deklarations- und Verpackungsmaterial, Geschäftsadresse, Internetauftritt) erkennbar sein.

C. Das Unternehmen muss ein räumlich erkennbares Betriebszentrum haben. Als Betriebszentrum gilt der Ort, an dem sich die Hauptgebäude und das Schwergewicht der Betriebstätigkeit befinden. Im Betriebszentrum werden die wichtigsten operativen Entscheide getroffen (Arbeits- und Betriebsorganisation) und die Betriebsunterlagen bearbeitet und verwaltet (Anbaupläne, Kontrollunterlagen usw.). Zur Erkennbarkeit gehören eine eigene, unverwechselbare Geschäftsadresse und eigenständige Gebäude. Die Eigenständigkeit und räumliche Erkennbarkeit des Betriebszentrums dürfen nicht durch Gebäude einer nicht biologischen Betriebseinheit beeinträchtigt werden.

3.4.3 Betriebsteilung

Die Aufteilung eines Betriebs in mehrere Betriebe oder landwirtschaftliche Produktionsstätten kann nur erfolgen, wenn auf allen Betrieben/Produktionsstätten die biodynamischen Richtlinien eingehalten werden und dies von der RKA bewilligt wurde. Eine behördliche Anerkennung als Betrieb oder Produktionsstätte muss nicht zwingend von Demeter übernommen oder anerkannt werden oder kann mit weiteren Auflagen verbunden werden.

Weitere Details zur Gesamtbetrieblichkeit werden auf Weisungsstufe geregelt. Die RKA orientiert sich dabei sinngemäss an den Bio Suisse Richtlinien.

3.5 Jährliche Bestätigung der richtliniengemässen Bewirtschaftung

Die richtliniengemässe Bewirtschaftung wird jedes Jahr neu bestätigt anhand

- der jährlich von der Kontroll- und Zertifizierungsstelle durchgeführten Kontrolle und
- der aufgrund dieser Kontrolle und anschliessenden Zertifizierung ausgestellten Demeter-Anerkennung.

3.6 Ausnahmebewilligungen Erzeugung

Ausnahmebewilligungen können durch die RKA aufgrund schriftlich begründeter Anfragen erteilt werden, sofern sie rechtzeitig, d. h. vor Umsetzung oder Anwendung einer Massnahme, eingeholt werden, z. B. für:

- Schrittweise Umstellung
- Erhöhten Futterzukauf
- Kalamitäten (Pflanzenschutz)
- Präparateunterbruch, wie weiter?
- Tierhaltung
  - Sömmerung laktierender Muttertiere auf nicht biologischen Alpen
  - Präparatekonzept

3.7 Umstellung Erzeugung

Der*die Bewirtschafter*in ist verpflichtet, den zuständigen Organen von Demeter Schweiz ausführliche Angaben über die bisherige Bewirtschaftungsart, den Bodenzustand und die Umweltbedingungen (Nähe zu verkehrsreichen Strassen, Industrieanlagen, Qualität des Bewässerungswassers usw.) zu machen.

Untersuchung auf Altlasten des Pflanzenschutzes oder auf Folgen aussergewöhnlicher Umwelteinflüsse können von der beauftragten Zertifizierungsstelle angefordert werden.

Die Betriebsdaten werden in den Betriebsaufnahmebogen eingetragen.

3.7.1 Gesamtbetriebsumstellung

Der Betrieb ist als Ganzes in einem Schritt auf die biodynamische Wirtschaftsweise umzustellen. Die Richtlinien müssen bereits während der Umstellung vollumfänglich eingehalten werden. Der Umstellbetrieb füllt den Betriebsspiegel vollständig aus. Im Auftrag von Demeter Schweiz besucht ein*e Umstellberater*in den Betrieb und berät den*die Bewirtschafter*in bezüglich der zu treffenden Massnahmen. Diese*r bezieht die bisherigen biodynamischen Erfahrungen des*der Bewirtschafters*in und/oder des*der Betriebsleiters*in mit ein. Es ist ratsam, dass der Umstellbetrieb Kontakt mit bestehenden Betrieben aufnimmt und unter Umständen auch mit ihnen zusammenarbeitet.

Ein und derselbe Betriebsleiter darf nicht gleichzeitig einen Demeter-Betrieb und einen konventionellen Betrieb führen. Die Aufteilung eines Betriebs in mehrere Betriebe oder landwirtschaftliche Produktionsstätten kann nur erfolgen, wenn auf allen Betrieben/Produktionsstätten die Demeter-Richtlinien eingehalten werden und dies von der RKA bewilligt wurde. Eine behördliche Anerkennung als Betrieb oder Produktionsstätte muss nicht zwingend von Demeter übernommen oder anerkannt werden oder kann mit weiteren Auflagen verbunden werden.

Bitte beachten: zusätzliche Bedingungen für die Rückzüchtung genetisch hornloser Herden in der Umstellungsphase (Kapitel 4.2.4).

Weitere Details zur Gesamtbetrieblichkeit werden auf Weisungsstufe geregelt. Die RKA orientiert sich dabei sinngemäss an den Bio Suisse Richtlinien.

3.7.2 Schrittweise Umstellung

Eine schrittweise Umstellung ist nur bei unzumutbaren Umständen möglich. Bei schrittweiser Umstellung von nicht biologischer auf biologische resp. biodynamische Wirtschaftsweise gilt Folgendes:

- Die Vorschriften der schweizerischen Bio-Verordnung sind einzuhalten. Die Genehmigung erteilt das BLW, die entsprechenden Unterlagen sind beim BLW fristgerecht einzureichen.
- Aufgrund des Entscheids des BLW entscheidet die RKA in Abstimmung mit der Zertifizierungsstelle über die schrittweise Umstellung auf Demeter.

- Bei schrittweiser Umstellung von anerkannter biologischer auf biodynamische Wirtschaftsweise entscheidet allein die RKA, ob diese gerechtfertigt ist.
- Solche Ausnahmebewilligungen werden mit maximal 3 zusätzlichen Umstellungsjahren gewährt. Der Umstellungsbetrieb legt der RKA ein Konzept zum Entscheid vor. Sie leitet dieses Konzept an die Zertifizierungsstelle weiter.

3.7.3 Umstellung neuer Flächen

Die Umstellung neuer, durch Kauf oder Pacht hinzugekommener Flächen eines bestehenden Betriebs unterscheidet sich in einigen Aspekten von der Umstellungsphase eines neuen Betriebs.

Im Gegensatz zum Ausschluss der Parallelproduktion unter Kapitel 3.7.1 ist der parallele Anbau von Bio, Demeter in Umstellung und Demeter bei gleichen Varietäten von Futterpflanzen und Dauerkulturen zugelassen. Ein entsprechendes Trennungsprotokoll bezüglich der Ernte und der Lagerung ist erforderlich.

Die Bestimmungen hinsichtlich der Umstellungsdauer unter Kapitel3.7.4 in Abhängigkeit von der Vorbewirtschaftung gelten auf den neu hinzugekommenen Flächen ohne Einschränkungen.

Der Anbau der gleichen (Varietät von) einjährigen Pflanzen führt zur Herabstufung auf den niedrigeren Zertifizierungsstatus der gesamten Ernte.

Die Umstellungszeit von Neulandflächen auf Demeter-Anerkennung beträgt 3 Jahre.

Sind die Flächen bisher biologisch anerkannt bewirtschaftet worden, beträgt die Umstellungszeit ein Jahr.

3.7.3.1 Acker- und Gemüsebau

Keine Prozentbeschränkung von Umstellungsflächen.

Bei Parallelproduktion von Marktfrüchten (inkl. mehrjähriger Kulturen) gleicher Kulturen (Arten, Sorten) auf Bio- und Umstellungsflächen ist die gesamte Produktionsmenge als Umstellungsware zu deklarieren.

Produkte von Flächen, die sich im ersten Umstelljahr — d. h. von konventionell auf biologisch — befinden, dürfen nicht mit dem Hinweis auf Demeter vermarktet werden.

Produkte von Flächen in Umstellung sind als Umstellungsprodukte zu deklarieren und bei der Biokontrolle anzugeben. Diese werden im Kontrollbericht vermerkt.

3.7.3.2 Futterflächen

In der Fütterung können bis zu 50 % der Futterfläche eigenes Umstellungsland sein, ohne dass der Betrieb den Demeter-Status verliert.

Werden diese 50 % Futterfläche resp. -bedarf in der Fütterung in einem Jahr überschritten, werden alle tierischen Produkte für ein Jahr in das dritte Jahr zurückgestuft mit entsprechender Umstellungsvermarktung.

Wenn mehr als 50 % Futterfläche resp. -bedarf als eigenes Umstellungsland pro Jahr zum bestehenden Demeter-Betrieb dazukommen und eine Rückstufung für ein Jahr aus Vermarktungsgründen vermieden werden möchte, bestehen folgende 2 Möglichkeiten:

- Futterverkauf aus Umstellungsflächen nach Trockensubstanz Berechnung (T/S) bis max. 50 % Umstellungsfutterfläche resp. -bedarf und Jahr

  Der Verkauf muss z. Hd. der Kontrolle mit der Verkaufsquittung belegt werden.
- Futterüberlagerung: Werden in einem Jahr mehr als 50 % Umstellungsfutter resp. -fläche angebaut und möchte das Futter behalten werden, muss der Anteil über 50 % überlagert werden. Das ganze Futter muss berechnet werden und der Teil über 50 % Umstellungsfutter muss abgetrennt gelagert und sichtbar deklariert werden.

Im Hofbuch oder Hofordner muss nach der Ernte aufgezeichnet werden, wo und wie viel Umstellungsfutter überlagert wird.

3.7.4 Umstellungszertifizierung

Die Demeter-Anerkennung für eine kontrolliert biodynamische Bewirtschaftung kann ab Beginn des vierten Erntejahrs durch die beauftragte Zertifizierungsstelle ausgesprochen werden.

Im Normalfall ist ein Betrieb, der bisher konventionell bewirtschaftet wurde, 3 Jahre in der Umstellungsphase. Seine Produkte dürfen ab dem zweiten Umstellungsjahr mit «Demeter in Umstellung» bezeichnet werden.

Ist ein Betrieb entsprechend den Richtlinien von Bio Suisse als Knospe-Betrieb anerkannt, kann eine Demeter-Anerkennung im zweiten Erntejahr der durch Demeter Schweiz kontrollierten Bewirtschaftung ausgesprochen werden. Im ersten Erntejahr nach erfolgter Kontrolle und Zertifizierung ist die Bezeichnung «Demeter in Umstellung» zu verwenden.

Für tierische Produkte gilt: Grundsätzlich entspricht das Produkt dem Anerkennungsstatus des Futters, für den Zertifizierungsstatus der Tiere vgl. Tabellen in Kapitel 4.2.8 und folgende.

Tabelle: Regelumstellung, Vorbewirtschaftung konventionell

Umstellung von konventionell auf Demeter	Kennzeichnung der Produkte
1. Umstellungsjahr (U1)	Keine Auslobung von Demeter
2. Umstellungsjahr (U2)	«Demeter in Umstellung»: für pflanzliche Erzeugnisse ab neuer Ernte, tierische Erzeugnisse ab 1.1.
3. Umstellungsjahr (U3)	«Demeter in Umstellung»: 1.1. bis 31.12.
4. Jahr: voll Demeter-zertifiziert	«Demeter»: pflanzliche Erzeugnisse ab neuer Ernte, tierische Erzeugnisse ab 1.1.

Tabelle: Umstellung mit mindestens 2 Jahren Bio-zertifizierter Vorbewirtschaftung

Umstellung von Bio[1] oder Knospe auf Demeter	Kennzeichnung der Produkte
1. Umstellungsjahr (U3)	«Demeter in Umstellung»: pflanzliche Erzeugnisse ab neuer Ernte, tierische Erzeugnisse ab 1.5.
2. Jahr: voll Demeter-zertifiziert	«Demeter»: pflanzliche Erzeugnisse ab neuer Ernte, tierische Erzeugnisse ab 1.1.

3.7.4.1 Gemüsebau

Bei der Umstellung bisher schon gemüsebaulich genutzter Flächen ist bezüglich der Frage von Altlasten eine besondere Sorgfaltspflicht geboten. Sofern für das Vorkommen von Fremdstoffen, die für den Lebenszusammenhang des Betriebs, der Umwelt oder der Verbraucher*innen bedenklich sind, eine begründete Vermutung vorliegt, muss eine entsprechende Untersuchung durchgeführt werden.

Die Gesamtnährstoffsituation ist mittels geeigneter Bodenuntersuchungen festzustellen und mit dem*der Umstellberater*in von Demeter Schweiz zu bewerten.

3.7.4.2 Tierhaltung

Eine Demeter-Anerkennung erfolgt, sobald alle Futterflächen zur Versorgung des Viehs diese ebenfalls haben.

In begründeten Fällen werden gesetzlich anerkannte, örtlich eng begrenzte Gemeinschaften (z. B. Allmend- oder Alpnutzung) von der RKA gutgeheissen. Der Antrag ist der RKA bei der Umstellung zu stellen. Bei der Kontrolle ist auf die getroffene Vereinbarung hinzuweisen.

3.8 Präparate

Die biodynamischen Landwirte arbeiten bewusst mit den Kräften, die aus dem Kosmos und der Erde auf die Pflanzen einwirken und deren Keimen, Wachsen und Reifen bedingen. Dazu gehören auch die rhythmischen Kräfte des Tages- und Jahreslaufs. Wesentliche Kräfte wirken durch die biodynamischen Präparate: Sie unterstützen z. B. die harmonische und wesensgerechte Entwicklung aller Lebewesen und den Humusaufbau im Boden.

Die Herstellung und der Umgang mit den Präparaten für die Kompostierung und für die Behandlung des Bodens und der Pflanzen erfordert Bemühungen um die Erkenntnis der Aufgaben des Menschen im Zusammenhang der Natur. In regelmässigen Kursen, Tagungen und in regionalen bäuerlichen Arbeitsgruppen wird an diesen Grundfragen gearbeitet, der Erfahrungsaustausch und die fachliche Zusammenarbeit werden gepflegt.

---

[1] *Der Betrieb muss mind. 2 Jahre Bio-zertifiziert sein.*

Die sorgfältige Herstellung, Lagerung und Anwendung der Basis-Präparate im Sinne des vierten und fünften Vortrags des «Landwirtschaftlichen Kurses» (die gerührten Präparate Hornmist und Hornkiesel sowie die Düngerzusatzpräparate, auch Kompostpräparate genannt) ist wesentlicher Bestandteil der biodynamischen Wirtschaftsweise und für die Qualität der biodynamischen Landwirtschaft und ihrer Produkte entscheidend.

Wenn möglich sollen die Präparate auf dem Hof hergestellt werden. Das Qualitätsmanagementkonzept für die biodynamische Präparate im Anhang 8: Biodynamische Präparate ist zu berücksichtigen.

3.8.1 Die verschiedenen biodynamischen Präparate

Spritzpräparate (direkt auf die Felder auszubringen)

Hornmist und Hornkiesel ergänzen sich. Hornmist gesundet neben den Düngerzusatzpräparaten den Boden, der Hornkiesel hilft der Pflanze, die Lichtkräfte aufzunehmen.

- Hornmist, Kuhdung im Kuhhorn präpariert (Präparat 500)
- Hornkiesel, Kiesel (z. B. Quarz) im Kuhhorn präpariert (Präparat 501)
- Präparierter Hornmist (500 P), fertiges Hornmistpräparat mit den Düngerzusatzpräparaten präpariert
- Sammelpräparate/Fladenpräparate hergestellt mit den Düngerzusatzpräparaten

Düngerzusatzpräparate (in die Wirtschaftsdünger und Komposte zu geben)

Die Düngerzusatzpräparate machen den Dünger fähig, den Boden zu beleben und das Pflanzenwachstum anzuregen, sodass gesunde Pflanzen entstehen.

- Schafgarbenblüten, in Hirschblase präpariert (Präparat 502)
- Kamillenblüten, im Rinderdünndarm präpariert (Präparat 503)
- Brennnessel, direkt im Boden präpariert (Präparat 504)
- Eichenrinde, in Hirnhöhle eines Haustierschädels präpariert (Präparat 505)
- Löwenzahnblüten, im Rindergekröse präpariert (Präparat 506)
- Baldrianblüten, flüssiger Auszug aus den Blüten (Präparat 507)

Genaueres über die Präparate ist im Anhang 8: Biodynamische Präparate beschrieben.

3.8.2 Anwendung

- Alle organischen Wirtschaftsdünger und Komposte müssen mit den Düngerzusatzpräparaten präpariert werden. Auf Betrieben ohne eigene Kompostierung oder kompostierten Stallmist, z. B. extensive Weidebetriebe, muss ersatzweise ein Sammelpräparat (Fladenpräparat, präpariertes 500 etc.) ausgebracht werden.
- Werden Handelsdünger eingesetzt, ist zeitnah präparierter Hornmist, Fladenpräparat nach Maria Thun oder ein anderes Sammelpräparat, das mit den biodynamischen Düngerzusatzpräparaten hergestellt ist, auszubringen.
- Gärgut flüssig und Gärgülle müssen immer vor dem Ausbringen präpariert werden.

- Die Feldspritzpräparate sind kulturartengerecht anzuwenden:
  - Hornmist oder präparierter Hornmist (500P) ist zur Bestellung, bei Vegetationsbeginn oder nach dem Schnitt der anzuerkennenden Kultur, mindestens aber einmal im Jahr mit mind. 50 g/ha, auszubringen.
  - Hornkiesel ist dem Entwicklungsstand der Pflanzen entsprechend, mindestens aber einmal pro Kultur und Jahr mit mind. 2,5 g/ha anzuwenden.
- Eine funktionierende Einrichtung zum Präparaterühren muss vorhanden sein und im Rahmen der jährlichen Inspektion kontrolliert werden.
- Eine Grundvoraussetzung für die Zertifizierung eines Betriebs mit dem Status «in Umstellung auf Demeter» nach 12 Monaten Bewirtschaftung nach dieser Richtlinie ist mindestens eine Ausbringung der Hornmist- und Hornkiesel-Präparate. Zusätzlich muss auf allen Flächen präparierter Dünger (oder Fladenpräparat in Verbindung mit den Düngerzusatzpräparaten) ausgebracht worden sein. Das gilt auch für die Umstellung von neuen Flächen.
- Diese Anforderungen gelten nicht für unbewirtschaftete oder andere dauerhaft brachliegende Flächen.
- Die Feldspritzpräparate müssen mit sauberen Gerätschaften ausgebracht werden und dürfen keine Rückstände von chemisch-synthetischen Mitteln enthalten.

3.8.3 Ausnahmebewilligung und Präperatekonzept für Steillagen

Ist das jährliche Ausbringen der beiden Spritzpräparate in Steillagen (Voraussetzung: nicht befahrbar) nicht möglich, so hat der*die Produzent*in die Möglichkeit, mit einem Präparatekonzept bei der RKA eine Ausnahme zu beantragen. Dieses Präparatekonzept ist bis zum 28. Februar des Kontrolljahrs einzureichen; eine Verlängerung kann beantragt werden. Im Präparatekonzept ist festgehalten, für wie viele Jahre nicht die gesamte Fläche jährlich behandelt werden kann. Aufgrund des eingereichten Präparatekonzepts wird den Betrieben eine Ausnahmebewilligung für längstens 5 Jahre erteilt. Nach Ablauf oder Neubeantragung der Ausnahmebewilligung ist ein kurzer Rapport einzureichen, der als Erfahrungsbericht und Beitrag für die Präparateentwicklung dient.

Für nachfolgend aufgeführte Flächen (ausgenommen sind Intensivkulturen) kann bei der RKA eine Ausnahmebewilligung beantragt werden:

- Bergbetriebe: lediglich für unbefahrbare Flächen
- Alpen: Die beiden Spritzpräparate werden mindestens einmal pro Jahr in der Intensivzone ausgebracht, z. B. um die Gebäude, wenn möglich auch auf den Sonntags- und Nachtweiden.
- Steillagen im Talgebiet: Wenn von einem Talbetrieb über 10 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche als Bergzone gelten und unbefahrbar sind.

Die RKA bietet Hilfe und Unterstützung für das Erstellen des Präparatekonzepts an.

Inhalt des Präparatekonzepts

- Vorgehen bei Flächen, die nicht oder unregelmässig bespritzt werden können
- Auf dem Parzellenplan ist festzuhalten, welche Flächen wie und wie oft behandelt werden.
- Beschrieb der Gerätschaften

- Beschrieb der Ausbringtechnik
- Das Präparatekonzept wird von der im Betrieb für die Präparate verantwortlichen Person unterschrieben.

Weitere Ausnahmebewilligungen Präparate

Ausnahmebewilligungen können durch die RKA aufgrund schriftlich begründeter Anfragen erteilt werden, sofern sie rechtzeitig, d. h. vor Umsetzung oder Anwendung einer Massnahme oder Kontrolle, eingeholt werden, z. B. für:

- Präparate-Unterbruch, wie weiter?
- Tierhaltung: Präparatekonzept

3.9 Biodiversität und Umwelt

3.9.1 Bewässerung

Die Bewässerung soll ressourcenschonend und standortgerecht sein. Die gesetzlichen Vorschriften müssen erfüllt sein. Die Bewässerung muss so geplant und durchgeführt werden, dass die Wassermenge, die Ausbringtechnik und/oder die Anwendungshäufigkeit nicht zu einer Verschlechterung des Bodens führen (z. B. Versalzung, Erosion).

3.9.2 Biodiversitätsflächen

Landschaftsökologische Massnahmen im Sinne des «Landwirtschaftlichen Kurses» sind ein wesentlicher Bestandteil der biodynamischen Betriebsgestaltung. Durch Bäume, Sträucher, Hecken sowie stehende und fliessende Gewässer wird die Landschaft gestaltet, in der sich die Vielfalt des Lebens entfaltet. Der Betrieb muss sich für die Erhaltung der biologischen Vielfalt des Betriebs einsetzen und Pflanzen und Tiere, insbesondere die Vogel- und Insektenwelt pflegen.

Die Biodiversitätsflächen müssen auf dem Betrieb mindestens 10 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche (LN) ausmachen; 7 % müssen die Anforderungen der ÖLN-Richtlinien (Biodiversitätsförderflächen) erfüllen, die restlichen 3 % Landschaftsgestaltungsflächen (LGF) können aus weiteren Landschaftsgestaltungselementen bestehen (besondere Mindestanforderungen für Erzeugung unter Glas und Folie siehe Kapitel4.1.5.7). Sie müssen auf der Betriebsfläche (BF) – Eigentum oder Pachtland des*der Bewirtschafters*in – im üblichen Bewirtschaftungsbereich des Betriebs liegen. Wenn das Biodiversitätsreservat auf dem Betrieb und in unmittelbar angrenzenden Gebieten 10 % der gesamten Betriebsfläche nicht erreicht, muss ein Biodiversitätsplan, der dokumentiert, wie dies mit einem klaren Zeitrahmen erreicht wird, von der jeweiligen Organisation genehmigt werden. Dieser Plan kann auch andere kulturelle Elemente umfassen, wie z. B. die Erhaltung seltener oder gefährdeter (Unter-)Arten von Pflanzen und Tieren, die Förderung des Vogel- und Insektenlebens durch die Bereitstellung von Lebensräumen, die Nutzung biodynamischer Pflanzen- und Tierzucht usw.

Folgende Elemente können für die Anforderungen der 7 % ÖLN-Richtlinien als Biodiversitätsförderflächen (BFF) angerechnet werden:

- Extensiv genutzte Wiese

- Wenig intensiv genutzte Wiese
- Waldweide
- Extensiv genutzte Weide
- Streufläche
- Ackerschonstreifen
- Buntbrachen
- Rotationsbrache
- Saum auf Ackerfläche
- Hochstamm-Feldobstbäume (1 a pro Baum)
- Einheimische Einzelbäume (1 a pro Baum) und Alleen
- Hecken, Feld- und Ufergehölze
- Wassergräben, Tümpel, Teiche
- Ruderalflächen, Steinhaufen und -wälle
- Trockenmauern
- Rebfläche mit natürlicher Artenvielfalt

Massgebend für die Bewirtschaftung der Biodiversitätsförderflächen (BFF) sind die Bedingungen der Direktzahlungsverordnung und der jeweils aktuellsten Version der «Biodiversitätsförderung auf dem Landwirtschaftsbetrieb – Wegleitung» der Agridea.

Für die weiteren 3 % Landschaftsgestaltungsflächen können angerechnet werden:

- Leicht beweidete Flächen, die einigen Pflanzen die Blüten- und Samenbildung ermöglichen. Die Pflanzen sollen nicht die Hauptkultur (intensiv) sein auf dieser Fläche, ausser es ist eine Gründüngung oder Wiese.
- Bewaldete Flächen (Agroforstwirtschaft), ungenutzte Bewaldung und heimische Bäume (Einzelbäume passend zum Ort/100m² pro Baum) sowie Alleen
- Ungestörter Wald
- Vorgewende
- Land, das mit ein- und mehrjährigen Pflanzen bestellt ist, die Blüten ausbilden. Diese Pflanzen dürfen nicht die kommerziell genutzte Hauptfrucht der jeweiligen Einheit sein, ausgen. Gründüngung und Weideflächen. Pflanzen müssen durch Insekten bestäubt werden.
- Brachland als Teil der Rotation oder anderweitig oder ungenutztes Grünland (kein Mähen innerhalb eines Jahres)
- Ungestörtes Grünland (kein Mähen innerhalb eines Jahres)
- Zaungrenzen (Breite von ungestörtem Land kann berechnet werden)
- Hecken, Felder und Baumgruppen an Flussufern
- Wasserläufe, Teiche, Feuchtgebiete, Auwälder
- Ruderalflächen (z. B. Bergrutsch), Steinmauern und -haufen, Trockenmauern
- Unversiegelte Naturpfade und Wanderwege
- Weitere Beiträge zur Biodiversität, einschliesslich Bewirtschaftung seltener oder vom Aussterben bedrohter Pflanzen- und Tierarten

3.9.3 Betriebe mit mehreren Produktionsstätten

Betriebe mit mehreren Produktionsstätten, die ausserhalb des üblichen Bewirtschaftungsbereichs liegen, müssen die Biodiversitätsförderflächen für jede Produktionsstätte anteilsmässig ausweisen.

Bei Betrieben mit Flächen im Ausland müssen die Biodiversitätsförderflächen im Inland mindestens 7 % der im Inland bewirtschafteten Fläche betragen.

Die zusätzlichen 3 % Landschaftsgestaltungsflächen sind ebenfalls einzuhalten.

3.9.4 Mindestanteil extensiv genutzten Weide- und Wieslands

Der Anteil an wenig intensiv genutzten Wiesen, extensiv genutzten Wiesen, extensiv genutzten Weiden, Waldweiden oder Streueflächen muss mindestens 5 % der Dauergrünfläche, der Kunstwiesen (inkl. extensiv genutzte Wiese auf stillgelegtem Ackerland) und der Streuefläche betragen.

3.9.5 Randflächen

Entlang von Wegen sind Grasstreifen von mindestens 0,5 m Breite zu belassen.

Diese Grasstreifen können nur als Biodiversitätsflächen angerechnet werden, sofern sie sich auf der Betriebsfläche befinden, die entsprechenden Bedingungen für extensiv oder wenig intensiv genutzte Wiese eingehalten werden und sie mindestens 3 m breit sind. In Dauerkulturen werden die ersten 3 m solcher Grasstreifen quer zur Bewirtschaftungsrichtung als Vorgewende (Anhaupt) zur Kulturfläche gerechnet. Sie können somit nicht als extensiv oder wenig intensiv genutzte Wiesen angerechnet werden.

Entlang von Oberflächengewässern, Waldrändern, Hecken und Feldgehölzen müssen Wiesenstreifen von mindestens 3 m Breite vorhanden sein.

4. SPEZIFISCHE ERZEUGUNG

Schweizer Richtlinie für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken

Stand 1.1.2027 letzte Änderung 21.5.2026

4.1 Acker- und Pflanzenbau

Acker- und Pflanzenbau umfasst alle landw. Kulturen und Pflanzen, einschliesslich Stauden- und Zierpflanzen, die normalerweise in biologisch bewirtschafteten Betrieben angebaut werden.

Neue Nutzpflanzen oder Produktionstechniken, die in diesen Abschnitten nicht behandelt werden und in biologisch geführten landwirtschaftlichen Betrieben nicht üblich sind, dürfen nur mit Genehmigung der RKA getestet werden.

4.1.1 Fruchtfolge

Für Ackerbaubetriebe ist eine ganzjährige Begrünung von mind. 20 % der Fruchtfolgefläche erforderlich. Es gelten die Bio Suisse Richtlinien.

Für den Gemüsebau gelten abweichende Regelungen (siehe Kapitel 4.1.5.2).

4.1.2 Saat- und Pflanzgut

Der innere Wert und die äussere Beschaffenheit des Saatguts beeinflussen zum einen die Widerstandskraft der Bestände während des Wachstums, zum anderen deren standortbedingte Ertragsfähigkeit sowie die Lebensmittelqualität der Erzeugnisse. Hofeigenes Saatgut soll deshalb gepflegt werden.

Samen, Saat- und Pflanzgut von gentechnisch veränderten Sorten dürfen nicht auf Demeter-Betrieben vervielfältigt oder ausgesät werden.

Die Verwendung von Saat- und Pflanzgut, das durch neue Pflanzenzuchttechniken (NPBTs) erzeugt wurde, ist auf Demeter-Betrieben verboten. Dies umfasst alle NPBTs, die von der IFOAM EU Gruppe als Techniken der genetischen Veränderung betrachtet werden und gemäss der bestehenden EU-Gesetzgebung zu GVO führen. Ab Juni 2017 sind dies:

- Oligonukleotid-gerichtete Mutagenese (ODM)

- Zinc Finger-Nuklease Technologie Typ I bis III (ZFN-I, ZFN-II, ZFN-III)
- CRISPR/Cas
- Meganukleasen
- Cisgenesis
- Pfropfen auf einem transgenen Wurzelstock
- Agro-Infiltration
- RNA-abhängige DNA-Methylierung (RdDM)
- Reverse Zucht
- Synthetische Genomik
- Cytoplasmatische männliche Sterilität

Die Verwendung von elektronengebeiztem Saatgut ist ausgeschlossen, wenn alternative, im Rahmen dieser Richtlinie zugelassene Verfahren zur Verfügung stehen.

4.1.2.1 Saatgut und Pflanzkartoffeln

In erster Linie wird biodynamisches Vermehrungsmaterial verwendet. Sofern dies nicht verfügbar ist, kann biologisches Vermehrungsmaterial verwendet werden. Saat- und Pflanzgut aus biodynamischer oder biologischer Erzeugung darf weder chemisch noch synthetisch gebeizt sein und im Lager nicht mit Lagergiften behandelt worden sein. Die Behandlung mit ionisierenden Strahlen ist ausgeschlossen. Falls kein biologisches Saatgut verfügbar ist, kann ungebeiztes nicht biologisches verwendet werden in Übereinstimmung mit der Infodatenbank OrganicXSeeds (*www.organicXseeds.com*) und mit entsprechendem Nachweis der Nichtverfügbarkeit (Ausdruck aus OrganicXSeeds). Dies gilt nur für Vermehrungsmaterial der Stufe 3, wenn die Sorte zum Zeitpunkt der Bestellung nicht in der Datenbank eingetragen ist. Vermehrungsmaterial der Stufen 1 und 2 muss biologisch oder aus Umstellung auf den biologischen Landbau sein. Falls es unter *www.organicXseeds.com* kein geeignetes Angebot gibt, kann ein Ausnahmegesuch an die Biosaatgutstelle des FiBL eingereicht werden. Genauere Details zum Stufensystem sind der Infodatenbank OrganicXSeeds zu entnehmen.

Der Einsatz von Getreidehybridsaatgut, mit Ausnahme von Mais (Zea mays), ist für die Produktion von Futter und Nahrungsmitteln ausgeschlossen.

4.1.2.2 Pflanzgut für Erdbeeren

Für nicht konformes Pflanzgut gelten die gleichen Ausnahmebedingungen wie bei der Bio Suisse.

4.1.2.3 Pflanzgut für Bäume und Dauerkulturen, inkl. Spargeln und Reben

Wenn Vermehrungsmaterial in der Datenbank OrganicXSeeds nachweislich nicht in biodynamischer oder biologischer Qualität verfügbar ist, darf konventionelles Vermehrungsmaterial eingeführt werden. Nacherntebehandlung mit chemisch-synthetischen Pestiziden (z. B. Desinfektionsmitteln) ist nicht erlaubt.

Ohne Nachweis oder Bewilligung dürfen maximal 2 konventionelle Bäume pro Jahr und Betrieb gepflanzt werden.

4.1.3 Düngung

«Düngen heisst, den Boden verlebendigen.» Aus diesem Leitsatz ergibt sich eine aus den Lebenszusammenhängen von Pflanze und Tier hervorgehende Düngung. In der Düngerwirtschaft hat der sachgerechte Einsatz der biodynamischen Präparate massgebliche Bedeutung.

Eines der obersten Ziele der biodynamischen Bewirtschaftung ist der geschlossene Kreislauf. Das bedeutet: Der Dünger wird auf dem eigenen Betrieb produziert und eingesetzt. Damit wird auch die Schaffung der Betriebsindividualität unterstützt.

Die Düngung erfolgt über die Tierhaltung, durch unterschiedliche Arten der Kompostwirtschaft, Gründüngung, Zwischenfrucht, die Fruchtfolge mit Kunstwiesen, Flächenrotte und auch Mulchwirtschaft. Bei allen Düngungsarten sind die Düngerzusatzpräparate einzusetzen (siehe Kapitel 3.8). Die Bewirtschaftung hat so zu erfolgen, dass kein Humus verloren geht. Ziel ist es, Humus aufzubauen oder zu erhalten und die Bodenaktivitäten zu steigern. Aufgrund dieser Bewirtschaftungsweise entsteht die Hofindividualität und die biodynamische Kraft wird langsam und stetig gesteigert. Die wirtschaftseigenen Dünger sind somit für die Erzeugung einer guten Qualität massgebend.

Diese Massnahmen können auch in Kooperation mit einem anderen biodynamischen Betrieb umgesetzt werden.

Reicht der eigene Dünger nicht für eine boden- und pflanzengerechte Ernährung, kann Dünger zugeführt werden (siehe Kapitel 4.1.3.2).

4.1.3.1 Düngungsniveau

Für die Niveauberechnung gelten offizielle Entzugsdaten nach Suisse-Bilanz (Bedarf) der anzubauenden Kultur.

4.1.3.2 Düngerzufuhr

Erlaubt sind die in Anhang 3: Zugelassene Düngemittelaufgeführten Dünger.

Die nachfolgenden Prozentangaben beziehen sich auf den Stickstoffbedarf.

- Die Gesamtdüngerzufuhr ist auf 60 % des Stickstoffbedarfs begrenzt.
- Handelsdünger, zugelassen für Bio-Anbau, ist auf 50 % des Bedarfs beschränkt.
- Die Zufuhr von Gärgut flüssig und Gärgüllen, zugelassen für den Bio-Anbau, ist auf 30 % des Bedarfs beschränkt. Handelsdünger und Gärprodukte flüssig zusammen dürfen aber nicht mehr als 50 % betragen.
- Zudem dürfen maximal 50 % des Gesamtstickstoffbedarfs der einzelnen Kulturen mit Gärprodukten gedüngt werden.

Beispiele:

Handelsdünger, zugelassen für den Bioanbau 50 %

Gärprodukte flüssig, unbedenklicher Herkunft, zugelassen für den Bioanbau 10 %

Total Düngerzufuhr *(Maximum)* 60 %

Nicht erlaubt, da mehr als 50 % Handelsdünger und Gärprodukte flüssig zugekauft wurden.

Handelsdünger, zugelassen für den Bioanbau 20 %

Gärprodukt flüssig, unbedenklicher Herkunft, zugelassen für den Bioanbau 30 %

Zugeführter Hofdünger (Wirtschaftsdünger ohne Gärgülle) 10 %

Total Düngerzufuhr *(Maximum)* 60 %

Erlaubt

Durch den Einsatz dieser Dünger darf jedoch die der biodynamischen Wirtschaftsweise eigene Qualität der Erzeugnisse (Geschmack, Geruch, Haltbarkeit, Bekömmlichkeit usw.) nicht beeinträchtigt werden. Bei jedem Einsatz von organischem Handelsdünger als Hauptdüngung ist die Anwendung der Düngerzusatzpräparate zeitnah auf derselben Fläche sicherzustellen.

Gemahlene Gesteine und Erden, auch phosphathaltige, sind den örtlichen Gegebenheiten gemäss zugelassen, sollen aber in der Regel über den Kompostierungsprozess oder andere Belebungs- bzw. Aktivierungsprozesse laufen.

Auf die Erhaltung oder Erzeugung eines boden- und nutzungsgerechten pH-Werts ist zu achten. Gegebenenfalls ist dafür auch durch Kalkung zu sorgen.

Pflanzliches Kompostmaterial und fertige Komposte aus Rinden- und Pflanzenabfällen aus dem Kommunalbereich (Laub, Schnittholz, Grünabfuhr) können eingesetzt werden, wenn die Unbedenklichkeit mittels Schwermetallanalysen nachgewiesen ist. In jedem Fall ist die Präparatewirkung durch geeigneten Einsatz der Düngerzusatzpräparate sicherzustellen. Mindestens die Hälfte des jährlich auf dem Betrieb eingesetzten Komposts muss den vollen Rotteprozess mit Präparateanwendung auf dem Hof durchlaufen haben.

Die Behandlung der Dünger mit den Düngerzusatzpräparaten ist in Kapitel 3.8 geregelt.

4.1.3.3 Düngerwegfuhr

Im Sinne eines geschlossenen Kreislaufs dürfen keine Dünger vom Betrieb weggeführt werden, ausser in einer Kooperation mit einem weiteren Demeter-Betrieb. Wenn sich innerhalb der Distanzlimiten kein Demeter-Betrieb befindet, der Dünger aufnehmen kann, so darf der Dünger innerhalb der Distanzlimiten an Bio-Betriebe abgegeben werden:

- Gülle 20 km
- Geflügelmist 80 km
- Mist von allen anderen Tieren 40 km

4.1.3.4 Biogasanlagen

- Die Rohstoffe für Biogasanlagen auf einem Demeter-Betrieb stammen aus biodynamischer oder anerkannt biologischer Produktion und sind keine nahrungskonkurrenzierenden Lebensmittel für Menschen und Tiere.
- Maximal 50 % des eigenen Hofdüngers darf in eine Biogasanlage gegeben werden.

4.1.4 Pflanzenpflege und -schutz

Durch die biodynamischen Massnahmen einschliesslich der Landschaftspflege und -gestaltung kann eine weitgehende Widerstandsfähigkeit der Kulturen gegen pilzliche, bakterielle und tierische Schädigung erreicht werden und ist auf jeden Fall anzustreben. Die Anwendung chemisch-synthetischer Mittel zur Bekämpfung von Schädlingen, zur Verhütung und Bekämpfung von Pilz-, Virus- und anderen Krankheiten, von Unkräutern sowie zur Wachstumsregelung von Kulturpflanzen ist nicht zulässig. Eine Beizung von Saatgut mit chemisch-synthetischen Stoffen für Demeter-Nahrungs- und -Futtermittelerzeugung ist nicht gestattet. Für den Pflanzenschutz dürfen ausschliesslich die in Anhang 4: Zugelassene Massnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung gelisteten Mittel und Massnahmen und die in der FiBL-Betriebsmittelliste für Demeter erlaubten Mittel zum Einsatz kommen.

Jegliche Anwendung nicht durch diese Richtlinien zugelassener Mittel führt im Zweifelsfall zur Aberkennung des Betriebs, zumindest aber der behandelten Flächen und Kulturen. Weitere Details siehe Kapitel 2.10 sowie Anhang 7: Sanktionsreglement.

4.1.5 Gemüsebau

4.1.5.1 Saat- und Pflanzgut

Es gelten die Bestimmungen von Kapitel 4.1.2.

Alle Betriebe, die Gemüse anbauen, bauen auf 20 % der Gesamtgemüsefläche offen abblühende Sorten an.

Jungpflanzen werden selbst angezogen oder von Betrieben gekauft, die nach einer anerkannten biologischen Wirtschaftsweise arbeiten. Bei unvorhersehbaren Engpässen entscheidet die RKA.

Zugekaufte Jungpflanzen müssen in direkten Kontakt mit den Präparaten kommen. Dies geschieht durch die Präparierung des Substrats bei der Aussaat oder nach dem Zukauf auf dem Betrieb. Dabei werden der präparierte Hornmist, das Fladenpräparat nach Maria Thun oder ein anderes Sammelpräparat, das mit den biodynamischen Düngepräparaten hergestellt wurde, ausgebracht.

Die Anzucht von Jungpflanzen in Topf-, Sack- und Containerbehältern ist bis zum Verkauf zugelassen.

4.1.5.2 Fruchtfolge

Gemüsebaubetriebe, die grösser sind als 2 ha, müssen 25 % der Gemüsefruchtfolgefläche ganzjährig als Grünfläche bewirtschaften; 15 % als Kleegrasmischung über mindestens ein ganzes Jahr. Eine Gründüngung muss mindestens 6 Wochen stehen bleiben, den Boden ganzflächig bedecken und gesamt eingearbeitet werden.

Die Gründüngungen müssen flächen- und zeitgewichtet angerechnet werden, z. B. 1 ha Gründüngung, die 6 Wochen steht, ergibt 0,125 ha anrechenbare Grünfläche. Die Formel lautet: Fläche angelegte Gründüngung: 12 Monate x Dauer Gründüngung in Monaten = anrechenbare Gründüngungsfläche.

Stehen Kleegrasmischungen länger als ein Jahr, kann ein angebrochenes Jahr auch so berechnet und zur vorgeschriebenen Kleegrasfläche angerechnet werden.

Die Wegfuhr von Schnittmaterial vom Betrieb ist nicht erlaubt.

Der Boden darf nicht ganzjährig ohne Bewuchs oder natürliche Bedeckung gehalten werden. Mulchen ist erlaubt (siehe Kapitel 4.1.5.6).

4.1.5.3 Erden und Substrate

Es gelten die Vorgaben aus Kapitel 4.1.3.1. Weitere Anforderungen sind:

- Gemüsebauliche Erden und Substrate sollten bevorzugt als betriebseigene Mischung hergestellt werden. Dabei muss präparierter Pflanzen- oder Mistkompost die Grundlage bilden. Sein Anteil muss mind. 25 % betragen.
- Für zugekaufte Fertiganzuchterden gemäss FiBL-Betriebsmittelliste besteht Aufzeichnungspflicht.
- Wenn Fertigerden und -substrate zugekauft und eingesetzt werden, müssen sie mindestens 25 % präparierten Kompost enthalten, alternativ müssen 25 % präparierter Kompost durch den landwirtschaftlichen Betrieb nachträglich zugemischt werden.
- Der Anteil an Torf ist so gering wie möglich zu halten. Kulturtechniken, die auf den Einsatz von Torf verzichten können, sind zu bevorzugen. Der Höchstanteil von Torf darf 70 % nicht überschreiten. Die Verwendung synthetischer Bodenverbesserungsmittel ist nicht gestattet. Düngemittel müssen diesen Richtlinien entsprechen.
- Erden und Substrate dürfen gedämpft werden. Zur Lenkung der mikrobiellen Wiederbesiedelung im Anschluss an das Dämpfen sind unmittelbar nach der Sterilisation ein Sammelpräparat und Hornmistpräparat auszubringen.

4.1.5.4 Anbautechnik

Erdelose Kulturtechniken (Nährfilmtechnik, Hydrokultur), Kultur auf Steinwolle sowie Containerkulturen dürfen nicht angewendet werden. Erddünnschichtverfahren (mit Ausnahme von Kresse und Keimpflanzen im Verkaufsgebinde) sind nicht zugelassen. Neue Kultur- und Produktionsverfahren dürfen nur in Übereinstimmung mit der RKA erprobt werden.

Chicoréewurzeln sollten in Erde getrieben werden. Bei der Wassertreiberei von Chicorée darf dem Wasser nichts zugesetzt werden, was diesen Richtlinien widerspricht. Wassertreiberei von Chicorée muss als solche deklariert werden.

4.1.5.5 Pflanzenpflege und -schutz

Es gelten die entsprechenden Bestimmungen aus Kapitel 4.1.5.

Der Anbau unter Vlies, vor allem aber auf bodenbedeckender Folie, sollte auf ein Minimum beschränkt bleiben. Gelochte und wiederverwendbare Materialien sind zu bevorzugen.

4.1.5.6 Beikrautregulierung

Fruchtfolge, Bodenbearbeitung und Kulturführung sind für die Beikrautregulierung von entscheidender Bedeutung. Mechanische Massnahmen sind gegenüber thermischen zu bevorzugen. Das Dämpfen der Erde auf dem Acker ist nicht erlaubt. Das Dämpfen ist nur für die Anzuchterde erlaubt.

Ab dem 1.1.2024 ist der Einsatz von technisch gefertigten Mulchmaterialien bei Kulturen, die unter 3 Monaten auf dem Feld stehen, nicht mehr gestattet. Bei Kulturen, die über 3 Monate auf dem Feld stehen, dürfen die Böden nicht ganzjährig ganzflächig abgedeckt sein und die Präparateanwendung ist sicherzustellen.

4.1.5.7 Anbau unter Glas und Folie

Erzeugung in geschlossenen Systemen unter Folie oder Glas muss die folgenden Mindestanforderungen einhalten:

- In Gewächshäusern ist ein dem Bedarf der Kultur entsprechend höherer Stickstoffgehalt erlaubt.
- Im Winter (1. Dezember bis 28. Februar) dürfen die Kulturflächen lediglich frostfrei (ca. 5 °C) gehalten werden. Davon ausgenommen sind Jung- und Zierpflanzen.
- Der Energieverbrauch für Heizkulturen unter Glas oder Kunststoff sollte so niedrig wie möglich gehalten werden. Energiesparende Techniken, wie die Verwendung von speziellen Heizsystemen (z. B. Boden- oder Vegetationsheizung), müssen von Unternehmen wo möglich eingeführt werden.
- In Gewächshäusern ist eine Flachboden-Dampfsterilisation/Wärmebehandlung nicht zulässig. Nur in Notfällen kann eine Ausnahmebewilligung erteilt werden. Zur Lenkung der mikrobiellen Wiederbesiedelung sind die biodynamischen Düngerzusatzpräparate, wässrige Kompostauszüge sowie das Hornmistpräparat oder das Fladenpräparat unverzüglich einzusetzen. Die erste Ernte nach der Sterilisierung darf nicht als Demeter verkauft werden.
- Erzeugung in geschlossenen Systemen unter Folie oder Glas, die mehr als 50 % der gesamten Produktionsfläche des Betriebs ausmacht, muss zusätzlich folgende Bedingungen[2] erfüllen:
  - Biodiversitätsfläche des Betriebs muss mindestens 20 % der Betriebsfläche ausmachen.

[2] *Für bisherige Demeter-Betriebe gilt eine Übergangsphase von 5 Jahren bis 2027. Für Neuumstellende gilt diese Regelung bereits seit 2021.*

- Biodiversität in Form von Blühstreifen und Gründüngung muss in den geschlossenen Anbau integriert werden.

4.1.5.8 Sprossen und Keime

Für die Erzeugung von Sprossen und Keimen müssen Samen, Wurzeln und Rhizome verwendet werden, die biodynamisch vermehrt wurden.

Produktionswasser muss Trinkwasserqualität haben, alle Substrate und Trägerstoffe müssen dieser Richtlinie entsprechen.

4.1.6 Dauerkulturen

Neben den in den vorangegangenen Kapiteln beschriebenen Massnahmen gelten die folgenden weiteren Bestimmungen:

4.1.6.1 Pflanzgut

Sofern es Pflanzgut aus anerkannter biodynamischer oder biologischer Erzeugung gibt, ist dieses zu verwenden. Falls nicht verfügbar, gelten die Bio Suisse Richtlinien.

4.1.6.2 Bodenpflege

Die Begrünung soll standortgerecht, aus vielerlei Pflanzenarten zusammengesetzt sein. Bei Bedarf können die Baumstreifen bzw. der Bereich unter den Pflanzen mit mechanischen und thermischen Methoden freigehalten werden. Der Boden darf jedoch (mit Ausnahme von Junganpflanzungen) nicht ganzjährig ohne Bewuchs oder natürliche Bedeckung gehalten werden.

Der Einsatz von Mulchfolienstreifen ist ganzjährig auf 50 % der Kulturfläche erlaubt (siehe Bio Suisse Richtlinien).

4.1.6.3 Stützungsmaterial

In gemässigten Klimaten sind keine tropischen oder subtropischen Hölzer als Stützungsmaterial zugelassen. Die tropischen Gräser Bambus und Tonkin dürfen verwendet werden.

4.1.7 Pilze

Mit diesen Richtlinien soll die Demeter-Pilzkultur auch auf Spezialbetrieben ermöglicht werden, auch wenn sie keine landwirtschaftlichen Anbauflächen haben. Die Demeter-Pilzproduktion gilt als Urproduktion. Sämtliche Demeter-Pilzproduzent*innen werden somit wie Landwirtschaftsbetriebe kontrolliert und zertifiziert. Es gilt der Grundsatz der Gesamtbetrieblichkeit.

Die Einbindung im Rahmen eines biodynamischen Hoforganismus zeigt sich bei der Pilzerzeugung als sehr schwierig. Deshalb ist die Einbeziehung der biodynamischen Präparate umso wichtiger.

4.1.7.1 Umstellung

Auf Gesuch hin kann die RKA für Demeter-Pilzproduzent*innen eine kürzere Umstellungsdauer als in 3.7.4 geregelt bewilligen. Dies vorausgesetzt, dass auf dem Betrieb keine nicht biologischen Pilze mehr produziert werden. Eine Umstellung ist für Pilzproduzent*innen unter dem Jahr jederzeit möglich, die Anmeldefrist ist nicht auf den 1. Januar beschränkt.

4.1.7.2 Pilzbrut

Die Pilzbrut sollte möglichst von biologisch zertifizierten Betrieben oder von natürlichen Beständen stammen. Wenn die Pilzbrut auf dem Demeter-Betrieb hergestellt wird, so sollten die land- und forstwirtschaftlichen Rohstoffe, wenn möglich, Demeter-zertifiziert sein. Gegebenenfalls soll die Brutherstellung im Lohnauftrag mit Demeter-Rohstoffen erfolgen.

4.1.7.3 Substrate

- Das Pilzsubstrat muss aus Materialien bestehen, die im biodynamischen Anbau anfallen oder Demeter-zertifiziert sind. Nichtorganische Substratbestandteile gemäss Betriebsmittelliste FiBL sind zulässig.
- Stroh, und andere Substratbestandteile, die im zweiten Umstellungsjahr geerntet wurden, können im Substrat verwendet werden. Die damit produzierten Pilze sind als «Demeter in Umstellung» zu deklarieren.
- Wenn Holz eingesetzt wird, wie z. B. Eichenstämme (für Shiitake), Späne oder Sägespäne oder Produkte aus diesen, dann dürfen zumindest nach dem Einschlag keine Behandlungen mit Insektiziden erfolgt sein.
- Die Verwendung ökologischer Ersatzstoffe, z.B. Holzfaser, ist anstelle von Torf als Deckerde anzustreben. Torf ist als Deckerde für Pilzkulturen bis auf Weiteres zulässig.
- Das verbrauchte Substrat muss an einen Demeter- oder Bio-Betrieb abgegeben werden. Die Abgabe an Hobbygärtner*innen ist erlaubt.

4.1.7.4 Biodynamische Massnahmen

Substrate sind vor der Beimpfung mit den Düngerzusatzpräparaten zu präparieren. Davon ausgenommen sind Substrate aus Holz- und Strohpellets, die direkt als Substrate verwendet werden. Wurde das Substrat einer Sterilisation unterzogen, so ist ein Sammel-, Fladenpräparat oder präparierter Hornmist (500 P) bei der Beimpfung oder zeitnah danach anzuwenden (dies kann auch auf verpackten Substraten erfolgen). Hornmist (500) muss mindestens einmal pro Wachstumszyklus ausgebracht werden, ausser es wurde zuvor 500 P ausgebracht. Hornkiesel (501) muss mindestens einmal pro Erntewelle auf die fruchtenden Pilze ausgebracht werden.

4.1.7.5 Beleuchtung

Pilzarten, die auf Licht reagieren, wie z. B. Shiitake, sind mit Licht zu kultivieren. Eine Ausnahmegenehmigung kann von der zuständigen zertifizierenden Organisation erteilt werden, wenn das Klima gedämmte Anzuchträume erfordert.

4.1.7.6 Pflanzengesundheit

Vorsorge ist das vorrangige Prinzip, um die Gesundheit der Kulturen durch Hygiene, Klimakontrolle, mechanische Schädlingsbekämpfung und die biodynamischen Präparate zu erhalten. Weitere Massnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung sind in Anhang 4: Zugelassene Massnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung dieser Richtlinie gelistet.

4.1.7.7 Reinigung und Desinfektion von Anzuchträumen und Anbausubstraten

- Zur Reinigung der Pilzanzuchträume müssen mechanische Methoden zusammen mit Wasser oder Wasserdampf eingesetzt werden. Zugelassene Reinigungsmittel sind in Kapitel 6.6 gelistet.
- Nach der Reinigung müssen alle Innenräume und Oberflächen mit Trinkwasser gespült werden. Dies ist nur da nicht erforderlich, wo das Pilzsubstrat nach dem kompletten biologischen Abbau der Reinigungs- und Sterilisierungsmittel verwendet wird.

4.1.8 Biodynamische Pflanzenzüchtung

4.1.8.1 Geltungsbereich und Grundlagen

Die Richtlinien für die anerkannte biodynamische Pflanzenzüchtung wurden im Wesentlichen von der Assoziation biologisch-dynamischer Pflanzenzüchter (ABDP) erarbeitet. Sie sind Bestandteil des Vertrags zwischen dem Nutzer der Bezeichnung «aus biologisch-dynamischer Züchtung» und der jeweils für die Vertragsvergabe verantwortlichen Organisation. Sie gelten für Züchtungsbetriebe, die biodynamische Züchtungsarbeit leisten, sowie für deren Produkte, die Sorten aus anerkannt biodynamischer Pflanzenzüchtung. Die Kennzeichnung biodynamisch gezüchteter Sorten ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt.

Ziel der Richtlinie ist es, Sorten aus biodynamischer Züchtung mit prüfbaren Kriterien zu beschreiben und damit von anderen Sorten abzugrenzen, die diese Bezeichnung nicht tragen. Bei der Kennzeichnung von Erzeugnissen mit dem Demeter-Logo ist nur ersichtlich, dass das Erzeugnis auf einem Demeter-anerkannten Betrieb gewachsen ist, nicht jedoch, aus welcher Art Saatgut es hervorgegangen ist. Durch den Hinweis auf die Züchtung soll auf die besondere Herkunft des Saatguts aufmerksam gemacht werden können.

4.1.8.2 Anforderungen an die Züchtung neuer Sorten

- Die Züchtung soll auf Demeter-zertifizierten Feldern oder in entsprechenden Zuchtgärten stattfinden. Wo dies nicht möglich ist, kann wie nachfolgend beschrieben gezüchtet werden:
  - Wenn auf anerkannt biologischen Feldern gezüchtet wird, sind die biodynamischen Präparate wie folgt anzuwenden: mindestens einmal im Jahr Hornmist und Hornkiesel kulturartgerecht angewendet und präparierten Kompost oder ersatzweise Fladenpräparat auf allen Flächen ausgebracht. Dies ist mit dem biologischen Betrieb schriftlich zu vereinbaren (z. B. mittels eines Anbaugestattungsvertrags).
  - Der Züchtungsbetrieb sowie die Dokumentation der Züchtungsarbeit müssen über die gesamte Zeit für eine Demeter-Kontrolle zugänglich gemacht werden.

- Die Züchtung neuer Sorten beginnt mit zufälliger oder beabsichtigter Fremdbestäubung bzw. Mutation im Sinne einer erblichen Veränderung und darauffolgender Selektion. Ein Minimum von 4 Jahren unter biodynamischen Selektionsbedingungen wie unter dem ersten Aufzählungspunkt beschrieben, ist unverzichtbar. Dies gilt für die Auslobung als «aus biologisch-dynamischer Erhaltungszüchtung» genauso wie für die Auslobung als «aus biologisch-dynamischer Züchtung».
- Als Zuchtmethoden werden grundsätzlich ausgeschlossen:
  - Alle von den IFOAM-Richtlinien ausgeschlossenen Methoden
  - Hybridzüchtung, unabhängig vom Herstellungsweg
  - Doppelhaploide bzw. Polyploidisierung
  - Sorten aus Proto- bzw. Cytoplastenfusion
- Die Verwendung von Hybridsorten und Doppelhaploiden als Eltern für die Neuzüchtung einer biodynamisch gezüchteten Sorte ist zulässig.
- Für eine biodynamische Neuzucht ist die Anerkennung als Sorte durch eine anerkannte Behörde (beispielsweise das zuständige Sortenamt) unverzichtbar, wenn das Saatgut im Sinne des regional gültigen Saatgutverkehrsgesetzes an andere abgegeben werden soll.
- Sofern im Rahmen geschlossener Produktionssysteme die amtliche Sortenregistrierung verzichtbar ist, kann bei Demeter Schweiz die Anerkennung einer Sorte als «aus biologisch-dynamischer Züchtung» stammend beantragt werden, wenn eine vorgelegte Sortenbeschreibung die Erfüllung der saatgut-rechtlichen Anforderungen an die Unterscheidbarkeit erwarten lässt.

4.1.8.3 Anforderungen an die Erhaltungszüchtung

Die Erhaltungszüchtung findet grundsätzlich auf anerkannt biodynamischen Betrieben statt oder auf Bio-Betrieben mit den unter Kapitel 4.1.8.2 beschriebenen Zusatzanforderungen.

4.1.8.4 Anforderungen an die Dokumentation

- Bereits der erste Eingang von Saatgut in den Betrieb muss dokumentiert werden (Lieferschein/Eingangsbeleg/Lieferant/Menge/Behandlungszustand/Gentechnikrisiko).
- In einem Flächenplan muss die Anbaufläche dokumentiert werden, aus der selektiert wurde. Die Elterngeneration der selektierten Pflanzen muss anhand eines Belegs in den Unterlagen rückverfolgbar sein.
- Die Abgabe von Saatgut muss nach Sorte/Partie/Menge/Behandlung/Empfänger anhand einer Lieferscheinkopie (EU-Bio-Kontrollstelle) dokumentiert werden, wie es bereits für die Bio-Kontrolle erforderlich ist.
- Diese Belege dienen der Nachvollziehbarkeit des Verlaufs der Generationenfolge bzw. der aufeinander folgenden Anbauvegetationen, die durchlaufen wurden.

4.1.8.5 Schritte zur Transparenz in der Sortenentwicklung

Die Werdegangbeschreibung ist Grundlage für die Zertifizierung der Sorten und muss öffentlich zugänglich gemacht werden. Sie enthält folgende Angaben:

- Art, Kulturform, Sortenbezeichnung, Name des Züchters, Datum, Intention der Züchtung
- Woher stammt das Ausgangsmaterial? Bezeichnung, Lieferant, Jahr des ersten Anbaus, Angaben über ein Kreuzungsprodukt
- Unter welchen Bedingungen wurde und wird angebaut und selektiert? Standort, Wirtschaftsweise
- Nach welcher Methode wird selektiert? Massenauslese (positiv oder negativ), wie viele Individuen aus wie vielen werden gewählt? Wird im Falle von Einzelpflanzenauslese getrennt nach Einzelpflanzennachkommenschaften angebaut bzw. geprüft oder aus den aufbereiteten Samen ein durchmischter Ramsch ausgesät (Pedigree-/Stammbaum- oder Bulk-/Ramsch-Methode)? Wurde das Verfahren im Verlauf der Generationenfolge geändert oder gab es in bestimmten Selektionsabschnitten ganz bestimmte Ausscheidungskriterien? Wurden bestimmte Untersuchungsverfahren angewandt und zur Entscheidung herangezogen? Unter welchen Bedingungen wurden zusätzliche Prüfungen durchgeführt? Gab es besondere Kriterien, die für die Praxiseinführung erfüllt werden mussten?
- Wann wurde die Sorte vom zuständigen Sortenamt eingetragen/zugelassen?
- Wie erfolgt die Saatgutvermehrung zur Saatgutabgabe?
- Wie kann die Sorte heute beschrieben werden? Typische Sortencharakteristika, Hinweise zum Anbau, Erfahrungen aus der Praxis, Ergebnisse aus Qualitätsuntersuchungen

Das Zertifikat für die Sorte «aus biologisch-dynamischer Züchtung» und aus «biologisch-dynamischer Erhaltungszüchtung» wird von der RKV ausgestellt.

4.2 Tierhaltung

Ziel ist eine der Betriebsindividualität angepasste vielseitige Tierhaltung, wobei vor allem die Bedeutung des Rinds für die Humusbildung und die Nahrungsqualität beachtet wird.

Die geltende Tierschutzverordnung muss vollumfänglich eingehalten werden.

Für die Anerkennung der Viehbestände zur Kennzeichnung tierischer Produkte (Milch, Fleisch) unter den oben genannten Namens- und Bildzeichen gilt Folgendes:

4.2.1 Verpflichtung zur Tierhaltung

Eine Demeter-Zertifizierung von landwirtschaftlichen Betrieben ohne Integration von Tierhaltung ist nicht möglich.

Der Integration von Wiederkäuern durch eigene Tierhaltung oder eine Futter-Mist-Kooperation sollte der Vorzug gegeben werden.

Sollte das aus nachvollziehbaren Gründen nicht möglich sein, müssen andere Tierbestände integriert werden (Mindestbesatzdichte siehe Kapitel 4.2.2).

Bis zu einer bestimmten Grösse des Betriebs ist eine eigene Haltung von Tieren nicht vorgeschrieben, sie ist jedoch erstrebenswert. Mist-, Kompost- und Gründüngungswirtschaft sowie die Präparateanwendung sind besonders intensiv zu betreiben.

Die Grösse der Betriebe und der Mindest-Tierbesatz werden im Kapitel 4.2.2 geregelt.

Zur Einordnung eines Betriebs als Dauerkulturbetrieb gelten folgende Gesichtspunkte:

- Auf über 50 % der Fläche werden Dauerkulturen angebaut.
- Oder: 70 % des Rohertrags stammen von Dauerkulturen.

Die RKA kann im Zweifelsfall entscheiden, ob es sich um einen Betrieb mit Dauerkulturen handelt.

4.2.2 Tierbesatz zur Betriebsgrösse

Der Tierbesatz richtet sich nach den klima- und standortbedingten Möglichkeiten der Futtererzeugung. Er ist auf die Erhaltung und Entwicklung der Bodenfruchtbarkeit auszurichten.

Für den minimalen Tierbesatz im Verhältnis zur Betriebsgrösse gilt folgende Tabelle:

Tabelle: minimaler Tierbesatz

Betriebstyp	0 bis 10 ha	10 bis 20 ha	20 bis 40 ha	> 40 ha
Ackerbaubetriebe	Kein minimaler Tierbesatz vorgeschrieben	Tierbesatz darf 0,1 GVE/ha nicht unterschreiten.		Tierbesatz darf 0,2 GVE/ha nicht unterschreiten.
Dauerkulturbetriebe	Kein minimaler Tierbesatz vorgeschrieben			Tierbesatz darf 0,2 GVE/ha nicht unterschreiten.
Gemüsebaubetriebe	Kein minimaler Tierbesatz vorgeschrieben	Tierbesatz darf 0,1 GVE/ha nicht unterschreiten, diese Regelung gilt ab 1.1.2032.[3]	Tierbesatz darf 0,1 GVE/ha nicht unterschreiten, diese Regelung gilt ab 1.1.2027.[3]	Tierbesatz darf 0,2 GVE/ha nicht unterschreiten.

Die Berechnung des Tierbesatzes bezieht sich auf die Gesamtbetriebsfläche.

Für den maximalen Tierbesatz gelten folgende Höchstwerte:

[3] *Diese Regelung gilt für zertifizierte Betriebe ab 1.1.2032, für Betriebe in Umstellung ab 1.1.2027.*

Tabelle: maximaler Tierbesatz

Erschwerniszonen	Höchstwerte	
	DGVE/ha DF[4]	kg N_{verf}/ha DF[4]
Talzone (TZ)	2,5	135
Hügelzone (HZ)	2,1	113
Bergzone (BZ) I	1,8	97
Bergzone (BZ) II	1,4	76
Bergzone (BZ) III	1,2	65
Bergzone (BZ) IV	1,1	59

4.2.3 Betriebskooperationen

Zwischen anerkannten biodynamischen Betrieben ist eine Kooperation im Sinne einer biologischen Einheit möglich. Insbesondere betrifft dies die Haltung von Tieren und den Austausch von Futter und tierischem Dünger. Die Richtlinien sind auf diese Einheit als Ganzes anzuwenden.

Falls kein biodynamischer Betrieb in der Nähe ist, kann für die Lieferung von Hofdünger eine Kooperation mit einem biologischen Betrieb vereinbart werden. Die Auflagen sind:

A. Der biologische Partnerbetrieb ist vollständig auf Bio umgestellt und zertifiziert.

B. Alle Hofdünger werden präpariert, idealerweise im Stall oder mindestens 6 Wochen vor dem Ausbringen.

4.2.4 Haltung nach Tierart

- Die Tierschutzverordnung und die Bestimmungen über den regelmässigen Auslauf im Freien (RAUS) müssen vollumfänglich erfüllt sein.
- Die Schweizerische Bio-Verordnung erlaubt die Anbindehaltung nicht. Die Tiere dürfen jedoch in folgenden Fällen angebunden gehalten werden:
  - In Kleinbetrieben, deren Grösse durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) festgelegt wird
  - Für Tiere der Rindergattung, sofern die Bestimmungen über den regelmässigen Auslauf im Freien (RAUS) eingehalten werden. Allerdings dürfen keine Anbindeställe mehr als Neubauten für Tiere der Rindergattung erstellt werden. Als Neubau gilt auch ein Umbau der bestehenden Stallung, sofern dafür ein Baugesuch notwendig ist. Davon ausgenommen sind Alp- und Sömmerungsbetriebe sowie Betriebe, die die Tiere nur während der Fütterungs- bzw. Melkzeit anbinden.
- Gentechnologisch veränderte Tiere und Tiere aus Embryotransfer (zurück bis zur zweiten Generation) dürfen auf biodynamisch bewirtschafteten Betrieben nicht gehalten werden.

[4] *DF = düngbare Fläche (ohne ungedüngte Flächen wie Extensivwiesen, Bunt- und Rotationsbrachen etc.)*

4.2.4.1 Rinder

Für Milchkühe, Aufzuchttiere und Masttiere gelten die RAUS-Bestimmungen des Bundes.

Aufstallungsform und Stalleinrichtung müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- Jedes Tier braucht als Liegeplatz eine trockene, weiche und wärmedämmende Fläche, wo es ohne Druckschäden und bei genügend Bewegungsspielraum abliegen, liegen und aufstehen kann.
- Teilspaltenböden mit mehr als 50 % Spaltenbodenanteil sind nicht gestattet und dürfen nicht als Ruheplätze gerechnet werden.
- Kälbern ist, so bald als möglich, Kontakt zu ihren Artgenossen zu ermöglichen. Sie sind spätestens ab der zweiten Lebenswoche in Gruppen zu halten, sofern eine ausreichende Anzahl etwa gleich alter Tiere vorhanden ist. Die Kälberhaltung in Einzelboxen ist nur während der ersten Lebenswoche zulässig.
- Bei einer infektiösen Erkrankung der Kälbergruppe oder eines Kalbs, das in die Gruppe einzustallen wäre, kann zur Unterbrechung der Ansteckung und Minderung des Krankheitsdrucks ein Kalb bis maximal 4 Wochen einzeln gehalten werden. Die Einzelhaltung bedingt, dass das Kalb dauernden Zugang zu einem Gehege im Freien hat und der ständige Sichtkontakt zu seinen Artgenossen gewährleistet ist.
- Das Enthornen von Tieren und enthornte Tiere sind auf dem Hof nicht gestattet.
- Seit 2025 dürfen genetisch hornlose Wiederkäuerrassen in der Produktion von Demeter-Fleisch, -Milch und -Fasern nicht mehr eingesetzt werden. Historische und kulturhistorische Rassen von natürlich hornlos gezüchteten Wiederkäuern und genetisch hornlose Rassen, die es nicht mehr in behornter Form gibt (vgl. folgende Positivliste), sind nur für die Fleischproduktion erlaubt. Diese Rassen können für die Verdrängungskreuzung verwendet werden:
  - Aberdeen Angus
  - Galloway

Diese Liste ist nicht abschliessend, weitere Rassen können bei der RKA beantragt werden.

Genetisch hornlose Rassen jeglicher Form und Verdrängungskreuzung, weder mit genetisch hornlosen Rassen noch mit anderen Formen von hornlosen Zuchtrassen oder Kreuzungen, sind in der Produktion von Demeter-Milch ausgeschlossen.

Wenn ein landwirtschaftlicher Betrieb mit genetisch hornloser Herde auf Demeter umstellt, muss unmittelbar nach Beginn der Umstellungsphase mit der Verdrängungskreuzung der hornlosen Genetik begonnen werden.

Während des Prozesses der Verdrängungskreuzung werden hornlose Rinder auf dem Betrieb geduldet, wenn bei der Inspektion ein Zuchtfortschritt hin zu gehörnten Rindern nachgewiesen werden kann. Bei Fleischrindern können die oben genannten Rassen zur Verdrängungskreuzung eingesetzt werden.

- Es ist erlaubt, Kälber zu kastrieren, wenn dies für die Gesundheit, das Wohlergehen oder die Hygiene der Kälber notwendig ist. Solche Eingriffe müssen im passenden Alter und von kompetenten Personen durchgeführt werden, sodass die Schmerzen der Tiere auf ein Minimum begrenzt werden.

Alpung

Die Alpung/Sömmerung von Milchkühen, Jung- und Masttieren sowie Pferden auf nicht biologischen Alpen unterliegt der Meldepflicht anlässlich der Biokontrolle.

4.2.4.2 Abtränkpflicht

Alle auf einem biodynamischen Betrieb geborenen Kälber müssen auf einem biodynamischen Hof abgetränkt werden und dürfen frühestens mit 120 Tagen auf einen anderen Betrieb verstellt werden. Beim Verstellen müssen sie mindestens 14 Tage abgetränkt sein.

Es kann eine Zusammenarbeit mit Knospe-Betrieben als Partnerbetrieb von der RKA bewilligt werden. Die Zusammenarbeit mit diesen Partnerbetrieben muss schriftlich vereinbart werden. In dieser Vereinbarung wird das Ziel des hohen Tierwohls festgehalten sowie auch darauf aufmerksam gemacht, dass die Tiere nicht enthornt werden dürfen.

Eigene Aufzuchttiere, die schon zum Abtränken in Aufzucht gegeben werden, müssen an biodynamische Betriebe abgegeben werden, wenn Plätze vorhanden sind. Ansonsten dürfen biologisch wirtschaftende Betriebe berücksichtigt werden. Ein Aufzuchtvertrag ersetzt die Bewilligung der RKA.

Werden Kälber, wie oben aufgeführt, früher als 120 Tage vom Geburtsbetrieb verstellt, müssen sie mindestens 30 Tage alt sein. Wird auf dem abnehmendem Betrieb Ammenkuhhaltung betrieben und das verstellte Kalb kann am Euter saufen, darf das Kalb auch früher verstellt werden.

Im Ausnahmefall, dass sonst ein einzelnes Kalb gesucht wird zu einer Ammen- oder Mutterkuh, darf das Kalb auch früher und ohne Zusammenarbeitsvertrag verstellt werden. Der Ammen- oder Mutterkuhbetrieb muss bio-dynamisch oder biologisch wirtschaften.

Die abgetränkten Tiere von biodynamischen Betrieben müssen an biodynamische Betriebe abgegeben werden, wenn Plätze verfügbar sind. Ansonsten dürfen biologisch wirtschaftende Betriebe berücksichtigt werden.

Ein Tier darf nur an einen konventionellen Betrieb verkauft werden, wenn dieser bestätigt, das Tier für die eigene Zucht zu gebrauchen und nicht zu enthornen. Der abgebende Demeter-Betrieb muss für diesen Verkauf bei der RKA eine Ausnahmebewilligung einholen, für die er die vorher erwähnten Punkte belegen muss. Das Tier muss bei Abgabe mindestens 150 Tage alt sein.

Die Verfügbarkeit von Plätzen muss über *www.biomondo.ch* geprüft werden. Als Nachweis für die Kontrolle gilt ein Ausdruck der Ausschreibung auf *www.biomondo.ch*. Eine Ausschreibung hat im Minimum 2 Monate vor der Abgabe eines Tiers zu erfolgen.

Alle verlangten Dokumente zur Abtränkpflicht müssen bei der Biokontrolle vorgelegt werden.

Übergangsbestimmungen und Fristen siehe Anhang 6: Abtränkpflicht.

4.2.4.3 Schafe, Ziegen und Pferde

Für Schafe, Ziegen und Pferde gelten die Bestimmungen für die Rinderhaltung (Kapitel 4.2.4.1) entsprechend.

- Das Kupieren von Schwänzen darf auf biodynamischen Betrieben grundsätzlich nicht durchgeführt werden. In begründeten Ausnahmefällen, wo es aus Hygienegründen notwendig ist, muss mit der RKA Rücksprache gehalten werden.
- Bei Schafen und Ziegen dürfen genetisch hornlose Rassen gehalten werden. Es darf jedoch keine Verdrängungskreuzung vorgenommen werden.

4.2.4.4 Schweine

Es gelten die Richtlinien der Bio Suisse. Die zusätzlichen Demeter-spezifischen Anforderungen sind:

- Leere und niedertragende Sauen sowie Jungsauen sind in Gruppen zu halten.
- Nasenringe oder Krampen, die die Schweine vom Wühlen abhalten, sind verboten.
- Es ist erlaubt, Ferkel zu kastrieren, wenn dies für ihre Gesundheit, ihr Wohlergehen oder aus Gründen der Fleischqualität notwendig ist. Solche Eingriffe müssen im passenden Alter und von kompetenten Personen durchgeführt werden, sodass die Schmerzen der Tiere auf ein Minimum begrenzt werden.
- Immunokastration sowie die Verhinderung der Trächtigkeit durch Medikamente (z.B. Improvac ®) sind bei allen Tierarten verboten.

4.2.4.5 Geflügel

Alle in diesem Kapitel genannten Voraussetzungen gelten für alle Bestände unabhängig von der Bestandsgrösse.

Es ist nur Freilandhaltung erlaubt. Für den Auslauf gelten die RAUS-Bestimmungen des Bundes.

Legehennen, die dem Zweck des Eierlegens nicht mehr dienen und getötet werden, müssen geschlachtet und als Lebensmittel weiterverarbeitet werden.

Für jede Legehenne muss ein männliches Küken mit aufwachsen (siehe Kapitel Junghähne).

Die Legehennenhalter*innen sind verpflichtet, den Nachweis für die Aufzucht der Bruderhähne zu erbringen. Als Nachweis dient die Rückverfolgbarkeit in der Geflügeldatenbank oder mit gleichwertiger Aufzeichnung. In der Datenbank müssen die Tiere vom Schlupf bis hin zur Schlachtung auf jedem Betrieb innerhalb einer Frist von 7 Tagen bei jedem Zu- und Abgang an- bzw. abgemeldet werden. Sobald das Geschlecht erkennbar ist, müssen die Tiere in der entsprechenden Kategorie (Bruderhahn bzw. Jung- oder Legehenne) beim Abgang vom Betrieb erfasst werden.

Alle Geflügelrassen sind so zu halten, dass sie ihr natürliches Verhalten ausüben können. Ställe und Haltungsgebäude müssen so gebaut sein, dass sie den natürlichen Bedürfnissen des Geflügels entsprechen. Ausreichend Tageslicht, gutes Stallklima sowie eine geringe Staubkonzentration sind unverzichtbare Voraussetzungen für Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere.

- Es werden max. 2000 Legehennen pro Betrieb gehalten.
- Die maximale Herdengrösse beträgt 250 Tiere, bei strukturierten Haltungssystemen (Volieren) max. 500 Tiere. Grössere Herden bis max. 2000 Tiere sind möglich, wenn es ein Auslaufmanagement gibt: Der Zugang zum Freiland-Grünauslauf wird regelmässig gewechselt, der jeweilige Zugang wird im Auslaufjournal eingetragen.
- Pro 100 Hennen werden 2 Hähne gehalten.
- Grundsätzlich stehen jedem Tier 5 m^2 Grünauslauf zur Verfügung. Die Grasnarbe soll intakt bleiben. Wenn die aktuellen Gegebenheiten (Jahreszeiten, Wetter, Zustand der Grasnarbe) es erfordern, kann der Auslauf entweder verkleinert oder vergrössert werden, es müssen jedoch bei Koppelsystemen jedem Tier mind. 3,5 m^2 Auslauf zur Verfügung stehen. Ein flexibles Zaunsystem kann diese Anforderungen am besten erfüllen.
- Zur Verlängerung der Nutzungsdauer kann die Mauser unter folgenden Mindestanforderungen künstlich ausgelöst werden:
  - Nicht vor der 60. Alterswoche
  - Ständig Wasser zur Verfügung
  - Tägliches Angebot von Futter (Kleie)
  - Zugang zum Aussenklimabereich (Geflügellaufhof) gemäss RAUS-Verordnung, aber kein Zugang zur Weide während der nährstoffarmen Fütterung (2 bis 3 Wochen)
  - Mindestens 8 Stunden Licht pro Tag.
- Im Stall darf die Besatzdichte nicht mehr als 5 Tiere pro m^2 begehbare Fläche betragen. In Ställen mit integriertem Aussenklimabereich (AKB) kann der Tierbesatz in der Nacht 8 Tiere pro m^2 begehbare Fläche betragen. Es gibt mindestens 2 Sitzstangen auf unterschiedlichen Höhen. 33 % der begehbaren Fläche müssen ein eingestreuter Scharrraum sein.

Das Mindestschlachtalter für alle Geflügelarten ist im Anhang 5: Geflügel festgelegt.

Junghähne

- Für jede Legehenne muss ein männliches Küken mit aufwachsen. Dieses muss nicht auf demselben Betrieb aufgezogen werden, auf dem die Legehenne gehalten wird. Das Huhn und das entsprechende männliche Küken müssen jeweils von derselben Rasse oder Gebrauchskreuzung stammen. Die Geschlechtserkennung im Ei ist als Selektionsmethode bei Geflügel nicht zugelassen. Die Hähnchen müssen innerhalb der Lebenszeit der Legehennen aufgezogen werden.
- Werden alte Legehennen eingestallt, die von einem Demeter-Betrieb übernommen wurden, muss kein Hahn grossgezogen werden. Stammen die alten Legehennen nicht von einem biodynamischen Betrieb, muss noch ein Hähnchen pro Legehenne ausgemästet werden.
- Der Betrieb, der die Junghähne aufzieht und vermarktet, ist Demeter zertifiziert.
- Der*die Legehennenhalter*in bezahlt pro Legehenne einen Ausgleichsbetrag an den Mastbetrieb für das Aufziehen der männlichen Küken. Der Betrag setzt sich zusammen aus dem Mehreinsatz von Futter und Arbeit und wird durch den höheren Eierpreis abgedeckt. Der Betrag wird aufgrund der transparenten Kosten des*der Mästers*in individuell festgelegt zwischen dem Betrieb, der die Legehennen hält, und dem Betrieb, der die Hähne aufzieht.
- Pro Legehenne wird ein vom Vorstand festgelegter Betrag in einen Fonds von Demeter einbezahlt gemäss Beitragsreglement. Der Fonds dient der Förderung der biologischen Geflügelzüchtung.

- Für Junghahnfleisch und Eier kann das Logo «Hahn im Glück» von Demeter Schweiz oder ein eigenes Logo verwendet werden.
- Betriebe, die Legehennen für den Eigenbedarf halten und von denen keine Eier vermarktet werden, müssen diese Richtlinie nicht einhalten.

Andere Geflügelarten

Für andere Geflügelarten gelten diese Richtlinien für die Fütterung und Haltung, im Übrigen die Bio Suisse Richtlinien. Bei Mastpoulets ist die Mindestmastdauer einzuhalten (Anhang 5: Geflügel).

4.2.4.6 Kaninchen

Bis zu 3 erwachsene Tiere bzw. 6 Würfe pro Jahr gelten in der Kaninchenhaltung als Selbstversorgung. Für eine darüber hinausgehende Anzahl Tiere bzw. Würfe gelten die Anforderungen der Richtlinien von Bio Suisse.

4.2.4.7 Hobbytierhaltung und Selbstversorgungstiere

Auf Demeter-Betrieben gilt die Gesamtbetrieblichkeit. Diese muss auch bei der Hobbytierhaltung und bei Tieren zur Selbstversorgung beachtet werden. Bei Hobby- und Selbstversorgungstieren müssen die Fütterung und die Haltung vollumfänglich den Richtlinien entsprechen.

Bei Hobbytieren und Tieren zur Selbstversorgung muss die Herkunft nicht zwingend biologisch sein und es gelten vereinfachte Kontrollvorschriften durch die Zertifizierungsstellen, sofern folgende Bedingungen bei allen Tieren einer Nutztierkategorie erfüllt sind:

- Die Haltung weist keinerlei kommerziellen Charakter auf.
- Die Tiere sind nicht für RAUS- bzw. bei Kaninchen für BTS-Beiträge angemeldet.
- Es werden keine Erzeugnisse dieser Tierhaltung vermarktet.

Als Vermarktung gilt jeglicher Verkauf ausserhalb des Betriebs. Die Abgabe von Produkten aus Selbstversorgungstierhaltung oder Hausgarten an Betriebsangehörige wird toleriert.

4.2.4.8 Wild und exotische Nutztiere

Das Halten von Wildtieren und exotischen Nutztieren ist nur erlaubt, wenn die Haltung den Tierschutzrichtlinien entspricht und wesensgemäss ist. Eine vernünftige Beziehung zwischen Tier und Mensch muss gewährleistet werden können.

4.2.5 Fütterung nach Tierart

Jeder Betrieb sollte eine Selbstversorgung in der Fütterung anstreben. Kraftfutter soll überwiegend aus Getreide und Leguminosen bestehen. Die Verfütterung von Extraktionsschroten ist nicht erlaubt. Tierische Produkte sind nicht erlaubt (mit Ausnahme von Milch, Milchprodukten, Molke und Eiern).

Antibiotika, Sulfonamide, Kokzidiostatika, Hormone, synthetisch-organische Verbindungen sowie Pharmaka sind als Futterzusatzstoffe nicht zugelassen. Isolierte Aminosäuren, Masthilfsmittel,

Leistungsförderer (Fütterungsantibiotika und -probiotika), ebenso chemisch-synthetische Futterzusatzstoffe (ausser Vitaminen) sind nicht erlaubt.

Konventionelles Futter darf nicht eingesetzt werden.

Im Anhang 1: Zugelassene Futtermittel für den Zukaufsind die für den Zukauf zugelassenen Futtermittel pro Tierkategorie aufgeführt. Jeder Zukauf von Futter, Futtermitteln, Futtermittelzusatzstoffen, Mineral- und Vitaminpremixen und Silierhilfsmitteln muss dokumentiert werden. Ebenso ist sicherzustellen, dass die oben genannten Produkte keine Inhaltsstoffe enthalten, die durch, mit oder mit Hilfe von gentechnisch veränderten Stoffen oder deren Derivaten hergestellt wurden. Für jede Einfuhr von Futtermitteln sind Unterlagen über Herkunft, Bezeichnung, Menge und Verwendung des Futters vorzulegen.

4.2.5.1 Hofeigener und Demeter-Anteil

Futterzukauf bei Wiederkäuern darf maximal 20 % betragen und soll möglichst aus anerkanntem Demeter-Anbau erfolgen. Der Zukauf von Biofuttermitteln darf 20 % des Gesamtfutters (Tagesration) pro Tierkategorie bezogen auf die Trockensubstanz nicht übersteigen. Von Umstellbetrieben (U1 bis U3, auch von Bio Suisse Umstellbetrieben) darf max. 10 % des Gesamtfutters (Tagesration) pro Tierkategorie bezogen auf die Trockensubstanz zugekauft werden. Der Futterzukauf (Getreide) aus anerkannten biodynamisch bewirtschafteten Betrieben ist einzig für Geflügel, Kaninchen und Schweine in höheren Mengen erlaubt. Dies wird unter der entsprechenden Tierkategorie geregelt.

Die für den Zukauf zugelassenen Futtermittel regelt Anhang 1: Zugelassene Futtermittel für den Zukauf.

Wenn Futtermittel in den Betrieb eingeführt werden, ist bei der Auswahl der für die Demeter-Produktion geeigneten Futtermittelqualitäten besondere Sorgfalt walten zu lassen; es gilt das allgemeine Regime.

4.2.5.2 Umstellfutter

- In allen Fällen sind die entsprechenden Auswirkungen auf den Zertifizierungsstatus der Endprodukte zu beachten.
- Futter vom eigenen Betrieb von Flächen im ersten Umstellungsjahr (das Nulljahr, in dem noch keine Auslobung mit Demeter erlaubt ist) kann bis zu 20 % der jährlichen Raufuttermenge für die Wiederkäuer und bis zu 10 % für die übrigen Tiere betragen (bezogen auf die Trockenmasse). Sollte dies für den Betrieb nicht umsetzbar sein, kann er bei der RKA eine Ausnahmebewilligung beantragen. Diese muss gut begründet sein.
- Die Beweidung von Umstellungsflächen sollte, wenn immer möglich, auf Jungtiere, trockenstehende Kühe, Ziegen und trockenstehende Schafe beschränkt sein. Milchkühe und Schafe, die gemolken werden, Vieh, das innerhalb von 3 Monaten vermarktet wird, sowie Legehennen dürfen nur auf voll zertifizierten Demeter-Flächen weiden.
- Neuland, das ausschliesslich zur betriebseigenen Futterherstellung genutzt wird, wird nicht als Futterzukauf betrachtet. Es dürfen sich jedoch maximal 50 % der Futterflächen in der dreijährigen Umstellzeit befinden. Wird diese Prozentzahl überschritten, hat dies für alle tierischen Produkte eine vorübergehende Rückstufung ins dritte Umstelljahr zur Folge.

- Bis zu 50 % der Futtertrockenmasse, bezogen auf die Kontrollperiode, dürfen von eigenen Umstellflächen stammen. Der Zukauf von Biofutter und/oder Demeter-Futter in Höhe von max. 20 % fällt unter diese 50 %. D.h. mindestens 50 % der Futtertrockenmasse müssen Demeter-zertifiziert sein. Bei kurzlebigen Tierarten (Mastgeflügel, Mastschweine, Mastkälber) muss dieser Anteil in der Tagesration eingehalten werden.
- Bei Umstellbetrieben darf der Anteil an Umstellungsfutter 100 % betragen.
- Ausnahmesituationen: In Notsituationen (Brand, extreme Trockenheit, Überschwemmungen, Lawinen) kann mit einer Ausnahmegenehmigung der Zertifizierungsstelle und in Absprache mit der RKA nicht biologisches Futter zugekauft werden.
- Zusatzstoffe in der Tierfütterung und Silierhilfsmittel regelt Anhang 2: Verarbeitung von Futter und Futtermitteln, Ergänzungs- und Zusatzstoffe in der Fütterung.

4.2.5.3 Rindvieh, Schafe, Ziegen und Pferde

- Im Winter sollen die Tiere einen möglichst hohen Anteil Heu erhalten (Kühe mindestens 3 kg/Tier/Tag, Kleinwiederkäuer entsprechend weniger). In Regionen mit hohen Niederschlägen, die eine Gewinnung von gutem Dürrfutter bedeutend erschweren, kann Dürrfutter durch Anwelksilage mit möglichst hohem Trockengehalt (30 %) ersetzt werden.
- Die Grundfutterration darf nicht das ganze Jahr über nur aus Silage bestehen.
- Futtermittel tierischer Herkunft sind ausgeschlossen, mit Ausnahme von Milch und Milchprodukten.
- Der Futterzukauf aus nicht biologischem Anbau ist nicht erlaubt.

4.2.5.4 Jungtiere (Kälber, Fohlen, Lämmer)

Junge Säugetiere müssen auf der Grundlage von unveränderter Milch, vorzugsweise Muttermilch, Raufutter und Schroten, möglichst aus eigener Erzeugung, ernährt werden. Alle Säugetiere sind während eines Mindestzeitraums mit unveränderter Milch zu ernähren. Der Mindestzeitraum bemisst sich nach Tierart. Nur betriebseigene Milch, Raufutter und Schrote; Zukauf aus anerkannt biologischem Landbau von 20 % des täglichen Gesamtfutterbedarfs, bezogen auf Trockensubstanz, sind zugelassen. Kälber und Fohlen sollen mindestens 3 Monate, Schafe und Ziegen 45 Tage, Schweine 42 Tage Milch erhalten. Reine Milchmast ohne Zufütterung von Raufutter ist ausgeschlossen.

Futtermittel tierischer Herkunft, ausgenommen Milch und Milchprodukte, sind für die Fütterung von Wiederkäuern verboten.

4.2.5.5 Schweine

Den Schweinen ist täglich frisches, getrocknetes oder siliertes Raufutter, möglichst auch Saftfutter vorzulegen (z. B. Silage, Rüben). Eine möglichst grosse Selbstversorgung ist anzustreben. 50% des Futters stammen vom eigenen Hof.

Kann das Futter nicht auf dem eigenen Hof generiert werden, muss mit anderen Betrieben eine Kooperation eingegangen werden, aus der eine biodynamische Inlandproduktion resultiert. Für bis zu 20 % Futterzukauf können Betriebskooperationen eingegangen werden mit Betrieben, die in

einem Umkreis von bis zu 40 km liegen. Ab 20 % bis 50 % Futterzukauf kann schweizweit mit Betrieben zusammengearbeitet werden. Berücksichtigt werden dürfen auch Betriebe, die Demeter in Umstellung sind. Die tägliche Zufütterung von zugekauftem Futter aus nicht biologischer Erzeugung ist einzig für Ferkel bis 25 kg Lebendgewicht möglich und beträgt 5 %. Die für den Zukauf zugelassenen Futtermittel regelt Anhang 1: Zugelassene Futtermittel für den Zukauf.

Ausnahmebewilligung: Bei Schottenfütterung aus gemeinsamer Käsereigenossenschaft ist der nicht biologische Futterzukaufanteil bis zu 35 % der Trockensubstanz möglich; die so gefütterten Schweine können nicht mit der Marke Demeter vermarktet werden.

4.2.5.6 Geflügel

Eine möglichst grosse Selbstversorgung ist anzustreben. Hühnervögel müssen 10 % ihres Futters als ganze Körner erhalten.

Für Betriebe, die mehr als 250 Tiere halten, müssen 50% des Futters vom eigenen Hof stammen:

Die Berechnung des Eigenfutteranteils regelt Anhang 5: Geflügel.

Kann das Futter nicht auf dem eigenen Hof generiert werden, muss mit anderen Betrieben eine Kooperation eingegangen werden, aus der eine biodynamische Inlandproduktion resultiert. Für bis zu 20 % Futterzukauf können Betriebskooperationen eingegangen werden mit Betrieben, die in einem Umkreis von bis zu 80 km Luftdistanz liegen. Ab 20 % bis 50 % Futterzukauf kann schweizweit mit Betrieben zusammengearbeitet werden. Berücksichtigt werden dürfen auch Betriebe, die Demeter in Umstellung sind.

- Jegliches Geflügel muss Grit erhalten.
- Den Tieren ist offenes Wasser anzubieten, mindestens in Bechertränken.

Die für den Zukauf zugelassenen Futtermittel regelt Anhang 1: Zugelassene Futtermittel für den Zukauf.

4.2.5.7 Kaninchen

Es gelten die Bio Suisse Richtlinien.

4.2.5.8 Nomadenbestände und Weidehaltung auf unbestellten Flächen

Fleisch von Wanderherden darf nur dann als Demeter verkauft werden, wenn 2/3 des Futters aus Eigenproduktion und die Hälfte des Futters von biodynamisch bewirtschafteten Flächen stammen. Ein Zukauf von Futter ist ausgeschlossen. Abweichend von Kapitel 4.2.5 wird bei der Wanderschäferei Futter von extensiv bewirtschafteten Flächen, die nicht mit synthetischen Dünge- oder Pflanzenschutzmitteln behandelt wurden oder Naturschutzflächen stammen oder von Betriebsflächen, bei denen die Präparate wegen Steilheit oder anderer Unzulänglichkeit nicht versprüht werden können, toleriert, darf jedoch nicht über 10 % der jährlichen Gesamtfuttermenge betragen.

Es muss ein Tagebuch über die Beweidung geführt werden. Tiere aus der Wanderschäferei dürfen nicht als Demeter vermarktet werden. Im Übrigen gelten die Bestimmungen der Bio Suisse.

4.2.5.9 Gemeinschaftsweiden

In begründeten Fällen werden gesetzlich anerkannte, örtlich eng begrenzte Gemeinschaften (z. B. Allmend- oder Alpnutzung) von der Zertifizierungsstelle gutgeheissen. Der Antrag ist der Zertifizierungsstelle bei der Umstellung zu stellen. Bei der Kontrolle ist auf die getroffene Vereinbarung hinzuweisen.

- Die Milch kann Demeter-zertifiziert werden, sobald die Tiere wieder richtlinienkonformes Futter erhalten.

4.2.6 Pensionstiere

Tiere anderer Betriebe (biologisch und konventionell), die sich nicht im Besitz des Betriebs befinden, dürfen auf Weiden oder in Ställen von Demeter-Betrieben gehalten werden, wenn die folgenden Bedingungen eingehalten werden:

- Eine schriftliche Vereinbarung zwischen dem Besitzer der Tiere und dem aufnehmenden Betrieb liegt vor.
- Alle Tiere sind eindeutig durch Ohrmarken oder vergleichbare Kennzeichnung zu identifizieren.
- Alle Tiere werden bezüglich der Haltungsbedingungen, tiermedizinischer Behandlung und Fütterung gemäss dieser Richtlinie gehalten.
- Wenn Pensionstiere die oben genannten Anforderungen erfüllen, können sie in die Futter-Mist-Bilanz des Betriebs integriert werden.
- Sofern Pensionspferdehaltung einen klar abgegrenzten Nebenerwerb darstellt, dürfen max. 10 % des gesamten Futterverzehrs aus nicht biologischem Anbau stammen. Das Futter darf keine GVO-Komponenten enthalten.

4.2.7 Tierzucht

Im biodynamischen Landbau wird der Schwerpunkt auf Zweinutzungsrassen gelegt. Das Ziel im biodynamischen Landbau ist eine Mehrnutzungskuh, die sich für die Milch- und Fleischproduktion eignet.

Die eigene Vatertierhaltung entspricht den Grundsätzen der biodynamischen Wirtschaftsweise und wird daher dringend empfohlen. Künstliche Besamung kann das Wirken des männlichen Elements innerhalb einer hofeigenen Herde nur unzureichend ersetzen und wird daher nicht empfohlen.

Spermasexing ist nicht zugelassen.

Aus Genmanipulation hervorgegangene Tiere sind nicht zugelassen.

Der Einsatz biotechnologischer Methoden (z. B. Embryotransfer, Spermatrennung nach Geschlecht) ist nicht erlaubt.

Die Geschlechtserkennung im Ei ist als Selektionsmethode bei Geflügel nicht zugelassen.

4.2.8 Tierherkunft, -zukauf und -vermarktung

4.2.8.1 Tierzukauf oder Bestandsvergrösserung

Die Tiere müssen auf einem biodynamisch bewirtschafteten Hof mit Demeter-Anerkennung geboren und aufgezogen sein. Der Zukauf von Tieren muss aus anerkannt biodynamischen Betrieben, aus Demeter-Umstellbetrieben ab dem dritten Umstellungsjahr oder voll umgestellten Bio-Betrieben erfolgen. Ein Zukauf von weiblichen Tieren aus nicht biologisch bewirtschafteten Betrieben ist nicht zugelassen. Alle Tiere sind zu kennzeichnen und entsprechende Aufzeichnungen zu machen. Der Zukauf von männlichen Zuchttieren aus nicht biologisch bewirtschafteten Betrieben muss aufgezeichnet und bei der Kontrolle vorgelegt werden; die Tiere können nicht mit der Marke Demeter vermarktet werden.

Die Vermarktung der Produkte betreffend, gelten die Vorgaben aus den Tabellen «Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf» in den nachfolgenden Kapiteln.

4.2.8.2 Ausnahmen

Die Zertifizierungsstelle kann in Übereinstimmung mit der RKA auf Gesuch hin einzelnen Betrieben bewilligen, Tiere aus nicht biologischen Betrieben im Umfang von bis zu 40 % des Bestands einzustallen, sofern Tiere aus Bio-Betrieben nicht in ausreichender Menge verfügbar sind, bei:

- Seltenen Rassen
- Aufbau eines neuen Zweigs der Tierproduktion

Bei hoher Mortalität aufgrund einer Seuche oder einer Katastrophensituation bewilligt die RKA in Übereinstimmung mit der Zertifizierungsstelle die Erneuerung oder den Wiederaufbau des Bestands mit Tieren aus nicht biologischen Betrieben, sofern Tiere aus Bio-Betrieben nicht in ausreichender Menge verfügbar sind.

Arbeits- und Reitpferde können aus nicht biologischer Zucht/Haltung kommen.

4.2.8.3 Tierzukauf Mast

Auch beim Zukauf von Tieren zum Zweck der Mast gelten die allgemeinen Vorgaben in Kapitel 6.1.2.

Bezüglich der Mindestzeiträume zur Haltung gemäss dieser Richtlinie, die notwendig sind, um Produkte von mit abweichendem Zertifizierungsstatus zugekauften Tieren unter dem Markenzeichen verkaufen zu können, sind die nachfolgenden Tabellen zur jeweiligen Tierart zu beachten.

4.2.8.4 Milch, Milchvieh, Kälber und Mastrinder

Milchprodukte folgen grundsätzlich dem Zertifizierungsstatus des Futters: Milch kann nur unter dem Label «in Umstellung auf Demeter» vermarktet werden, wenn die Milchkühe mit Futter gefüttert werden, das diese Zertifizierung hat. Die Demeter-Zertifizierung der Milch ist möglich, sobald das Futter von Demeter-zertifizierten Flächen kommt.

- Wenn einzelne Milchkühe konventioneller Herkunft zugekauft werden, kann die Milch nach 6 Monaten richtliniengemässer Fütterung und Haltung unter Hinweis auf «Demeter» oder «in Umstellung auf Demeter», abhängig vom Zertifizierungsstatus des Futters, vermarktet werden.
- Zugekaufte Zuchttiere aus anerkannter biologischer Haltung können nach mindestens zwölfmonatiger richtliniengemässer Fütterung und Haltung unter Demeter verkauft werden.
- Auch bei der Ammenkuhhaltung ist der Zukauf von Kälbern aus Betrieben mit Demeter-Anerkennung vorzuziehen. Ist dies nicht möglich, so müssen Kälber mindestens aus anerkannten biologischen Betrieben stammen. Ein Zukauf von Kälbern aus nicht biologischer Erzeugung ist nicht zugelassen.
- Aufzuchtbetriebe müssen Tiere von biodynamischen Betrieben übernehmen oder bei Nichtverfügbarkeit von anerkannten Biobetrieben ab dem ersten Umstellungsjahr.
- Die Aufzucht ist nur auf Demeter- und zertifizierten Bio-Betrieben sowie auf Sömmerungsflächen erlaubt.
- Der Zukauf von Remonten zur Mast muss von einem biodynamischen Betrieb ab dem zweiten Umstellungsjahr oder bei Nichtverfügbarkeit von voll umgestellten Biobetrieben erfolgen.
- Zugekaufte Mastrinder können nach $^2/_3$ Lebenszeit richtliniengemässer Fütterung (biologische Herkunft) unter Demeter vermarktet werden. Die Tiere sind bei Zukauf mindestens 120 Tage alt und bereits seit 2 Wochen abgetränkt (Bestätigung auf dem Begleitdokument).
- Die Verfügbarkeit muss über *www.biomondo.ch* geprüft werden. Als Nachweis für die Kontrolle gilt ein Ausdruck der Ausschreibung auf *www.biomondo.ch*. Eine Ausschreibung hat im Minimum 2 Monate vor dem Zukauf eines Tiers zu erfolgen. Alle verlangten Dokumente müssen bei der Biokontrolle vorgelegt werden.

Tabelle: Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Milchvieh/Kälber/Mastrinder

Verkaufsprodukte Rind	Tierstatus beim Kauf	Fütterung und Haltung gem. Richtlinien	Auszeichnung des Verkaufsprodukts	Massnahme vor Zukauf von Tier
Milch	Biologisch	Ab 1. Tag	Demeter ab 1. Tag	Keine
Milch	Nicht biologisch	6 Monate	Demeter	Ausnahmebewilligung von bio.inspecta nach Artikel 1.1.3 Bio Suisse
Rindfleisch von Masttieren männlich und weiblich	Biologisch	Mind. $^2/_3$ der Lebenszeit oder 12 Monate	Demeter	Keine

Verkaufsprodukte Rind	Tierstatus beim Kauf	Fütterung und Haltung gem. Richtlinien	Auszeichnung des Verkaufsprodukts	Massnahme vor Zukauf von Tier
Rindfleisch von männlichen Zuchttieren	Nicht biologisch	Lebenslang	Keine Vermarktung unter Demeter oder Demeter in Umstellung	Aufzeichnungspflicht
Lebendiges Tier	Biologisch	Mind. $^2/_3$ der Lebenszeit oder 12 Monate	Demeter	Keine
Lebendiges Tier	Nicht biologisch	Während gesamtem Aufenthalt	Keine Vermarktung unter Demeter oder Demeter in Umstellung	Aufzeichnungspflicht

4.2.8.5 Schafe und Ziegen

Bei Zukauf gilt die in Kapitel 4.2.8.1 beschriebene Rangfolge.

Tabelle: Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Schafe und Ziegen

Verkaufsprodukte Schafe und Ziegen	Tierstatus beim Kauf	Fütterung und Haltung gem. Richtlinien	Auszeichnung des Verkaufsprodukts	Massnahme vor Zukauf von Tier
Milch	Biologisch	ab 1. Tag	Demeter ab 1. Tag	Keine
Milch	Nicht biologisch	6 Monate	Demeter ab 7. Monat	Ausnahmebewilligung von bio.inspecta
Fleisch	Biologisch	6 Monate	Demeter	Keine
Fleisch	Nicht biologisch	Mehr als 12 Monate	Demeter	Ausnahmebewilligung von bio.inspecta
Wolle	Biologisch	Mehr als 12 Monate	Demeter	Keine
Wolle	Nicht biologisch	Mehr als 12 Monate	Demeter	Ausnahmebewilligung von bio.inspecta
Lebendiges Tier	Biologisch	6 Monate	Demeter	Keine
Lebendiges Tier	Nicht biologisch	12 Monate	Demeter	Ausnahmebewilligung von bio.inspecta

4.2.8.6 Schweine

Der Zukauf von Zucht- und Mastschweinen soll, wenn möglich, von Demeter-Betrieben erfolgen. Sind keine verfügbar, können Schweine von zertifizierten Bio-Betrieben zugekauft werden.

- Es sollen nur Ferkel aus eingestreuten Haltungssystemen und ohne kupierte Schwänze zugekauft werden. Der Zukauf immunokastrierter Ferkel ist nicht möglich.

Tabelle: Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Schweine

Verkaufsprodukte Schwein	Tierstatus beim Kauf	Fütterung und Haltung gem. Richtlinien	Auszeichnung des Verkaufsprodukts	Massnahme vor Zukauf von Tier
Fleisch	Biologisch	Ab dem 1. Tag gem. dem Anerkennungsstatus des Betriebs	Gleicher Anerkennungsstatus wie Betrieb: Demeter oder Demeter in Umstellung	Keine
Fleisch Zuchttier männlich	Nicht biologisch	Gesamte Lebensdauer	Demeter	Ausnahmebewilligung von bio.inspecta

Alpschweine

Produkte von Alpschweinen, die zusammen mit den eigenen Kühen/Rindern auf einer nicht Demeter-zertifizierten Alp gehalten werden, können vom Hof als nicht biologisch gekennzeichnete Produkte verkauft werden. Im Übrigen gelten die Bestimmungen der Bio Suisse.

4.2.8.7 Geflügel

Der Zukauf von Eintagsküken (Mast und Legehaltung) oder Junghennen folgt dem allgemeinen Regime. Bei nachgewiesener Nichtverfügbarkeit von Bio-Tieren gelten die Übergangsregelungen der Bio Suisse.

Für Junghennen zur Legehennenhaltung gilt insbesondere:

Es müssen Demeter-Junghennen eingestallt werden. Sind zu wenig Demeter-Junghennen verfügbar, können mit einer Ausnahmebewilligung der RKA Bio-Suisse-Junghennen eingestallt werden. Die Ausnahmebewilligung verpflichtet zu einer Lenkungsabgabe, die pro eingestallter Bio-Suisse-Junghenne zu entrichten ist. Die Höhe dieser Lenkungsabgabe entspricht der Differenz zwischen dem Bio-Suisse-Richtpreis für Junghennen und den kalkulierten Aufzuchtkosten für Demeter-Junghennen. Die Höhe der Lenkungsabgabe wird von der Demeter-Fachgruppe Geflügel berechnet und vom Vorstand genehmigt, in der Regel einmal jährlich. Die Betriebe entrichten die Lenkungsabgabe in den Junghennen-Fonds. Aus diesem werden Demeter-Aufzuchtbetriebe finanziell unterstützt, die ihre Junghennen aufgrund der Planung der Aufzuchtorganisationen zum Bio-Suisse-Preis verkaufen mussten. Die Betriebe stellen Ende Jahr einen Antrag an den Fonds. Wenn im Fonds kein oder wenig Ertrag vorhanden ist, müssen die Auszahlungen entsprechend reduziert werden. Ein allfälliger Jahresüberschuss im Fonds wird ins nächste Jahr übertragen.

Schlägt die Fachgruppe eine zusätzliche, anderweitige Verwendung der Fondsgelder vor als oben beschrieben, gelangt sie mit dem entsprechenden Vorschlag an den Verein.

Masthähnchen und sonstiges Mastgeflügel sind als Eintagsküken einzustallen, d. h. sie müssen den Brutbetrieb spätestens am dritten Tag verlassen haben.

Beim Zukauf gelten für die Kennzeichnung der Verkaufsprodukte unten tabellarisch aufgeführte Bedingungen. Das Mindestschlachtalter muss ebenfalls berücksichtigt werden (vgl. Anhang 5: Geflügel). Langsam wachsende Rassen sind zu bevorzugen.

Tabelle: Kennzeichnung von Produkten aus Tierzukauf – Geflügel

Verkaufs-produkte Geflügel	Tier und Tierstatus beim Kauf	Zukauf-alter	Fütterung und Haltung gem. Richtlinien	Auszeichnung des Verkaufs-produkts	Massnahme vor Zukauf von Tier
Eier	Jungehenne Demeter	Kein max. Zukauf-alter	Ab dem 1. Tag gemäss dem Anerkennungs-status des Betriebs	Gleicher Anerken-nungsstatus wie Betrieb: Demeter oder Demeter in Umstellung	keine
Eier	Junghenne biologisch	Max. 18 Wochen	Ab dem 1. Tag gemäss dem Anerkennungs-status des Betriebs	Gleicher Anerken-nungsstatus wie Betrieb: Demeter oder Demeter in Umstellung	Ausnahmebe-willigung der RKA
Eier	Eintagsküken nicht biologisch (bei nachgewie-sener Nichtver-fügbarkeit)	Max. 3 Tage	Ab dem 1. Tag gemäss dem Anerkennungs-status des Betriebs	Gleicher Anerken-nungsstatus wie Betrieb: Demeter oder Demeter in Umstellung	Ausnahme-bewilligung von bio.in-specta
Eier	Junghenne nicht biologisch (bei nachgewie-sener Nichtver-fügbarkeit)	Max. 18 Wochen	Mind. 8 Wochen ab 1. Tag ge-mäss Anerken-nungsstatus Be-trieb	Gleicher Anerken-nungsstatus wie Betrieb: Demeter oder Demeter in Umstellung	Ausnahme-bewilligung von bio.in-specta und der RKA
Masthähnchen und sonstiges Geflügelfleisch	Biologisch	Kein max. Zukauf-alter	Mind. $^{3}/_{5}$ der Le-benszeit ab 1. Tag	Ab $^{3}/_{5}$ der Lebens-zeit Demeter	Keine
Mastgeflügel	Eintagsküken nicht biologisch	Max. 3 Tage	Von der Einstal-lung bis zur Schlach-tung	Demeter	Ausnahme-bewilligung von bio.in-specta

4.2.9 Arzneimittelbehandlungen bei Tieren

Die Gesundheit von Tieren ist in erster Linie durch aufmerksame Tierbetreuung, Wahl geeigneter Rassen, Zucht und Fütterung sowie durch weitere vorbeugende Massnahmen wie artgerechte Tierhaltung sicherzustellen. Treten Gesundheitsstörungen auf, so müssen unmittelbare Massnahmen zu ihrer Beseitigung bzw. Linderung eingeleitet werden. Präferenz haben immer Alternativen zu den chemisch-synthetischen, allopathischen Mitteln.

Wenn die Behandlung unter Anleitung eines Tierarztes erfolgt und genau dokumentiert ist, kann das gewählte Arzneimittel von diesen Richtlinien abweichen, um so die beste Lösung für die Tiergesundheit und das Management von Resistenzen sowie von Umweltaspekten zu finden.

4.2.9.1 Allgemeine Vorgaben

Biologische (homöopathische, anthroposophische) Behandlungsverfahren sind vorzuziehen. Routinemässige und prophylaktische Behandlungen mit chemisch-synthetischen, allopathischen Medikamenten, Antibiotika und Hormonen sind verboten. Hormonelle Herdenbehandlungen z. B. zur Brunstsynchronisation sind nicht gestattet. Die Verwendung von Organophosphaten als Tierheilmittel (z. B. gegen Myasis bei Schafen) oder gegen andere äusserliche Parasiten ist vorbeugend nicht erlaubt. Bei vorhandenem Befall müssen Alternativen geprüft werden. Jede therapeutische tierärztliche Behandlung mit chemisch-synthetischen, allopathischen Medikamenten, Antibiotika und Hormonen ist für jedes Tier schriftlich unauslöschbar im Stalljournal aufzuzeichnen und dem*der Kontrollbeauftragten vorzulegen. Festzuhalten sind: die Behandlung, die Methode, die verwendete Medizin, das genaue Datum der Behandlung sowie die Wartefrist. Behandelte Tiere müssen jederzeit eindeutig als solche identifizierbar sein.

Lokale Anwendungen mit Pyrethroiden sind möglich bei Zecken, Hornfliegen, Dasseln.

- Bei Einsatz von allopathischen Arzneimitteln sind die doppelten gesetzlichen Wartezeiten einzuhalten, mindestens jedoch 48 Stunden, wenn keine Wartezeit angegeben ist. Ausgenommen sind Fälle, bei denen ein Hemmstofftest nach Einsatz von Antibiotika negativ ist. Ausgenommen hiervon sind Mittel zur Trockenstellung von Kühen mit Euterproblemen, hier gilt die auf der Packung vorgeschriebene Wartefrist.
- Vor dem Einsatz von antibiotischen Trockenstellern hat zwingend eine bakteriologische Untersuchung der Milch zu erfolgen. Die Milch behandelter Tiere darf erst ab dem elften Tag nach dem Abkalben in den Verkehr gebracht werden.
- Tiere mit einer Lebensdauer unter einem Jahr dürfen nur einmal während der Lebenszeit mit allopathischen Mitteln behandelt werden, Tiere mit einer Lebenszeit länger als ein Jahr dürfen maximal 3 Behandlungen pro Jahr bekommen.
- Wenn Tiere mehr als die vorgeschriebene Anzahl an Behandlungen erhalten haben oder unerlaubte Mittel eingesetzt wurden, können sie nicht mit dem Demeter-Markenzeichen vermarktet werden.

4.2.9.2 Boviden, Cameliden, Equiden, Rehe und Sauen

Einsatz von Antibiotika

Das Ziel ist eine weitere Reduktion des Antibiotikaeinsatzes sowie deren genaue Erfassung. Für Einzeltiere mit mehrjähriger Lebensdauer sind maximal 2 Behandlungen (eine Behandlung = heilen einer Erkrankung) innerhalb von 365 Tagen erlaubt. Für Tiere mit einer Lebensdauer von weniger als einem Jahr ist maximal eine Behandlung gestattet. Mehr als 2 resp. eine Behandlung haben zur Folge, dass das betreffende Tier und die von diesem Tier gewonnenen Produkte als Nicht-Demeter-Produkte zu vermarkten sind. Für Erstbehandlungen dürfen nur Antibiotika eingesetzt werden, die keine kritischen Wirkstoffgruppen (Cephalosporine der dritten und vierten Generation, Makrolide und Fluorchinolone) enthalten. Es gelten die gleichen Ausnahmebedingungen wie bei der Bio Suisse.

Wird ein Tier mit einem nicht erlaubten Medikament behandelt, können das betreffende Tier und die von diesem Tier gewonnenen Produkte ebenfalls nicht mehr als Demeter verkauft werden.

Die Behandlung von parasitären Erkrankungen darf vorbeugend durchgeführt werden, wenn erfahrungsgemäss in einer Gegend Parasitenbefall in einem die Gesundheit der Tiere schädigenden Ausmass auftritt. Dies muss von dem*der Tierarzt*ärztin bei Abgabe des Medikaments oder bei Impfungen schriftlich bestätigt werden. Sanitarische Weidemassnahmen sind umzusetzen.

Ektoparasiten

Bei Einzeltieren dürfen pro Jahr die Medikamente Ivermectin und Doramectin zur Behandlung/Vorbeugung von Myasis (Fliegenmadenkrankheit) und Oestrus Ovis (Nasendasseln) nur einmal eingesetzt werden. Für die Behandlung ganzer Herden sind diese Mittel nicht zugelassen, die Behandlung muss mit anderen Mitteln (z. B. Homöopathie oder Phytotherapie) erfolgen. Mehr als eine Behandlung pro Jahr mit den Medikamenten Ivermectin und Doramectin hat zur Folge, dass das betreffende Tier und die von diesem Tier gewonnenen Produkte nicht mehr als Demeter verkauft werden können.

Routine- oder prophylaktische Behandlungen mit Mitteln, die nicht genannt sind (z. B. synthetische allopathische Mittel, Antibiotika, Entwurmungsmittel), sind nicht erlaubt. Davon ausgenommen sind Impfungen, Parasitenbehandlungen und Behandlungen im Rahmen von staatlichen Tierseuchenprogrammen sowie Höfe in Gebieten, in denen endemisches Parasitentum vorliegt (bestätigt durch Tierarzt*ärztin).

Alle anderen Behandlungen mit allopathischen Mitteln sind auf 3 pro Jahr beschränkt.

4.2.9.3 Geflügel, Mastschweine, Kaninchen und andere Kleinsäuger

Unter Kapitel 4.2.9.2 erwähnte Massnahmen gelten auch für Geflügel, Mastschweine, Kaninchen und andere Kleinsäuger, ausser sie sind speziell auf eine Tierart eingeschränkt.

Im Falle eines Krankheitsausbruchs bei Geflügel, Kleintieren und Mastschweinen kann die gesamte Herde behandelt werden. Mastschweine und Kaninchen dürfen nur einmal pro Jahr Ivermectin oder Doramectin zur Behandlung von Krätze erhalten.

4.3 Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse

Bienen sind seit ältester Zeit Kulturbegleiter des Menschen. Der Aufbau des Bienenvolks aus der Gemeinschaft, der Bezug der Bienen zur Wärme und zum Licht und die Ernährung aus der Blüte lösten zu allen Zeiten Ehrfurcht und Bewunderung aus. Das Bienenvolk ist heutzutage auf die unterstützende Pflege des Menschen angewiesen. Die Stärkung des Bienenvolks ist deshalb ein wichtiges Ziel der Demeter-Imkerei.

Durch den grossen Flugradius der Bienen ist nicht zu erwarten, dass sie unter den jeweils vorherrschenden Verhältnissen nur oder überwiegend biodynamisch bewirtschaftete Flächen befliegen. Das Entscheidende der Demeter-Bienenhaltung ist deshalb die Art und Weise dieser wesensgemässen Bienenhaltung.

Im Sinne der biodynamischen Wirtschaftsweise orientieren sich die imkerlichen Kulturmassnahmen an den natürlichen Bedürfnissen des Bienenvolks. Die Betriebsweisen sind so gestaltet, dass der Bien seine natürlichen Lebensäusserungen organisch entfalten kann. In der Demeter-Bienenhaltung dürfen die Bienenvölker ihren Wabenbau als Naturwabenbau errichten. Grundlage für Fortpflanzung, Vermehrung und Selektion ist der Schwarmtrieb.

Eigener Honig ist wesentlicher Bestandteil der Wintervorräte der Bienen.

Bienen sind durch ihre Bestäubungsleistung und ihr Bienengift, das die Lebenskräfte der Pflanzen und der Natur anregt, von grosser Bedeutung für die gesamte Natur. Die wohltuende Wirkung von in der Kulturlandschaft aufgestellten Bienenvölkern zeigt sich besonders in der Steigerung von Ertrag und Qualität vieler Früchte unserer Kulturpflanzen. Sie ist dadurch für jeden landwirtschaftlichen Betriebsorganismus von grosser Bedeutung. Aus diesem Grund ist eine wesensgemässe Bienenhaltung möglichst auf jedem biodynamischen Betrieb anzustreben.

Wichtig ist, dass möglichst auf allen Demeter-Betrieben Bienenvölker gehalten werden, auch wenn die Bienen nicht nach den Demeter-Richtlinien gepflegt werden können. Andererseits sollen die an Demeter-Imkerei interessierten Imker*innen, die keinen Landwirtschaftsbetrieb haben, auch die Möglichkeit haben, nach den Demeter-Richtlinien zu imkern und «Honig aus Demeter-Imkerei» anzubieten.

4.3.1 Gesetzliche Grundlagen

Es müssen eingehalten werden:

- die Verordnung des eidgenössischen Volkswirtschafsdepartements EVD über die biologische Landwirtschaft, 2. Abschnitt «Bestimmungen an die Bienenhaltung und Imkereierzeugnisse»
- die Bestimmungen der Tierseuchenverordnung

4.3.2 Bienenhaltung

4.3.2.1 Standorte der Bienenvölker

Bei der Aufstellung der Bienenvölker sind biodynamisch bewirtschaftete Flächen, ökologisch bewirtschaftete und naturbelassene Flächen zu bevorzugen. Der Standort bietet genug natürliche Quellen an Nektar, Honigtau und Pollen für die Bienen und Zugang zu Wasser. Bei der Auswahl der Standorte für die Bienenvölker ist mit besonderer Sorgfalt darauf zu achten, dass Belastungen der Bienenerzeugnisse aus der Umwelt vermieden werden. Hinweise zum Umgang mit möglichen Belastungen von Produkten aus der Bienenhaltung finden sich unter Kapitel 2.10.

Auf einem Übersichtsplan sind die genauen Standorte der Bienenvölker einzuzeichnen. Ein aktualisiertes Standortverzeichnis muss vorhanden sein. Zu den einzelnen Bienenvölkern werden Aufzeichnungen gemacht, wie z. B. Standorte des Bienenstocks, Angaben zur Identifizierung der Bienenvölker, Angaben zur künstlichen Fütterung, Massnahmen der Honiggewinnung und Menge der Honigernte.

Standortveränderungen müssen nach Anzahl, Termin und Ort jederzeit nachvollziehbar sein.

Der Gesetz- oder Labelgeber kann Risikostandorte festlegen, aus denen nicht mit dem Label vermarktet werden darf.

Betreibt ein Imker verschiedene Standorte, so müssen alle Standorte diese Richtlinien erfüllen.

4.3.2.2 Präparate-Anwendung

Wenn die Standorte der Völker sich nicht auf biodynamisch zertifiziertem Gebiet befinden, müssen die Präparate Hornmist und Hornkiesel während der Vegetationszeit mindestens einmal in der unmittelbaren Umgebung ausgebracht werden. Das betrifft alle Standorte, die länger als 3 Monate genutzt werden. In der Umgebung der Überwinterungsplätze muss während der Vegetationszeit mindestens je einmal Hornmist und Hornkiesel gespritzt werden.

4.3.2.3 Die Bienenwohnung

Die Bienenwohnung ist mit Ausnahme von Verbindungselementen, Dachabdeckung und Gitterböden vollständig aus natürlichen Materialien wie beispielsweise Holz, Stroh oder Lehm zu fertigen.

Eine Innenbehandlung der Bienenwohnung darf nur mit Bienenwachs und Propolis aus Demeter-Bienenhaltung erfolgen.

Eine Aussenbehandlung der Bienenwohnung ist nur mit Holzschutzmitteln aus natürlichen, ökologisch unbedenklichen, nicht synthetischen Rohstoffen vorzunehmen.

Reinigung und Desinfektion der Bienenwohnung sind bei Bedarf mit Hitze (Flamme, Heisswasser), mechanisch oder mit den in der FiBL-Betriebsmittelliste aufgeführten Mitteln vorzunehmen.

4.3.2.4 Wabenbau und Wachs

Der Wabenbau ist Teil des Bienenvolks. Deshalb müssen die Waben als Naturwabenbau errichtet werden. Als Naturwaben werden die Waben bezeichnet, die die Bienenvölker ohne Vorgabe von Mittelwänden errichten. Der Naturwabenbau kann als Stabil- oder Mobilbau ausgeführt werden. Schmale Anfangsstreifen aus Bienenwachs zur Baurichtungsvorgabe sind zulässig.

Natürlicherweise ist das Brutnest eine geschlossene Einheit und wird vom Schwarm in Naturbau in den ersten Wochen erstellt. Ein einmal erstelltes Wabenwerk bleibt als Ganzheit bestehen, ohne Vertauschen der Waben. Die Erneuerung eines alten, dunklen Wabenwerks findet nach dem Schwarmakt, wenn eine neue Königin mit der Eiablage beginnt, als Ganzes statt. Absperrgitter als systematischer Bestandteil der Betriebsweise sind nicht erlaubt. Ausnahmen sind in der Umstellungszeit möglich.

Die Gabe von Mittelwänden ist nur im Honigraum erlaubt.

Als Wachs für die Herstellung von Anfangsstreifen oder Mittelwänden kommt nur Naturbau- und Entdeckelungswachs aus Demeter-Bienenhaltung infrage. Bei nachgewiesener Nichtverfügbarkeit von mindestens drei Bezugsquellen können Waben oder Wachs aus biologisch zertifizierten Imkereien verwendet werden.

Wachs darf nicht mit Lösungs- oder Bleichmitteln oder anderen Zusätzen in Berührung kommen. Es sind nur Geräte und Behälter aus nicht oxidierenden Materialien einzusetzen.

Wachsproben dürfen keine Rückstände von imkerlichen Behandlungen aufweisen.

Gegen die Wachsmotte bei der Lagerung von Honigwaben hilft Tiefgefrieren, luftiges Aufstellen oder Einschmelzen.

4.3.2.5 Zucht und Vermehrung

Der Schwarm ist die natürliche Art der Vermehrung. Die Vermehrung darf nur aus dem Schwarmtrieb heraus erfolgen. Eine Vorwegnahme des Vorschwarms mit der Altkönigin als Kunstschwarm ist zulässig. Zur weiteren Vermehrung kann das Rest-Volk in Ableger mit Weiselzellen aufgeteilt werden. Wenn nötig werden Bienenvölker möglichst aus Demeter-Imkerei zugekauft, wenn nicht verfügbar aus Bio-Imkerei. Naturschwärme, die diesen Richtlinien nicht entsprechen, dürfen maximal zu 10 % in den Betrieb eingegliedert werden.

Mehrvolk- und Vereinigungsbetriebsweisen sowie systematische Königinerneuerung sind nicht zulässig.

Künstliche Königinnenzucht (Umlarven und Ähnliches) ist nicht erlaubt. Die instrumentelle Besamung und die Verwendung gentechnisch manipulierter sowie geimpfter Königinnen sind verboten.

Das Beschneiden der Flügel der Bienenkönigin ist verboten.

Es soll mit einer an die Landschaft und die Örtlichkeit angepassten Biene der europäischen Rasse ohne Einkreuzungen aus anderen Kontinenten geimkert werden.

4.3.2.6 Fütterung

Honig und Blütenpollen sind die natürliche Nahrungsgrundlage der Bienen. Eine Einwinterung mit volkseigenem Honig ist anzustreben. Wenn dies nicht möglich ist, muss dem Ergänzungsfutter für die Überwinterung ein geeigneter Anteil Honig (mindestens 5 Gewichtsprozent zum Zucker) aus der eigenen oder einer nach diesen Richtlinien arbeitenden Imkerei zugefügt werden.

Für den Fall, dass deutlich geringere Honigmengen eingesetzt werden (z. B. bei milchsauer vergorener Fütterung), muss dies im Rahmen der Kontrolle plausibel begründet werden.

Dem Futter sind Kamillentee und Salz zuzusetzen.

Für die Fütterung dürfen nur biologisch oder biodynamisch erzeugte Futtermittel eingesetzt werden.

Sollte vor dem Einsetzen der ersten Tracht eine Fütterung notwendig sein, kann diese wie bei der Einwinterung erfolgen. Falls vor der letzten Ernte eine Notfütterung erforderlich werden sollte, darf diese nur mit Honig aus eigener Imkerei erfolgen. Jeglicher Zuckerzusatz ist untersagt. Zum Aufbau der Bienenschwärme und Restvölker dürfen diese wie bei der Einwinterung festgelegt gefüttert werden.

Reizfütterungen sind nicht zulässig.

Pollenersatzstoffe sind verboten.

4.3.2.7 Bienengesundheit

Ein Bienenvolk sollte aus eigener Kraft ein gestörtes Gleichgewicht regulieren. Die Massnahmen der Demeter-Imkerei sind darauf ausgerichtet, die Selbstheilungskräfte und die Vitalität der Bienenvölker zu erhalten. Der Verlust einzelner, für bestimmte Krankheitserreger oder Schädlinge besonders disponierter Völker ist im Sinne der natürlichen Auslese hinzunehmen.

Ist eine Krankheits- oder Schädlingsabwehr unabdingbar, sind folgende Mittel zu einer Krankheits- oder Schädlingsabwehr zugelassen:

Gegen die Varroa:

- Oxalsäure, Ameisensäure, Veraschung, Hyperthermie
- Kräutertees

Zur Reinigung und Desinfektion der Beuten:

- Aufgeführte Mittel gemäss FiBL-Betriebsmittelliste

Dringend behandlungsbedürftige Völker müssen vor einer Behandlung abgeerntet werden. Aus diesen Völkern ist nach einer Behandlung eine Ernte von Produkten zur Vermarktung mit dem Demeter-Markenzeichen in der laufenden Saison nicht zulässig.

Bei Verdacht auf eine meldepflichtige Bienenkrankheit wie Faul- oder Sauerbrut ist unverzüglich die regionale Bieneninspektion hinzuzuziehen.

4.3.3 Honiggewinnung und -lagerung

Das Ziel ist, den geernteten Honig der Jahresernte direkt in Verkaufsgebinde abzufüllen, bevor der Honig kristallisiert. Nachträgliches Umfüllen, wiederholtes Erwärmen und längere Lagerung sollten vermieden werden, da dadurch deutlich die Qualität des Honigs beeinflusst wird. Für den Fall, dass die Ernte bestimmter Honigsorten die übliche jährliche Verkaufsmenge übersteigt, kann Honig in grösseren Gefässen gelagert und zu einem späteren Zeitpunkt in Verkaufsgebinde umgefüllt werden.

4.3.3.1 Zugelassene und nicht zugelassene Verfahren

- Beim Schleudern, Pressen, Sieben, Klären und anschliessenden Abfüllen darf der Honig nicht über 35 °C (indirekte Erwärmung) erwärmt werden. Jede zusätzliche Erwärmung des Honigs ist zu vermeiden. Auch für Abfüllung nach der Lagerung muss dieser Temperaturbereich eingehalten werden.
- Druckfiltration ist nicht zulässig.
- Crème-Honige sind zugelassen.
- Der Honig darf unter keinen Umständen verflüssigt werden.
- Der Wassergehalt – gemessen nach DIN/AOAC – darf 18 % nicht überschreiten. Bei Heidehonig sind maximal 21,4 % zulässig.
- Der HMF-Gehalt — gemessen nach Winkler — darf maximal 10 mg/kg betragen.
- Die Invertasezahl — gemessen nach Siegenthaler — muss mindestens 64U sein (ausgenommen davon sind enzymschwache Honige wie Akazienhonige).
- Wachs darf nicht mit Lösungs- oder Bleichmitteln oder anderen Zusätzen in Berührung kommen.
- Es sind nur Geräte und Behälter aus nicht oxidierenden Materialien oder mit nicht oxidierenden Beschichtungen einzusetzen.

4.3.3.2 Lagerung

- Die Lagerung des Honigs muss luftdicht, dunkel und gleichbleibend kühl erfolgen.
- Plastikgefässe sind nicht zugelassen, weder für die Lagerung noch für den Transport oder Endverbraucherverpackungen.
- Alle Vorgaben für die Kennzeichnung von Bienenerzeugnissen sind in der Demeter-Kennzeichnungsrichtlinie geregelt (siehe Kapitel 8.4.2).

4.3.4 Umstellung

- Die Regelumstellungszeit bis zur Erreichung des Zertifizierungsstatus «Bienenhonig aus Demeter-Imkerei» beträgt 3 Jahre (zweites und drittes Jahr «Bienenhonig aus Umstellung auf Demeter-Imkerei»).[5]
- Ist ein Betrieb vor der Umstellung mindestens 3 Jahre entsprechend den Richtlinien von Bio Suisse als Knospe-Betrieb anerkannt, kann eine Demeter-Anerkennung im zweiten Jahr ausgesprochen werden.
- Um Produkte mit dem Zertifizierungsstatus «Bienenhonig aus Umstellung auf Demeter-Imkerei» auszeichnen zu können, müssen die Vorgaben dieser Richtlinie für mindestens 12 Monate eingehalten werden.
- Bei einer Umstellung von konventionell auf Demeter muss im ersten Jahr der Umstellung das Wachs auf unerwünschte Rückstände aus der Vorbewirtschaftung untersucht werden. Im Fall von Rückständen muss das Wachs gegen Wachs aus biodynamischer Herkunft ausgetauscht werden, falls nicht verfügbar aus Bio Suisse Herkunft.
- Jeder Betrieb muss eine Umstellung durchlaufen, auch wenn die Bienenhaltung erst mit Beginn der Umstellung begonnen wird.
- Eine schrittweise Umstellung von Imkereien mit mehr als einem Standort ist möglich, wenn der Umstellungsplan entsprechend effektive Vorgaben zur Warentrennung enthält. Die Dokumentation der Warentrennung muss hierbei alle Standorte mit Bewegungsprotokollen umfassen sowie die Verarbeitung und die Lagerung. Der Wabenbau muss spätestens in 3 Jahren rückstandsfrei sein.

Während der Umstellungsphase sind folgende Ausnahmen erlaubt (wenn sie im Umstellungsplan begründet und beschrieben sind):

- geteilter Brutraum
- Absperrgitter

Der Besuch eines Einführungskurses oder eines Kurses in wesensgemässer Bienenhaltung ist für Umsteller*innen obligatorisch; der Kurs muss innerhalb der Umstellungszeit begonnen werden.

4.3.5 Zertifizierung, Rückstände und Warentrennung

Honig, der nach diesen Richtlinien produziert, kontrolliert und zertifiziert worden ist, kann mit der Bezeichnung «Bienenhonig aus Demeter-Imkerei» ausgelobt werden. Sinngemäss gilt der Begriff auch für weitere Imkereierzeugnisse.

Auch für die Erwerbsbienenhaltung gilt das Prinzip der Gesamtbetriebsumstellung, eine gleichzeitige Erzeugung von Demeter- und Bio-zertifizierter Ware ist nicht möglich, weder im Rahmen einer Bienenhaltung als Betriebszweig eines landwirtschaftlichen Betriebs, noch im Rahmen einer eigenständigen Betriebseinheit (Ausnahme: siehe Kapitel 4.3.4).

Werden Bienen auf einem Demeter-Betrieb nicht nach Demeter-Richtlinien gepflegt, gilt folgende Regelung:

[5] *Diese Regelung gilt für Betriebe in Umstellung ab 1.1.2024.*

- Auf dem Demeter-Hof dürfen bei der Pflege der Bienenvölker keine chemisch-synthetischen Mittel eingesetzt werden, erlaubt sind nur Mittel aus der FiBL-Betriebsmittelliste. Dieser Honig ist vor allem für die Selbstversorgung bestimmt und darf nur mit dem deutlich angebrachten Hinweis, dass die Richtlinien für Demeter-Imkerei nicht erfüllt sind, verkauft werden.
- Die Bienenhaltung Dritter (Gast-Bienenhaltung), die ganz oder teilweise auf zertifizierten Demeter-Betrieben stattfindet, kann konventionell durchgeführt werden. Dies erfordert einen schriftlichen Vertrag zwischen dem Demeter-Betrieb und dem*der Mieter*in. Im Vertrag muss u. a. festgehalten sein, dass der Mieter nur Mittel aus der FiBL-Betriebsmittelliste einsetzt und keine chemisch-synthetischen Mittel. Weiter darf auf den Etiketten kein Hinweis resp. Bezug auf den Demeter-Hof oder den genauen Standort des Bienenhauses gemacht werden.

Weitere Details und allgemeine Hinweise zur Zertifizierung finden sich in Kapitel 2.9.

Die Standorte der Völker (Feststände, Überwinterungsplätze und Wanderstandorte) sind in einem Standortverzeichnis und bei Wanderungen in einem Wanderplan zu verzeichnen, die die genauen Angaben über Identifizierung der Völker, Beschreibung der Futtergebiete, Zeitraum, Ort (Flur- und Grundstücksangaben o. ä.), Tracht und Völkerzahl enthalten.

Hinsichtlich der Dokumentation und Identifizierung von Bienenstöcken, der Dokumentation von saisonalen Umzügen der Bienenstöcke, der Lagerung von Honig, Warentrennung und Rückverfolgbarkeit kommen die allgemeinen Regelungen (Kapitel 2.9.3 bis 2.9.5). Bezüglich des Umgangs mit Rückständen in Honig und Bienenstöcken kommen Kapitel 2.10 und die jeweiligen Regelungen auf Ebene der Bio-Zertifizierung zur Anwendung.

Anhang 1: Zugelassene Futtermittel für den Zukauf

Allgemeine Vorgaben zur Fütterung finden sich im Kapitel 4.2.5 ff. Auch beim Zukauf von Futter gilt das allgemeine Regime (vgl. Kapitel 6.1.2).

Die Fütterung soll möglichst bedarfsgerecht erfolgen. Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass die Zusammensetzung der Futtermittel den Tieren ein normales Wachstum ermöglicht.

Werden Futtermittel in den Betrieb eingeführt, unterliegt deren Auswahl der besonderen Sorgfaltspflicht im Hinblick auf die Demeter-Qualitätserzeugung. Falls Demeter-Qualität nicht verfügbar ist, ist der Zukauf aus zertifizierten schweizerischen Bio-Betrieben vorzuziehen, falls nicht verfügbar, kann Futter aus zertifizierten Bio-Betrieben verwendet werden. Bei Bio-Mischfutter ist darauf zu achten, dass keine nicht biologischen landwirtschaftlichen Zutaten enthalten sind, dies gilt auch für Siliermittel.

Die in der Betriebsmittelliste vom FiBL gelisteten Mineral- und Ergänzungsfuttermittel dürfen bei Bedarf verwendet werden. An Milch- und Rindvieh sollen keine synthetischen Vitamine verfüttert werden, ausser sie werden von dem*der Tierarzt*ärztin verordnet.

- Bis zu 50 % der Futtertrockenmasse der durchschnittlichen Jahresration können von eigenen Umstellungsflächen stammen, die aber biodynamisch bewirtschaftet werden. Bis zu 20 % der Futtertrockenmasse der durchschnittlichen Jahresration dürfen von biologisch bewirtschafteten Flächen zugekauft werden. Diese 20 % fallen unter die oben erwähnten 50 %.
- Die Tagesration darf nicht mehr als 50 % Umstellungsfutter vom eigenen Hof haben. Der Zukauf von konventionellem Futter ist nicht erlaubt.
- Die RKA kann einen Zukauf von maximal 50 % biologisch erzeugtem Futtermittel für Schweine und Geflügel erlauben, wenn kein Demeter-Futtermittel verfügbar ist. Diese Nichtverfügbarkeit muss nachweisbar sein.

Futterzukauf ist zu dokumentieren und im Rahmen des jährlichen Nachweises der richtliniengemässen Bewirtschaftung anzugeben.

- a) Wiederkäuerfütterung:
  - Grundfuttermittel wie Heu, Stroh, Silage, Mais, Laubheu und Rüben
  - Körnerleguminosen
  - Kräuter
  - Melasse
  - Weitere nicht aufgeführte Wiesen- und Ackerfrüchte
  - Mischfutter muss aus obigen Komponenten zusammengesetzt sein.
  - Obst- und Gemüseabfälle
  - Nass- und Trockenschnitzel
  - Leinsamen
  - Algen
  - Verarbeitungsnebenprodukte (tierische Produkte sind ausgeschlossen)

- b) Schweine:

  Zusätzlich zu a) dürfen eingesetzt werden:

  - Magermilch, Magermilchpulver ohne Zusätze, Milchprodukte
  - Soja
  - Pflanzliche Öle natürlicher Herkunft (sofern unbedenklich bezüglich Rückständen)
  - Saubere pflanzliche Abfälle
  - Trester und Treber
- c) Geflügel:

Zusätzlich zu a) und b) dürfen eingesetzt werden:

- Futterkalk, Muschelkalk
- Gras- und Kräutermehl
- Paprikapulver

Anhang 2: Verarbeitung von Futter und Futtermitteln, Ergänzungs- und Zusatzstoffe in der Fütterung

1. Verarbeitung von Futter und Futtermitteln

Futtermittel, Futtermittelbestandteile oder Futtermittelmischungen können aufgrund der Nichtverfügbarkeit von biodynamischen Rohstoffen (wie in Anhang 1: Zugelassene Futtermittel für den Zukauf und Kapitel 6.1.2 definiert) mit Rohstoffen aus Bio-zertifizierten Herkünften ergänzt werden. Sie dürfen jedoch keiner Verarbeitung unterzogen worden sein oder Zusatzstoffe enthalten, die nicht durch diese Richtlinie abgedeckt sind.

Wenn Futtermittel oder Futtermittelbestandteile mit einem Hinweis auf Demeter oder Biodynamisch an landwirtschaftliche Betriebe oder Kunden im Allgemeinen vermarktet werden, gelten die allgemeinen Regeln für die Produktzulassung und der Kennzeichnungsrichtlinie.

2. Ergänzungs- und Zusatzstoffe

Ergänzungs- und Zusatzstoffe, zugelassen oder eingeschränkt zugelassen:

- Nicht jodiertes Futtermittelsalz
- Algenkalk, Futterkalk, Muschelkalk
- Meeresalgen
- Riboflavinhaltiges Fermentationsprodukt
- Kräutermischungen, Mineralstoffmischungen, Vitaminpräparate (= Premixe: keine isolierten Aminosäuren, bevorzugt aus natürlichen Quellen)
- Gesteinsmehl, Lebertranöl (nur für Nicht-Pflanzenfresser), Johannisbrot
- Pflanzenöle, Kleie, Bierhefe, Melasse in Bio-Qualität als Trägerstoffe im Mineralfutter, als Staubbindemittel und als Presshilfsmittel (max. 2 % der Inhaltsstoffe)
- In der Imkerei: Zucker (nur beschränkt, siehe Kapitel 4.3.2.6)
- Premixe (Vitamine und Mineralstoffe und Spurenelemente); Ausnahme bei den Mischfuttern: Jod für Wiederkäuer verboten

Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass die Zusammensetzung der Futtermittel den Tieren ein normales Wachstum ermöglicht.

Premixe dürfen keine gentechnisch veränderten Substanzen erhalten und auch nicht mit Hilfe von Gentechnik hergestellt sein. Der entsprechende schriftliche Nachweis muss der Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel vorgelegt werden.

3. Silierhilfsmittel

Als Silierhilfsmittel sind zugelassen:

- Futterzucker
- Getreideschrot aus richtliniengemäss angebautem Getreide
- Milchsäurebildner
- Molke
- Melasse, Salz (nicht jodiert), Nass- und Trockenschnitzel

Um die Futterqualität in Jahren mit ungünstigen Wetterbedingungen zu gewährleisten: organische Säuren (GVO-frei)

Die landwirtschaftlichen Zutaten sind in Bioqualität zu verwenden.

Anhang 3: Zugelassene Düngemittel

Grundsätzlich ist die Selbstversorgung des Betriebs mit betriebseigenen Düngemitteln anzustreben. Eigene häusliche Abwässer sind nur gemischt mit einem Mehrfachen an Rindergülle und mit dieser aufbereitet toleriert. Eine Einführung der unter 2. Organische Zukaufdünger bis 4. Sonstiges erwähnten Zukaufdüngemittel in den Betrieb ist nur bei erwiesenem Bedarf und unter den erwähnten Bedingungen vorzunehmen. Die Verwendung zugekaufter Materialien unterliegt der besonderen Sorgfaltspflicht im Hinblick auf die Qualität der Demeter-Erzeugnisse. Zugekaufte Materialien sind im Rahmen der jährlichen Biokontrolle anzugeben. Neue Mittel (Handelsprodukte) dürfen nur in Übereinstimmung mit der RKA erprobt werden. Das Verfahren zur Bewilligung von Praxisversuchen vom FiBL muss eingehalten werden (siehe *www.betriebsmittelliste.ch/praxisversuche.html*). Die RKA muss dies der Richtlinienkommission (SC) von der BFDI melden.

1. Hofeigene Dünger

- Kompost (Stallmist, organische Abfälle, z. B. Ernterückstände, unter Luftzutritt und Verwendung der Düngerzusatzpräparate verrottet)
- Stallmist, präpariert
- Präparierter Flüssigmist und präparierte Jauche
- Organische Materialien
- Gründüngung
- Strohdüngung

2. Organische Zukaufdünger

2.1 Hofdünger

Wenn Hofdünger zugekauft werden muss, sollte er von biodynamischen oder biologischen Betrieben stammen. Die Zufuhr von Hofdünger aus nicht biologischer Produktion ist nur zugelassen, sofern vom Rückstandsgehalt unbedenklich (siehe Bio Suisse Richtlinien, Zugelassene Labels für Hofdüngerzufuhr von nicht biologischen Betrieben). Der Anteil von Hofdünger aus nicht biologischer Produktion darf 60 % des möglichen Nährstoffbedarfs (laut Suisse-Bilanz) nicht überschreiten.

Zugeführter Hofdünger muss mindestens 6 Wochen vor dem Ausbringen präpariert werden, wenn möglich schon am Entstehungsort. Es gelten die folgenden Distanzen:

- Gülle 20 km
- Geflügelmist 80 km
- Mist von allen anderen Tieren 40 km

2.2 Übrige organische Zukaufdünger

- Stroh und andere pflanzliche Materialien; wenn Sojaprodukte, dann ausschliesslich aus zertifiziertem Bio-Anbau
- Pflanzliches Kompostmaterial und fertige Komposte aus Rinden- und Pflanzenabfällen aus dem Kommunalbereich (Laub, Schnittholz, Grünabfuhr)
- Beiprodukte der Verarbeitung (Haar- und Federabfälle, Vinasse und dergleichen, ohne tierische Bestandteile; Knochenmehl oder Fleisch-Knochenmehl, getrocknetes Blut und Hornprodukte) als Zugabe zu den Wirtschaftsdüngern, die mit den Präparaten kompostiert werden
- Algenprodukte (Algenprodukte sind nur zurückhaltend einzusetzen, um den Raubbau zu minimieren.)
- Holzprodukte aus frischem, unbehandeltem Holz: Sägemehl, Borke und Holzschnitzel.
- Bei Gärgut aus Biogasproduktion gelten folgende Auflagen:
  - Festes und flüssiges Gärgut mit Plastikteilchen ist verboten. D. h.: kein Gärgutbezug von Biogasanlagen, die auch verpackte Lebensmittel annehmen.
  - Zufuhr: Produkte aus Biogasanlagen gelten als Düngerzukauf, d. h. sie dürfen bis max. 30 % vom Stickstoffbedarf zugekauft werden.
  - Präparate: Gärgülle entspricht Hofdünger. Allen zugeführten Hofdüngern sind entsprechend den Erfahrungen, mindestens jedoch einmal, die biodynamischen Düngerzusatzpräparate zuzufügen. Festes und flüssiges Gärgut entspricht organischem Handelsdünger. Bei jedem Einsatz muss gewährleistet sein, dass die Düngerzusatzpräparate zur Wirkung gebracht werden.

3. Zugekaufte mineralische Ergänzungsdünger

- Gesteinsmehle (Zusammensetzung muss bekannt sein.)
- Tonerdenmehle (z. B. Bentonit)
- Düngekalke (in der Regel langsam wirkende wie Dolomit, kohlensaurer Kalk, Muschelkalk, Algenkalk, Meeralgenkalk – nur von toten Bänken im Meer oder fossilen Formen an Land); schnell wirkende Kalke wie Branntkalk (Kalk aus der Eisen- und Stahlindustrie) nur für Desinfektion
- Rübenkalke («Ricokalk»)

Nur bei Bedarf entsprechend den Ergebnissen von Bodenanalysen, Blattanalysen oder bei anderen sichtbaren Mangelerscheinungen sind erlaubt:

- natürliche schwermetallarme Phosphate
- Kalirohsalz, magnesiumhaltiges Kaliumsulfat (Kalimagnesia) und Kaliumsulfat (Chlorgehalt max. 3 %), nur aus natürlich vorkommenden Mineralien (allenfalls physikalisch umkristallisiert)
- Spurenelemente
- Magnesiumsulfat
- Schwefel

4. Sonstiges

- Auszüge und Aufbereitungen aus Pflanzen, Algen und Mikroben
- Mikrobielle oder pflanzliche Kompostaktivatoren
- Humin- und Fulvinsäure
- Wasserlösliche Algenauszüge (nur bei nachgewiesenem Bedarf)
- Rhizobia Bakterien
- Boden-Inokulate
- Saathilfsmittel
- Düngezusätze

5. Substrate, Erden, Pots und technische Hilfsmittel

- Abbaubare Pots
- Abbaubares Bindungsmaterial
- Substrat für gepresste Pots (gemäss diesen Richtlinien)
- Kultivierungssubstrate (gemäss diesen Richtlinien)
- Substrat-Zusatzstoffe (Vermiculit, Lavasteine, Perlit)

Anhang 4: Zugelassene Massnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung

Die Verwendung der hier aufgeführten Mittel, insbesondere unter 4. «Mittel gegen Pilzkrankheiten» und 5. «Mittel gegen tierische Schädlinge», soll nur bei erwiesenem Bedarf erfolgen und nur, wenn mit den biodynamischen Massnahmen (z. B. rhythmisches Spritzen von Hornkiesel bei Insektenbefall, Veraschung) der Schadorganismenbefall nicht unter Kontrolle gehalten werden kann. Beim Einsatz bestimmter Mittel (z. B. Netzschwefel, Pyrethrum) ist eine mögliche Gefährdung der Nützlingspopulation besonders zu beachten.

Die zugelassenen Hilfsstoffe dürfen nur unbedenkliche Additive und keine chemisch-synthetischen Synergisten enthalten. Die RKA entscheidet in Absprache mit dem FiBL über die Zulässigkeit von Produkten. Die zulässigen Produkte sind in der Betriebsmittelliste des FiBL aufgeführt. Jeder Einsatz dieser Hilfsstoffe muss im Pflanzenschutzjournal festgehalten werden und wird bei der Kontrolle überprüft.

Die RKA kann in Absprache mit dem FiBL oder der beauftragten Zertifizierungsstelle Zeitpunkt, Aufwandmenge und -häufigkeit besonders regeln. Neue Mittel (Handelsprodukte) dürfen nur in Übereinstimmung mit der RKA erprobt werden. Dies ist der Richtlinienkommission (SC) von der BFDI zu melden. Das Verfahren zur Bewilligung von Praxisversuchen vom FiBL muss eingehalten werden (siehe *www.betriebsmittelliste.ch/praxisversuche.html*).

1. Biologische und biotechnische Massnahmen

- Förderung und Einsatz natürlicher Feinde von Krankheitserregern und Schädlingen der Kulturpflanzen (Raubmilben, Schlupfwespen und dergleichen)
- Sterilisierte männliche Insekten
- Insektenfallen (Farbtafeln, Leimfallen, Lockstoff-Fallen)
- Pheromone (Sexual-Duftstoffe; Lockmittel in Fallen und Spendern, Verwirrungstechnik analog Bio Suisse Richtlinien)
- Mechanische Abwehrmittel (mechanische Fallen, Antischneckenzaun und dergleichen)
- Repellents (nicht chemisch-synthetische Abschreckungs- und Vertreibungsmittel), Anwendung nur an nicht zum Verzehr durch Mensch und Tier vorgesehenen Pflanzenteilen
- Anstriche (z. B. Insektenkalk)

2. Haftmittel, Pflanzenpflegemittel

Präparate, die die Widerstandskraft der Pflanzen fördern und gewisse Schädlinge und Krankheiten hemmen, z. B.:

- Pflanzenpräparate (Brennnesseljauche, Schachtelhalmtee, Wermuttee usw.)
- Propolis
- Milch und Milchprodukte
- Wundverschlussmittel und Stammanstriche
- Homöopathische Anwendungen

- Quartzsand, Aluminiumsilikat
- Chitosan
- Hilfsmittel: Hafthilfsmittel, Netzmittel, Emulgatoren, Öl

Weitere Mittel werden von der Richtlinienkommission (SC) von der BFDI zugelassen und veröffentlicht.

3. Mittel zur Stärkung der Pflanzen und Zierpflanzen

- Pflanzliche Extrakte und Präparate wie Aufgüsse und Tees
- Algenextrakte
- Gesteinsmehle, Bentonite und andere Tonmineralien
- Biodynamische Präparate
- Kaffee
- Propolis

4. Mittel gegen Pilzkrankheiten

- Netzschwefel und sublimierter Schwefel in raubmilbenschonender Konzentration, im Obstbau als Vorblütenspritzung, später möglichst in Kombination mit z. B. Bentonit und Algenkalk
- Gesteinsmehle, Bentonite und andere Tonmineralien
- Schmierseife
- Schwefelzubereitungen wie Hepar sulfuris (Schwefel-Kalk-Schmelze)
- Ölemulsionen (ohne chemisch-synthetische Zusätze) auf der Basis von Pflanzenölen und/oder Paraffinölen, vor dem Laubaustrieb
- Senfmehl als Saatgutbehandlungsmittel
- Kaliumkarbonat
- Ätherische Öle pflanzlichen Ursprungs
- Pflanzliche Extrakte, wenn die Extraktionsmethode durch diese Richtlinie zugelassen ist und das Produkt keine weiteren Hilfs- und Trägerstoffe enthält
- Mikroorganismen/Bakterienpräparate
- Natriumbikarbonat
- Natriumchlorid
- Cerevisan
- Bei sich abzeichnendem starkem Pilzdruck Einsatz von Kupfer bei Tomaten und Kartoffeln: max. 3 kg/Jahr/ha

5. Mittel gegen tierische Schädlinge

- Mikroorganismen: Virus-, Pilz- und Bakterienpräparate (z. B. Bacillus thuringiensis, Granulosevirus)
- Pilze
- Pyrethrumextrakte, -pulver[6], jedoch mit folgenden Einschränkungen:
  - Keine synthetischen Pyrethroide
  - nicht in der Pilzerzeugung
  - Anwendung im Lagerschutz ist nur ohne chemisch-synthetische Synergisten gestattet
  - im Anbau nur ohne chemisch-synthetische Synergisten zugelassen
- Quassiaholztee
- Ölemulsionen (ohne chemisch-synthetische Insektizide) auf Pflanzenbasis (alle Kulturen)
- Ölemulsionen (ohne chemisch-synthetische Insektizide) auf der Basis von Mineralölen in Dauerkulturen[6]; nur vor der Blüte (ganzjährig blühende Pflanzen sind ausgenommen) und nur dann, wenn keine wirksamen Pflanzenöle verfügbar sind
- Schwefelzubereitungen wie Hepar sulfuris (Schwefel-Kalk-Schmelze)
- Kaliseife (Schmierseife)[7], Fettsäuren
- Azadirachtin aus Azadirachta indica (Neem-Insektizide)[7]
- Gelatine[7], hydrolisierte Proteine
- Fe(III) Phosphat (Ferramol als Molluscicid)
- Gesteinsmehle[7], Kaffee[7]
- Mittel zur Verwendung in Ställen und an Tieren: Kieselgur, Fliegenklebebänder, ätherische Öle
- Maltodextrin
- Terpene (Eugenol, Geraniol and Thymol)
- Natriumchlorid

6. Nur in Sonder- und Dauerkulturen sowie in Zierpflanzen zugelassene Hilfsmittel

- Diatomeenerde (aktuell nicht in der EU zugelassen)[7]
- Calciumhydroxid
- In Notfällen Kupfer[7]
  - im Obst- und Rebbau (ohne Unterkultur von Nahrungspflanzen): im Rebbau und bei Steinobst bis 3 kg Reinkupfer/Jahr/ha im Durchschnitt von 5 Jahren (Maximalmenge pro Jahr: 4 kg). Wenn möglich sollte die Maximalmenge pro Spritzung 500 g/ha nicht überschreiten.
  - Bei Kernobst beträgt die Höchstmenge Reinkupfer pro Hektar behandelter Fläche und Jahr 1,5 kg.
- Schwefelzubereitungen wie Hepar sulfuris[7], Schwefel-Kalk-Brühe (Fungizid, Insektizid, Akarizid)

---

[6] *Einsatz bis zum 31.12.2026 erlaubt.*

[7] *Jeder Einsatz muss aufgezeichnet und die Liste bei der Kontrolle vorgelegt werden.*

Anhang 5: Geflügel

Tabelle: Mindestschlachtalter bei Geflügel

Geflügelart	Mindestalter in Tagen
Hühner	81
Peking-Enten	49
Weibliche Flugenten	70
Männliche Flugenten	84
Mulard-Enten	92
Perlhühner	94
Truthühner und Bratgänse	140

Eigenfutteranteil

Für die Berechnung des Eigenfutteranteils wird die offene Ackerfläche für Futtergetreide angerechnet. Es wird generell mit einem durchschnittlichen Ertrag von 50 dt pro ha lagerfähiger Rohstoffe gerechnet. Mittels einer Selbstdeklaration muss dargelegt werden können, dass sämtliches Futtergetreide von allen angerechneten Flächen an die Mühle geliefert wird.

Weidegang wird dem Eigenfutter zugerechnet wie folgt:

- Fixställe: 5 % des Gesamtfutterbedarfs
- Mobile Ställe: 10 % des Gesamtfutterbedarfs

Es können folgende Kulturen angerechnet werden:

- Futterweizen
- Futtergerste
- Futterhafer
- Futtertriticale
- Futterkörnermais
- Futtereiweisserbsen
- Futterackerbohnen
- Futtersonnenblumen
- Futtersoja
- FutterlupinenSämtliche zu Futtergetreide/Futterleguminosen deklassierte Mahlgetreide/Speiseleguminosen können nach effektivem abgeliefertem Gewicht angerechnet werden
- Graswürfel

Anhang 6: Abtränkpflicht

1. Übergangsfristen

- Ab 1.1.2024: 30 % der Kälber müssen auf dem Geburts- oder Partnerbetrieb abgetränkt werden.
- Ab 1.1.2025: Jedes Jahr wird der Anteil abgetränkter Kälber um 10 % erhöht.
- Ab 1.1.2031: 100 % der Kälber werden auf dem Geburts- oder Partnerbetrieb abgetränkt.

2. Weitere Übergangsbestimmungen

Langjährige Partnerschaft mit konventionellen Betrieben (Übernahme von Tränkekälbern):

Die Zusammenarbeit mit bestehenden Partnerbetrieben soll weiterhin möglich sein, auch mit konventionellen Betrieben. Die Zusammenarbeit mit nicht biodynamischen Partnerbetrieben muss schriftlich vereinbart werden. Dieser Vertrag muss folgende Punkte regeln:

- Belegte langjährige Zusammenarbeit (Zusammenarbeit muss bereits vor dem 1.1.2023 bestanden haben. Kontrolle erfolgt durch TVD.)
- Die Tiere werden nicht enthornt.
- Die Tiere werden nicht prophylaktisch mit Antibiotika behandelt.
- Die Tiere werden direkt vom abgebenden Betrieb an den Partnerbetrieb verkauft.

Die RKA kann aufgrund des Zusammenarbeitsvertrags eine Ausnahmebewilligung für 5 Jahre ausstellen.

3. Definition «Verfügbarkeit» (für Kapitel 4.2.4.2 Abtränkpflicht [Abgabe der abgetränkten Kälber] und 4.2.8.4 Milch, Milchvieh, Kälber und Mastrinder [Tierherkunft und Tierzukauf])

«Verfügbar» bedeutet die Qualität, die der abnehmende Betrieb sucht (Gesundheitszustand, Eignung, Genetik, Transportdistanz etc.). Entsprechen die Tiere nicht den Qualitätsanforderungen des abnehmenden Betriebs, muss der Grund für den Verzicht auf dem jeweiligen biomondo-Inserat festgehalten und bei der Kontrolle vorgelegt werden.

Anhang 7: Sanktionsreglement

1. Vorgehen bei Verstössen

Verstösse gegen die Richtlinien gefährden die Arbeit aller Produzent*innen und den Ruf der Marke Demeter. Deshalb ist das Vorgehen im Sanktionsfall für alle von Bedeutung.

Die beauftragte Zertifizierungsstelle ist für die Feststellung der Verstösse zuständig und legt die labelspezifischen Sanktionsmassnahmen fest. Verstösse, die behördliche Verordnungen betreffen, muss die Zertifizierungsstelle den zuständigen Behörden melden. Die diesbezüglichen Sanktionen werden durch die jeweils zuständigen Behörden festgelegt. Der*die Produzent*in ist stets auf sein*ihr zeitlich befristetes Rekursrecht hinzuweisen.

2. Sanktionen

Verstösse gegen die Richtlinien sind von dem*der Kontrolleur*in im Kontrollbericht festzuhalten. Je nach Schwere des Verstosses sind folgende Massnahmen möglich:

2.1. Umschreibung der Sanktionen

A. Der*die Kontrolleur*in oder der*die Zertifizierer*in macht einen Vermerk im Betriebsbeurteilungsbericht. Die Verbesserungen sind zwingend vorzunehmen (mit Fristsetzung). Die Behebung der Abweichung wird an der nächsten regulären Kontrolle überprüft.

B. Die beauftragte Zertifizierungsstelle macht einen schriftlichen Verweis (mit Fristsetzung zur Behebung) mittels Briefs. Die Bearbeitungsgebühr kann bei mildernden Umständen erlassen werden. Die Behebung der Abweichung wird an der nächsten regulären Kontrolle überprüft.

C. Die Zertifizierungsstelle stuft den Betrieb in Absprache mit der RKA zurück in die Umstellung bzw. verlängert die Umstellungszeit.

D. Der Gesamtbetrieb wird durch die beauftragte Zertifizierungsstelle in gemeinsamer Verantwortung mit der RKA resp. durch die zuständigen Behörden aufgrund der behördlichen Verordnungen aberkannt; der Entscheid wird der RKA mitgeteilt und veröffentlicht; die Produkte des Betriebs können nicht mehr als Demeter vermarktet werden.

E. Die Zertifizierungsstelle hält die mögliche Sanktionsmassnahme im Zertifizierungsentscheid fest. Der definitive Entscheid wird im Anschluss von der RKA gefällt. Spricht sich die RKA für die Erhebung einer Konventionalstrafe aus, schickt sie eine Verfügung an den*die Bewirtschafter*in. Die Zertifizierungsstelle wird darüber informiert. Eine Konventionalstrafe kann bis zum Zehnfachen der Kontrollkosten betragen, zahlbar an Demeter Schweiz.

F. Die beauftragte Zertifizierungsstelle verlangt, dass die Produkte einzelner Kulturen oder einzelne tierische Produkte nicht mit dem Demeter-Label verkauft werden dürfen.

OB. Die Zertifizierungsstelle entscheidet und hält die obligatorische Beratung (OB) im Sanktionsbericht fest. Die RKA bestimmt den*die Berater*in und die Geschäftsstelle informiert den*die Bewirtschafter*in, dem die obligatorische Beratung auferlegt wird. Die Kosten für die OB müssen von dem*der betreffenden Bewirtschafter*in getragen werden, Rechnungssteller ist Demeter Schweiz.

2.2. Abweichende Sanktionierung

Die Zertifizierungsstelle kann eine nächsthöhere oder nächsttiefere Sanktion verfügen. Ein solcher Entscheid muss begründet werden.

2.3. Erneute Anerkennung eines aberkannten Demeter-Betriebs

Möchte ein aberkannter Demeter-Betrieb die Anerkennung wiedererlangen, muss der*die Bewirtschafter*in mit der RKA Kontakt aufnehmen. Diese bestimmt zusammen mit der Kontroll- und Zertifizierungsstelle die Auflagen zur möglichen zweiten Anerkennung. Je nach Aberkennungsgrund kann die Umstellungszeit verkürzt werden. Die Strenge der Sanktionen wird wesentlich verschärft: Dem*der gleichen Bewirtschafter*in kann innerhalb von 5 Jahren höchstens zweimal ein schriftlicher Verweis erteilt werden; ein dritter kann die Aberkennung zur Folge haben.

Wird der Betrieb des*der gleichen Bewirtschafters*in zum zweiten Mal aberkannt, gilt dies endgültig. Er*sie kann sich nicht mehr um eine Anerkennung bewerben, auch nicht auf einem anderen Betrieb.

3. Rekurse

- Sanktion A ist nicht rekursfähig.
- Gegen die Sanktionen B bis OB ist ein Rekurs an die Rekursstelle der mit der Kontrolle und Zertifizierung beauftragten Firma möglich.
- Bei Sanktionen des BLW, des Kantons oder des Kantonschemikers stehen die öffentlich-rechtlichen Anfechtungsmöglichkeiten offen.
- Für die von der RKA verhängten Entscheide zu Sanktionen bezüglich Demeter-relevanter Punkte ist das Präsidium des Vorstands von Demeter Schweiz Rekursstelle.

Rekurse müssen innert 15 Tagen nach Versand des Entscheids (Datum des Poststempels) erhoben werden. Zum Rekurs legitimiert ist ausschliesslich der*die Empfänger*in einer Sanktion.

4. Kosten

Die Kosten für die Bearbeitung der Sanktionsfälle gehen grundsätzlich zu Lasten des*der fehlbaren Produzent*in. Die Bearbeitungsgebühren richten sich nach dem Gebührenreglement der Zertifizierungsstelle.

5. Sanktionsfall

Die Demeter-Betriebe erfüllen den ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN), die Bio-Verordnung und die Richtlinien der Bio Suisse. Für die entsprechenden Sanktionsreglemente sind die jeweils aktuellen Richtlinien und Reglemente der zuständigen Organisationen massgebend. Im Demeter-Sanktionsreglement sind nur die Demeter-spezifischen Sanktionen aufgeführt.

5.1. Erzeugung

Tabelle: Sanktionen Erzeugung

Sanktionsfall	Standard-sanktion	Mögliche weitere Sanktionen, je nach Schwere des Verstosses, z. B. Wiederholungsfall
Gesamtbetrieb		
Nichteinhaltung der Grundanforderungen der schweizerischen Bio-Verordnung und der Bio Suisse Richtlinien mit Aberkennung als Folge	D	D
Demeter-Marke missbräuchlich gebraucht (Bewirtschaftung nicht gem. Richtlinie, Vermarktung der Produkte mit Logo)	A	OB
Gesamtheit des Betriebs nicht eingehalten (Land, Gebäude, Inventar, unabhängiger Warenfluss)	OB	F C
Betriebsteilung ohne Bewilligung von der RKA	OB	F C
Schrittweise Umstellung ohne Bewilligung der RKA	OB	F C
Bewirtschafter*in, Betriebsleiter*in ist auch für biologische oder konventionelle Betriebszweige verantwortlich	OB	E
Gesamtbetrieb hat Umstellung nicht erfüllt	OB	C D
Einführungskurs für Umsteller*innen, Bewirtschafter*innen und Ressort-/Betriebszweigleiter*innen innerhalb von 12 Monaten ab Umstellung nicht besucht	A	C
Jährlicher Weiterbildungskurs in den ersten 5 Jahren nach Umstellung nicht oder ungenügend besucht	A	B
Keine Fristverlängerung erhalten durch RKA (Frist höchstens 24 Monate), Kurse nicht besucht	C	D
Der Betrieb hat für denselben Sachverhalt bereits mehr als drei Ausnahmebewilligungen erhalten	B	OB
Präparate		
Chemisch-synthetische Rückstände in Spritzgeräten vorhanden	B	OB C D
Keine funktionierende Einrichtung zum Präparaterühren auf eigenem oder einem anderen Betrieb vorhanden	B	OB C D
Düngerzusatzpräparate auf Flächen mit Hauptdüngung durch Handelsdünger nicht ausgebracht	B	OB C D
Keine Verwendung von Düngerzusatzpräparaten, Hornmist oder Hornkiesel	B	OB C D

Sanktionsfall	Standard-sanktion	Mögliche weitere Sanktionen, je nach Schwere des Verstosses, z. B. Wiederholungsfall
Nur teilweise Verwendung von Düngerzusatzpräparaten, Hornmist oder Hornkiesel	B	OB C D
Sammelpräparate bei fehlendem Ausbringen von Kompost nicht verwendet	B	OB C D
Keine Verwendung von Spritz- und Düngerzusatzpräparaten in Steillagen mit AB	B	OB C D
Qualitätssicherungs-Konzept für die Präparateherstellung nicht eingehalten	A	OB
Aufzeichnungspflicht Fertigerde nicht erfüllt	A	OB
Zugekaufte Jungpflanzen kamen nicht in direkten Kontakt mit den Präparaten	A	F
Dünger und Hofdüngerlagerung		
Distanzlimiten für Hofdüngerzu- und -wegfuhr nicht eingehalten	B	OB
Phosphate, Kaliumdünger, Spurenelemente und $MgSO_4$ ohne Bedarfsnachweis (Bodenanalyse, Blattanalyse oder sichtbare Mängel)	B	C D
Unbedenklichkeitserklärung bei Komposten aus Kommunalbereich fehlt	A	OB
Richtlinien für Hofdünger-Zufuhr und –Abgabe nicht eingehalten	B	OB
Gesamtdüngerzukauf überschreitet 60 % des Gesamtstickstoffbedarfs	A	C
Zukauf von Gärgut flüssig und Gärgülle überschritten	A	OB
Mehr als 50 % des Nährstoffbedarfs mit Handelsdünger abgedeckt	B	OB
Bezug von Gärgut aus einer Biogasanlage, die verpackte Lebensmittel annimmt	B	OB
Deckung von mehr als 50 % des N-Bedarfs mit Handelsdüngern und flüssigen Gärprodukten	A	OB
Konventionelle Rohstoffe für die eigene Biogasanlage eingesetzt	B	OB
Eingeführte Dünger oder Rohstoffe zur Düngung nicht präpariert oder mit diesen Stoffen gedüngte Flächen nicht nachträglich mit Präparaten behandelt	B F	OB
Ökologischer Ausgleich		
10 % Biodiversitätsflächen nicht erreicht	A	OB

Sanktionsfall	Standard-sanktion	Mögliche weitere Sanktionen, je nach Schwere des Verstosses, z. B. Wiederholungsfall
Mindestanteil von 5 % wenig intensiven und extensiven Wiesen am Grünland nicht erreicht	A	OB
In geschlossenem Betriebssystem macht Biodiversitätsfläche weniger als 20 % aus	A	F
Fruchtfolgen, Sortenwahl, Pflanzgut		
Hybridsaatgut bei Getreide verwendet (Ausnahme Mais)	OB	OB
Gebrauch von nicht biologischem Saat- und Pflanzgut aus Protoplasten- oder Zytoplastenfusion trotz Verfügbarkeit	B	OB
Betrieb mit Gemüse baut nicht auf 20 % der Gesamt-Gemüsefläche offen abblühende Sorten an	A	F
Gemüsebaubetrieb grösser als 2 ha bewirtschaftet nicht 25 % der Gemüsefruchtfolgefläche als Grünfläche	A	F
Weniger als 15 % der 25 % Grünfläche ganzjährig mit Kleegras bebaut	A	F
Die 10 % Gründüngung der 25 % Grünflächen steht nicht 6 Wochen	A	F
Gemüsebau grösser als 2 ha — von der Gründüngung wurde Schnittgut weggeführt	A	F
Pilze		
Produktion von Pilzen nicht gemäss den Richtlinien	A	F
Verbrauchtes Substrat wird nicht an einen Demeter-, Bio-Betrieb oder Hobbygärtner abgegeben	A	B
Hornmist nicht mindestens einmal pro Wachstumszyklus und/oder Hornkiesel nicht angewendet	B	B
Bodenpflege und Bodenbearbeitung		
Bodendämpfung ohne Ausnahmebewilligung	B F	OB
Erddünnschichtverfahren angewendet	B	OB
Pflanzenschutz		
Zu hohe Dosierung zugelassener Mittel	B	OB
Verwendung von Knospe-konformen, aber nicht Demeter-konformen sowie von bei Demeter nur bedingt zugelassenen Mitteln.	B	OB
Maximal erlaubte Kupfermenge überschritten	B	OB

Sanktionsfall	Standard-sanktion	Mögliche weitere Sanktionen, je nach Schwere des Verstosses, z. B. Wiederholungsfall
Menge Reinkupfer über 5 Jahre nicht eingehalten	B F	D
Lagerung eines nicht Bio- oder nicht Demeter-konformen Pflanzenschutzmittels	B	OB
Tierhaltung, Tierbesatz		
Tierhaltungs-, Tierschutz- und Tierwohlvorschriften nicht eingehalten	A	OB
Minimaler Tierbesatz nicht eingehalten	A	OB C
Alpung auf einer nicht biologischen Alp nicht gemeldet	A	B
Trächtigkeit mit Medikamenten (z.B. Improvac) verhindert	B	OB F
Enthornung oder Zukauf enthornter Tiere	B	D
Kupieren von Schwänzen bei Schafen, Ziegen, Pferden	OB	E
Auf Betrieb mit Fleischproduktion werden hornlose Tiere gehalten, die nicht einer historischen oder kulturhistorischen Rasse angehören	A	F
Embryotransfer durch Bewirtschafter*in/ Betriebsleiter*in veranlasst	D	nicht möglich
Besamung durch ET-Stier	B	OB
Gesextes Sperma eingesetzt	A	OB F
Kälber nicht ab der zweiten Lebenswoche in Gruppe gehalten	B	OB
Krankes Kalb länger als 4 Wochen einzeln gehalten	B	OB
Anbindehaltung von Rindern im Neu- oder Umbau ab 2024	OB	OB
Zukauf von nicht biologischen Tieren ohne Ausnahmebewilligung, ausgenommen männliche Zuchttiere	B	OB F
Ungenügende Anzahl an Kälbern abgetränkt oder fehlender/ungenügender Vertrag mit Partnerbetrieb	A	OB
Rinder zur Aufzucht/Mast: Anforderungen über die Herkunft nicht erfüllt	A	OB
Einsatz von Medikamenten ohne tierärztliche Verschreibung und/oder Nichteinhaltung der doppelten Warte- und Absetzfristen	B	OB F
Max. Anzahl Antibiotika-Behandlungen pro Tier und Jahr nicht eingehalten	A	OB

Sanktionsfall	Standard-sanktion	Mögliche weitere Sanktionen, je nach Schwere des Verstosses, z. B. Wiederholungsfall
Geflügel und Schweine		
Geflügel: max. Herdengrösse nicht eingehalten (250 Tiere/Volierenhaltung 500 Tiere/max. 2000 Tiere mit Auslaufmanagement, max. 2000 Legehennen pro Betrieb); Toleranz beim Einstallen: 2 %, sofern die Einrichtungen für eine höhere Tieranzahl ausreichend sind	B	OB
Weniger als 2 Hähne pro 100 Legehennen beim Einstallen	B	OB
Bio Suisse Junghennen ohne Ausnahmebewilligung eingestallt	E	OB E
Die Geschlechtserkennung im Ei als Selektionsmethode wird angewandt	OB	F C
Nachweis über die Aufzucht der Bruderhähne nicht erbracht bzw. Aufzucht der Bruderhähne nicht sichergestellt	A	OB F
Vereinbarung über Aufzucht auf externem Betrieb liegt nicht vor	B	F
Es wird nicht die geforderte Menge Bruderhähne ausgemästet	B	OB F
Selbstdeklaration «Eigenfutter Geflügel und Schweine» wurde nicht ausgefüllt	A	OB
Fütterung und Haltung von Hobbytieren nicht gemäss Richtlinien	A	OB
Keine korrekte Verwertung der «ausgedienten» Legehennen	B	OB
Immunokastration durchgeführt	B	OB
Imkerei		
Umstellbetriebe Imkerei: Einführungskurs oder Kurs in wesensgemässer Bienenhaltung nicht begonnen	A	B
Unerlaubte Mittel zu einer Krankheits- oder Schädlingsabwehr eingesetzt	A	B
Nicht mit europäischen Rassen geimkert	A	B
Absperrgitter verwendet	A	B
Kein Vertrag mit Mieter des Bienenhauses vereinbart	A	B
Kein Vertrag mit Demeter abgeschlossen	A	B

Sanktionsfall	Standard-sanktion	Mögliche weitere Sanktionen, je nach Schwere des Verstosses, z. B. Wiederholungsfall
Kein Hornmist oder Hornkiesel u.a. bei Überwinterungsplätzen angewendet	A	B
Kein Naturwabenbau eingerichtet	B	OB
Rückstande im Wachs vorhanden	A	B
Ernteaufzeichnung nicht geführt	A	B
Keine natürliche Königinnenzucht	A	B
Winterfütterung ohne 5 % Honig aus Demeter-Imkerei im Zucker	A	B
Keine Zwischenfütterung	A	B
Keine geeigneten Materialien für Honiglagerung verwendet	A	B
Honigschleuder und Abfüllkessel nicht aus Chromstahl oder anderen nicht oxidierenden Materialien	A	B
Nicht erlaubte Mittel zur Aussenbehandlung verwendet	A	B
Nicht erlaubte Mittel zur Reinigung / Desinfektion der Bienenwohnung verwendet	A	B
Verarbeitungsgeräte aus nicht erlaubten Materialien	A	B
Honig in nicht erlaubten Gebinden abgefüllt	A	B
Honig wurde auf über 35 °C erhitzt	A	B
Deklaration des Honigs mangelhaft	A	B
Fütterung		
Höchstmengen für den Biofutterzukauf überschritten	B	OB F
Luftdistanz für den Futterzukauf von Schweinen und Geflügel nicht eingehalten	B	OB F
Zukauf von Bio- oder konventionellem Futter für Schweine und Geflügel anstelle von Demeter-Futter	B	OB F
Einsatz von Futtermitteln, die nicht den Demeter-Richtlinien entsprechen	B	OB F
Mehr als 35% nicht biologische Schotte bei Mastschweinen eingesetzt	B	OB
Tägliche Körnerration von 10 % nach Anfütterung nicht eingehalten	B	OB
Höchstmenge der erlaubten konventionellen Produkte für Ferkel überschritten	B	OB F

Sanktionsfall	Standard-sanktion	Mögliche weitere Sanktionen, je nach Schwere des Verstosses, z. B. Wiederholungsfall
Futter aus Umstellung: Neulandregelung nicht eingehalten	B	OB F
Futter aus Nulljahr mehr als 20 % resp. 10 % der jährlichen Raufuttermenge	B	OB F
Grundfutterration besteht nur aus Silage	A	OB
Hofverarbeitung		
Etiketten wurden nicht durch die Demeter-Geschäftsstelle freigegeben	A	B
Demeter-Marke missbräuchlich gebraucht	A	OB
Verarbeitung des gleichen Produkts in verschiedenen Qualitäten	A	OB
Direktvermarktung oder Verarbeitung des gleichen Produkts in verschiedenen Qualitäten ohne Ausnahmebewilligung	A	OB
Marktfrüchte als Umstellungsware vermarktet	B F	OB F
Vorgaben zum Handel mit konventionellen Produkten nicht eingehalten	F	F
Allgemeine Verarbeitungsrichtlinien nicht eingehalten	A	OB
Fleisch-/Wurstwaren: Verarbeitungsrichtlinien nicht eingehalten	A	OB
Milch/Milchprodukte: Verarbeitungsrichtlinien nicht eingehalten	A	OB
Frucht-/Gemüsezubereitungen: Verarbeitungsrichtlinien nicht eingehalten	A	OB
Kräuter: Demeter-Verarbeitungsrichtlinien nicht eingehalten	A	OB
Weinrichtlinien nicht eingehalten	A	OB
Fehlende Zertifikate für zugekaufte Produkte	A	OB
Fehlende Einzelimportermächtigung	A	OB
Fehlender Lieferschein für zugekaufte Produkte	A	OB
Fehlende Aufzeichnungen für Warenflussprüfung	A	OB
Unvollständige Aufzeichnungen für Warenflussprüfung	A	OB
Deklaration auf Lieferschein/Rechnung ist nicht korrekt	A	OB

Sanktionsfall	Standard-sanktion	Mögliche weitere Sanktionen, je nach Schwere des Verstosses, z. B. Wiederholungsfall
Lohnverarbeitungsvertrag unvollständig	A	OB
Lohnverarbeitungsvertrag fehlt	A	OB
Produkteliste unvollständig	A	OB
Produkteliste Landwirt*in stimmt nicht mit Produkteliste Lohnverarbeiter*in überein	A	OB
Zertifikate von Lohnverarbeiter*innen sind ungültig	A	B F
Kellerkontrolle		
Produkteliste fehlt oder ist nicht aktuell	A	OB
Fehlende Zertifikate	A	B
Die eingesetzten Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe entsprechen nicht der Demeter-Richtlinie	B F	OB F
Mehr als die erlaubte Menge Zucker wird eingesetzt ohne Vorliegen einer Ausnahmebewilligung	A	OB
Der gesamte Most wurde aufkonzentriert	A	OB
Mehr als die erlaubte Menge Schwefel wird eingesetzt	A	OB
Zugekaufte Hefe eingesetzt, auch wenn keine Gärstockung vorliegt	A	OB
Zutat/Zusatzstoff/Verarbeitungshilfsstoff wurde verwendet und ist nicht erlaubt gemäss Demeter	A	OB
Die maximal erlaubte Temperatur für die Maischeerwärmung wurde überschritten	A	OB
Die minimale Reifezeit auf der Hefe von 2 Monaten wurde unterschritten	A	OB
Der Alkoholgehalt wurde mit technischen Methoden reduziert	OB	OB F
Nicht zugelassene Filtrationsmethoden wurden verwendet	A	OB
Anwendung von weiteren önologischen Verfahren, die gemäss Demeter nicht erlaubt sind	A	OB
Verpackungsmaterialien nicht konform gemäss den Anforderungen von Demeter	A	OB
Umsatzmeldung		
Eingangsbestätigung für die Umsatzmeldung liegt nicht vor	A	B

5.2. Vermarktung, Verarbeitung, Umsatzmeldungen (Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel)

Die Sanktionen im Bereich Vermarktung, Verarbeitung und Umsatzmeldungen liegen im Verantwortungsbereich der Richtlinienkommission Verarbeitung & Handel (RKV), sie entscheidet über allfällige weitere Sanktionen/Konventionalstrafen.

6. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Demeter Schweiz, 4600 Olten.

Anhang 8: Biodynamische Präparate

1. Allgemeines

Die biodynamischen Präparate (im Folgenden: Präparate) sind Naturmittel, die in geringsten Dosen eingesetzt werden, um das Bodenleben, das Wachstum und die Qualität der Pflanzen sowie die Tiergesundheit zu fördern. Sie wirken als Bioregulatoren, d. h. sie regen die Selbstorganisation biologischer Systeme an (Raupp und König 1996).

Sie stellen einen wesentlichen, nicht ersetzbaren Grundbestandteil des biodynamischen Landbaus dar. Ihre Anwendung ist daher in den Demeter-Richtlinien verpflichtend vorgeschrieben.

Die Präparate werden im landwirtschaftlichen Betrieb aus Pflanzenteilen, Kuhmist oder Quarzmehl hergestellt. Dabei werden die genannten Materialien z. T. in tierischen Organhüllen für mindestens ein halbes Jahr im Boden vergraben. Die Organhüllen werden nach Abschluss des Herstellungsprozesses von den Präparaten entfernt und der ordnungsgemässen Tierkörperbeseitigung zugeführt.

Die Aufwandmengen der Präparate betragen für die Spritzpräparate 50 bis 300 g/ha (Hornmist) bzw. 2,5 bis 5 g/ha (Hornkiesel) und je 1 bis 2 cm^3 der Düngerzusatzpräparate pro 10 m^3 Kompost oder Stallmist/Gülle.

Für weitere Detailfragen der Herstellung und Anwendung der Präparate sind bei der Demeter-Geschäftsstelle entsprechende Handbücher zu erfragen.

2. Grundprinzip der Herstellungsmethode der Präparate

Die biodynamischen Präparate werden unter Zuhilfenahme von Naturprozessen (wie z. B. Bodenwinterruhe und Sommerbodenleben) am besten im landwirtschaftlichen Betrieb selbst hergestellt.

Zu dem Grundprinzip der Herstellung und Wirkungsweise der Präparate gehört, den Zusammenhang mit lebendigen biologischen Prozessen zu gewährleisten. Die Wahl der Organe erfolgt unter Berücksichtigung ihrer allgemeinen Funktion im tierischen Organismus. Die verwendeten Organhüllen haben während des Herstellungsprozesses die Funktion, die aufbauenden und gestaltenden Lebenskräfte des Umkreises auf die jeweilige in dem Organ befindliche Substanz hin zu konzentrieren.

Durch diese spezifische Herstellungsmethode wird das feinstoffliche Kräftepotenzial der Präparate aufgebaut. Sie sind von der Wirkung her mit homöopathischen Arzneimitteln zu vergleichen.

3. Die für die Präparate benötigten Substanzen und Hüllen

Für die Herstellung der Präparate werden folgende Komponenten verwendet (in Klammern stehen die pro Flächeneinheit benötigten Mengen an Organmaterial):

Tabelle: Komponenten für die Präparateherstellung

Präparat	Material	Tierisches Organ	Mengenbedarf/Jahr
Spritzpräparate			
Hornmist	Rinderdung	Kuhhorn	1 Horn/ha[8]
Hornkiesel	Quarzmehl	Kuhhorn	1 Horn/25 ha
Düngerzusatzpräparate			
Kamille	Blüte	Darm[9]	30 cm/100 ha
Eichenrinde	Borke	Schädel [10]	1 Schädel/300 ha
Löwenzahn	Blüte	Bauchfell[11]	30 x 30 cm/100 ha
Schafgarbe	Blüte	Blase[12]	1 Blase/250 ha
Brennnessel	Oberirdische Pflanze	(entfällt)	
Baldrian	Blütenextrakt	(entfällt)	

4. Risikobewertung

Die Verwendung der biodynamischen Präparate stellt kein zusätzliches Risiko dar, weil:

- Die verwendeten Organhüllen entweder Lebensmittelqualität aufweisen (Schädel, Darm, Bauchfell) oder als Dünger zugelassen sind (Hörner)
- Die Organe nach der Herstellung wieder vom eigentlichen Präparat getrennt und entsorgt werden
- Durch den mindestens halbjährigen Rotteprozess von einem natürlichen Abbau pathogener Keime und einer biologischen Stabilisierung der einzelnen Präparate ausgegangen werden kann
- Die verwendete Menge an Präparat extrem niedrig ist (wenige Gramm pro Hektar)

Angesichts der geschilderten geringen verwendeten Mengen und der natürlichen bodenmikrobiologischen Abbauvorgänge kann die Herstellung und Anwendung der Präparate als risikofrei eingestuft werden.

5. Qualitätsmanagementkonzept für die biodynamischen Präparate

Die benötigten tierischen Nebenprodukte (TNP) können verwendet werden gemäss der Bewilligung 2016 des BLV. Es wird von allen Höfen, die selbst Präparate herstellen, das Formular für die Erhebung über die Präparate ausgefüllt, damit die Geschäftsstelle den jährlichen Bericht für das BLV erstellen kann. Der Bericht umfasst Informationen über Art und Menge sowie Datum und Ort der TNP-Bezüge.

---

[8] *Bei 5-maliger Verwendung.*

[9] *Rinderdarm, aus BSE-freien Ländern.*

[10] *Haustierschädel (Knochenschale) von Schwein, Pferd oder Rind (Alter: unter 1 Jahr)*

[11] *Peritoneum vom Rind.*

[12] *Blase vom Hirsch (keine Herkünfte aus Nordamerika)*

Tabelle: Qualitätsmanagementkonzept für die Präparate

Beschrieb	Massnahme	Dokumentation zur Qualitätssicherung
Präparatehülle Kuhhörner	Die Hörner werden, soweit verfügbar, in der Schweiz bezogen. Sie sind oberhalb des behaarten Hautrings abgesägt (nicht abgeschlagen). Reinigung und Entsorgung der Hornzapfen: Die Reinigung erfolgt in Hofbereichen, zu denen die Tiere der Rindergattung keinen Zugang haben. Auf den Höfen werden die leeren Hörner getrennt vom Stall in zweckdienlichen Behältern gelagert.	Ausgefülltes Formular an die Geschäftsstelle
Schädel eines Haustiers	Es sind ausschliesslich folgende Schädel erlaubt: - Kopf von Rindern, Schafen und Ziegen, die nicht älter als 12 Monate sind. - Kopf von Pferd oder Schwein Herkunft: Schweiz/Fürstentum Liechtenstein	Ausgefülltes Formular an die Geschäftsstelle
Präparatehülle Gekröse (Mesenterium)	Herkunft: Schweiz/Fürstentum Liechtenstein Herstellung bevorzugt in den Arbeitsgruppen	Ausgefülltes Formular an die Geschäftsstelle
Präparatehülle Rinderdarm	Herkunft: Schweiz/Fürstentum Liechtenstein Herstellung bevorzugt in den Arbeitsgruppen	Ausgefülltes Formular an die Geschäftsstelle
Hirschblase	Es dürfen keine Hirschblasen aus Nordamerika verwendet werden. Herkunft: Schweiz/Fürstentum Liechtenstein	Ausgefülltes Formular durch die Gärtnerei am Goetheanum an die Geschäftsstelle
Reifung der Präparate im Boden	Die Stellen, wo die Präparate jeweils im Winter zur Reifung in die Erde gelegt werden, dürfen nicht im Bereich einer Trinkwasserversorgung liegen und sind zu kennzeichnen und auszuzonen.	Auf dem Parzellenplan wird der genaue Standort dieses Bereichs exakt festgehalten.
Aufbewahrung der Präparate	Die Präparate werden in speziellen, mit Torf und/oder Kokosfasern isolierten Behältnissen ausser Reichweite der Tiere aufbewahrt.	

5. VERARBEITUNG UND HANDEL

Schweizer Richtlinie für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken

Stand 1.1.2027 letzte Änderung 26.8.2026

5.1 Verträge

5.1.1 Lizenznehmer*innen

Betriebe, die ihre Produkte mit den Markenzeichen Demeter und Biodynamisch ausloben, diese verarbeiten, konfektionieren und/oder damit handeln, müssen mit Demeter Schweiz Verträge zur Nutzung der Marke Demeter resp. Biodynamisch abschliessen.

Diese Betriebe werden Lizenznehmer*innen genannt. Sie bezahlen einen Basis-Mitgliederbeitrag und eine Lizenzgebühr gemäss Anhang IV «Gebührenordnung».

Für den Handel mit Demeter-Produkten sind in folgenden Fällen ein Lizenzvertrag und eine entsprechende Kontrolle und Zertifizierung nötig:

- Es wird mit Bulk- oder Offenware gehandelt (einschliesslich Gemüse in IFCO-Gebinden, Gemüseabos o. ä.).
- Es wird mit Futtermitteln gehandelt.
- Es werden Produkte importiert.
- Es werden Produkte exportiert.

Für den Handel mit bereits konsumentenfertig verpackter Ware mit Verkauf einzig in der Schweiz ist gemäss «Schweizer Bio-Verordnung (910.18) Artikel 2 Absatz 5 bis» keine Bio-Kontrolle und -Zertifizierung und auch kein Demeter-Lizenzvertrag nötig.

Kontrolle und Zertifizierung

Jedes Unternehmen, das mit Demeter Schweiz einen Lizenzvertrag abschliesst, ist verpflichtet, sich von einer der von der RKV zugelassenen Kontrollstellen jährlich prüfen zu lassen. Die Zertifizierung erfolgt in der Schweiz einzig durch bio.inspecta (CH-BIO-006). Ausnahmen von der Kontroll- und Zertifizierungspflicht kann die Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel (RKV) definieren. Nur die durch Demeter Schweiz erteilte Demeter-Anerkennung berechtigt zur Nutzung der Marken Demeter und Biodynamisch.

In der biodynamischen Landwirtschaft und der Demeter-Verarbeitung steht der Mensch im Mittelpunkt. Aus dieser Orientierung sind die Demeter-Richtlinien entstanden. Sie erfüllen selbstverständlich die gesetzlichen, öffentlich-rechtlichen Anforderungen der eidgenössischen Verordnung über die biologische Landwirtschaft sowie die weiteren rechtlichen Grundlagen wie Lebensmittelrecht, Hygieneverordnung etc.

Das Unternehmen ist insbesondere verpflichtet, Änderungen bei den lizenzierten Produkten (Zutaten, Rezepturen, Art der Verarbeitung, Verpackung) der RKV zu melden. Kopien der Bewilligungen durch die RKV gehen an die Kontrollfirmen. Ebenso sind geplante neue Produkte mit den für die Zertifizierung notwendigen Informationen frühzeitig auf Orders[13] anzumelden und durch die RKV freigeben zu lassen.

Das Unternehmen ist verpflichtet, der RKV öffentlich-rechtliche Beschwerden (z. B. bezüglich der eidgenössischen Verordnung über die biologische Landwirtschaft oder der Lebensmittelverordnung) gegen die kontrollierten Produkte umgehend zu melden.

Schriftliche, gut begründete Rekurse gegen Zertifizierungsentscheide und Sanktionen auf der Stufe Label können innert 10 Tagen beim Präsidenten von Demeter Schweiz eingereicht werden oder bei der RKV widerrufen werden gemäss den Vorgaben in Kapitel 7, Anhang III «Sanktionsreglement».

5.1.2 Lohnverarbeitung/Lohnlagerung

Betriebe, die Demeter- resp. Biodynamisch zertifizierte Produkte im Lohn für eine*n Demeter-Lizenznehmer*in verarbeiten oder konfektionieren, müssen einen Vertrag zur Lohnverarbeitung dieser Produkte mit Demeter Schweiz abschliessen. Dasselbe gilt für Lohnverarbeitungsunternehmen, die für Demeter-Produzent*innen keltern, pro Jahr für mehr als 5 Demeter-Betriebe im Lohn arbeiten oder wenn die Lohnverarbeitung die Hauptaktivität des Unternehmens darstellt. Weiteres zur Lohnverarbeitung für Demeter-Produzent*innen: Kapitel 7.23.1 «Hofverarbeitung und Direktvermarktung».

Jedes Unternehmen, das mit Demeter Schweiz einen Lohnverarbeitungsvertrag abschliesst, ist verpflichtet, sich von einer der von der RKV zugelassenen Kontrollstelle jährlich prüfen zu lassen. Die Zertifizierung erfolgt in der Schweiz einzig durch bio.inspecta (CH-BIO-006).

Die Lohnlagerung im Auftrag von Lizenznehmer*innen ist ebenfalls kontroll- und zertifizierungspflichtig (Ausnahme: Lagerung von verkaufsfertig verpackten und etikettierten Erzeugnissen, die ausschliesslich für die Schweiz bestimmt sind, falls sie vor der Abgabe an die Konsumenten nicht weiter aufbereitet werden).

[13] *Link zu Orders: https://orders.easy-cert.cloud/*

Lohnverarbeitungs- bzw. Lohnlagerungsbetriebe dürfen die Marke Demeter nicht nutzen und keine Demeter-Produkte unter eigenem Namen verkaufen. Sie bezahlen keine Demeter-Gebühr.

Die Demeter-lizenzierten Betriebe sind zu jedem Zeitpunkt Eigentümer der im Lohn verarbeiteten Waren. Der Lohnverarbeitungsbetrieb darf max. 10 % der Rohstoffe selbst einkaufen. Diese werden dem auftraggebenden Betrieb 1 : 1 in Rechnung gestellt. Das Demeter-lizenzierte Unternehmen stellt dabei sicher, dass ausschliesslich zugelassene Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden. Wenn der Lohnverarbeitungsbetrieb mehr als 10 % der Rohstoffe einkaufen möchte, muss der auftraggebende Betrieb eine Ausnahmebewilligung bei der Demeter-Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel beantragen.

5.1.3 Markennutzung

Firmen, die gemäss Bio-Verordnung keine bio-kontrollrelevante Tätigkeit ausführen, aber Demeter-Produkte unter ihrem Namen oder ihrer Marke führen möchten, sind Markennutzer*innen.

Markennutzer*innen B2C werden im Kapitel 5.2. geregelt.

Markennutzer*innen B2B schliessen einen Markennutzungsvertrag mit Demeter Schweiz ab. Sie bezahlen eine Basis-Mitgliedergebühr und Markennutzungsgebühr gemäss Anhang IV «Gebührenordnung». Sie lassen Demeter-Produkte bei Demeter-Lizenznehmer*innen in der Schweiz herstellen (auch Private-Label-Herstellung genannt). Der*die Demeter-Lizenznehmer*in ist auf dem Produkt zu deklarieren. Es liegt im Ermessen der RKV zu entscheiden, ob trotzdem eine Bio- und Demeter-Kontrolle und -Zertifizierung nötig ist und ein Betrieb Lizenznehmer*in werden muss.

5.2 Distributionsgrundsätze und Markennutzungsrechte für B2C-Handel

Jedes Mitgliedsland der Biodynamic Federation Demeter International (BFDI) kann seine eigenen Distributionsgrundsätze festlegen. Alle Demeter-Lizenznehmer*innen müssen sich an die Distributionsgrundsätze des jeweiligen Landes halten beim Export von Produkten.

Dieses Kapitel regelt die Distributionsgrundsätze sowie die Markennutzungsrechte aller Handelsbetriebe in der Schweiz, die Demeter-Produkte an Endkonsument*innen verkaufen (sog. B2C-Handel).

Davon nicht betroffen sind Demeter-Produzent*innen und -Verarbeiter*innen, die Direktvermarktung betreiben; deren Rechte und Pflichten sind in der Betriebsleitererklärung resp. dem Lizenzvertrag geregelt. Die Markennutzungsrechte von B2B-Händler*innen werden im Kapitel 5.1.3 geregelt.

5.2.1 Distributionsgrundsätze

Grundsätzlich dürfen alle B2C-Händler*innen (Fachhandel, Detailhandel, Discount, online usw.) Demeter-Produkte verkaufen (konsumentenfertig verpackte Produkte von lizenzierten Herstellern, Verarbeitern sowie Produzent*innen). Die B2C-Händler*innen müssen sich aber an folgende Vorschriften halten:

- Schweizer Demeter-Produkte: Demeter-Produkte aus der Landwirtschaft und den Verarbeitungsbetrieben aus der Schweiz werden bevorzugt.
- Faire Rahmenbedingungen: Faire wirtschaftliche und soziale Rahmenbedingungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette im Sinne des Kapitels 5.3. werden unterstützt.
- Die im folgenden Abschnitt formulierten Auflagen für die Verwendung der Marke Demeter werden eingehalten.

5.2.2 Markennutzungsrechte für B2C-Händler*innen

Wir unterscheiden 4 Stufen der Markennutzung der Marken Demeter und Biodynamisch und der damit in Verbindung stehenden Marken:

1. keine Markennutzung, 2. eine eingeschränkte Markennutzung *light* 3. eine eingeschränkte Markennutzung *plus* und 4. eine volle Markennutzung in der Werbung und Kommunikation zur eigenen Unternehmung.

5.2.2.1 Keine Markennutzung

Wer die Kriterien der im Folgenden beschriebenen eingeschränkten oder vollen Markennutzung nicht erfüllt, darf die Marke Demeter in der Werbung und Kommunikation zur eigenen Unternehmung nicht verwenden. Ausserdem ist der Verkauf von offener Demeter-Ware nicht erlaubt.

5.2.2.2 Eingeschränkte Markennutzung light

Eine **eingeschränkte Markennutzung *light*** bedeutet: Die Nutzung von Werbematerial von Demeter Schweiz ist erlaubt. Um dieses eingeschränkte Markennutzungsrecht light unentgeltlich und ohne Zertifizierungspflicht nutzen zu können, ist eine der beiden folgenden Bedingungen einzuhalten:

- Der Bio-Anteil des Lebensmittelsortiments beträgt mind. 80 % (Anzahl Produkte).
- Es handelt sich um ein Spezialitätengeschäft mit nur 1 bis 3 Produktkategorien.

Zudem ist bei der Produktepräsentation weiterhin die Verwechslung zwischen Demeter-Produkten und anderen Produkten auszuschliessen.

5.2.2.3 Eingeschränkte Markennutzung plus

Eine **eingeschränkte Markennutzung *plus*** bedeutet: Die Nutzung der Marke Demeter in der Werbung und Kommunikation für die eigene Firma ist erlaubt, sofern dadurch keine Konsumententäuschung entsteht. Ausserdem kann von Demeter-Promotionen und dem Eintrag auf der Demeter-Webseite als Demeter-Verkaufspunkt profitiert werden. Dazu wird ein Vertrag zur eingeschränkten Markennutzung mit Demeter Schweiz benötigt.

Um dieses eingeschränkte Markennutzungsrecht ohne Zertifizierungspflicht nutzen zu können, sind folgende Kriterien einzuhalten:

- Sortimentsbreite: Es müssen Produkte aus mind. 5 der folgenden 9 Produktekategorien geführt werden: Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischprodukte, Eier, Getreideprodukte, Obst und Säfte, Gemüse, Wein, Non-Food, Andere.
- Der Bio-Anteil des Lebensmittelsortiments beträgt mind. 80 % (Anzahl Produkte).
- Anzahl Produkte: Es müssen mindestens 100 Demeter-Artikel über das Jahr im Sortiment angeboten werden, davon 50 permanent.
- Distribution: Die oben genannte Anzahl Demeter-Artikel muss in mind. ¾ der Filialen angeboten werden.
- Schulung: Jeder Verkaufspunkt setzt ein von Demeter Schweiz akzeptiertes Schulungskonzept um.
- Produktepräsentation: Verwechslungen zwischen Demeter-Produkten und anderen Produkten werden ausgeschlossen.

5.2.2.4 Volle Markennutzung

Eine **volle Markennutzung** bedeutet: Die Nutzung der Marke Demeter in der Werbung und Kommunikation für die eigene Firma ist erlaubt, sofern dadurch keine Konsumententäuschung entsteht. Zudem sind auch die Markennutzung in Kombination mit der Eigenmarke auf Private-Label-Produkten (Herstellung bei zertifizierten Lizenznehmer*innen) und der Import von Demeter-Produkten (mit entsprechendem Lizenzvertrag) erlaubt. Ausserdem kann von Demeter-Promotionen und dem Eintrag auf der Demeter-Webseite als Demeter-Verkaufspunkt profitiert werden.

Die volle Markennutzung erfordert einen gebührenpflichtigen Markennutzungsvertrag mit Zertifizierungspflicht. Um diesen Vertrag erhalten zu können, müssen folgende Anforderungen erfüllt werden:

- Sortimentsbreite:
  - Bei Spezialgeschäften mit 1 bis 3 Produktekategorien im Food-Angebot keine Vorschrift
  - Bei Firmen mit einem Filialnetz: mind. 5 der folgenden 9 Produktekategorien werden geführt: Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischprodukte, Eier, Getreideprodukte, Obst und Säfte, Gemüse, Wein, Non-Food, Andere.
  - Zudem wird ein Demeter-Sortiment von mehr als 100 Produkten (davon mind. 50 permanent gelistet) in mind. 100 Filialen (resp. in mind. ¾ der Filialen bei einem Netz von weniger als 100 Filialen) angeboten.

- Schulung: Jeder Verkaufspunkt, der Demeter-Produkte führt, setzt ein von Demeter Schweiz akzeptiertes Schulungskonzept um.
- Produktepräsentation: Verwechslungen zwischen Demeter-Produkten und anderen Produkten werden ausgeschlossen.

5.3 Runde Tische und Marktverhalten

Demeter Schweiz will die gemeinsame Verantwortung für die Marken Demeter und Biodynamisch allen im Markt Handelnden bewusst machen.

Die Geschäftsstelle schafft die Rahmenbedingungen für runde Tische, bei denen sich Produzent*innen, Verarbeiter*innen, der Handel und fallweise auch Konsumentenvertreter*innen treffen, um gemeinsam bessere Verfügbarkeit und effizientere Abläufe zu entwickeln. Kostentransparenz und Kostenwahrheit in der Preisbildung werden angestrebt. Die runden Tische mit grosser Transparenz unterstützen das Verständnis für diese Haltung durch das Begegnen der Akteure entlang der Wertschöpfungskette auf Augenhöhe.

Demeter-Produkte sollen für eine breite Bevölkerungsschicht erschwinglich sein. Durch die hohe Qualität der Produkte und die Kostentransparenz können die Konsument*innen die Preisbildung nachvollziehen.

5.3.1 Teilnahme am runden Tisch

Alle Lizenznehmer*innen verpflichten sich, der Einladung zu einem von Demeter Schweiz organisierten, produktespezifischen runden Tisch mit einer kompetenten Person resp. Delegation Folge zu leisten. Sinn dieser Marktgespräche ist es, die sachlichen Gegebenheiten ihres spezifischen Demeter-Markts gemeinsam wahrzunehmen, um daraus die notwendigen Handlungsziele zum Aufbau und Erhalt einer nachhaltig stabilen Versorgung mit Demeter-Produkten zu entwickeln. Eine Gruppe von mind. 5 Produzent*innen und/oder Verarbeiter*innen kann bei der Geschäftsstelle die Organisation eines entsprechenden runden Tischs verlangen.

5.3.2 Faires Marktverhalten

In den Entscheidungen bezüglich Produkten, Mengen, Beschaffungs- und Lieferkanälen, Fristen, Preisen und Konditionen sind alle Lizenznehmer*innen grundsätzlich frei und sie handeln eigenverantwortlich im Interesse einer nachhaltigen Existenz ihrer Betriebe und der Demeter-Gemeinschaft. Bezüglich des Abschlusses konkreter Verträge verpflichten sie sich zu transparentem und fairem Verhalten; das beinhaltet insbesondere auch, dass sie, auf Anfrage des Geschäftspartners hin, ihre Bedürfnisse offenlegen und erläutern sowie diejenigen des Geschäftspartners anhören und bedenken (Pflicht zur gegenseitigen Wahrnehmung). Die Lizenznehmer*innen versuchen nach Möglichkeit, mit langfristigen Geschäftsbeziehungen zu arbeiten.

5.3.3 Jahresgespräch

Alle Lizenznehmer*innen führen mit ihren Produzent*innen in der Schweiz ein jährliches Lieferant*innengespräch durch.

Die Demeter-Produzent*innen haben die Möglichkeit, bei Zuwiderhandlung gegen Kapitel 5.3.2. die Demeter-Geschäftsstelle via *mediation@demeter.ch* zu kontaktieren. Unter Beizug von Fachpersonen wird ein Gespräch mit dem entsprechenden Lizenznehmer durchgeführt, bei dem gemeinsam das Problem eruiert und Lösungen gesucht werden. Wenn keine faire Verhaltensbereitschaft vorhanden ist, kann die RKV Sanktionen gegenüber dem*der Lizenznehmer*in aussprechen.

5.4 Betriebsentwicklungsgespräche (BEG)

- Betriebsentwicklungsgespräche dienen der Selbst- und Fremdreflexion, fördern individuelle Entwicklungsvorhaben und unterstützen bei der Umsetzung von Entwicklungszielen.
- Die Geschäftsstelle führt mit den B2C-Händlern mit Markennutzungsvertrag jährlich im Rahmen ihres strategischen Austauschs ein Betriebsentwicklungsgespräch (BEG) durch.
- Lizenznehmer*innen mit relevantem Demeter-Umsatz oder mit einem sehr hohen konventionellen Anteil ihres Sortiments führen alle 2 Jahre ein Betriebsentwicklungsgespräch durch. Alle anderen Lizenznehmer*innen führen das BEG auf eigenen Wunsch durch.

6. ALLGEMEINE VERARBEITUNG

Schweizer Richtlinie für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken

Stand 1.1.2027 letzte Änderung 26.8.2026

6.1 Zusammensetzung von Demeter-Produkten

6.1.1 Allgemeines

Die Verarbeitungsrichtlinie regelt in erster Linie die Zusammensetzung und Verarbeitung von Demeter-Produkten sowie Zutaten, Zusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen und Verarbeitungsverfahren. Zugelassene Zusatz- sowie Verarbeitungshilfsstoffe sind unter Kapitel 6.3 gelistet, eine Auflistung grundsätzlich untersagter Verarbeitungsverfahren findet sich unter Kapitel 6.2.2.

Nur ausdrücklich zugelassene Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsmethoden sind bei der Herstellung von Demeter-Produkten möglich.

Die Erzeugungsrichtlinie beschreibt ebenfalls teilweise die Zusammensetzung von Demeter-Rohstoffen z. B. im Sinne von Futtermitteln und Komponenten sowie weiteren Betriebsmitteln.

Der folgende Abschnitt beschreibt die Zusammensetzung dieser Kategorien bezüglich der verwendeten Qualitäten bzw. Zertifizierungsstati. Im Folgenden wird der Begriff Rohstoff generell verwendet, bezieht sich aber auf alle relevanten Kategorien für die Verwendung in einem Demeter-zertifizierten Unternehmen, wie z.B. Rohstoffe, Zutaten, Futtermittel, Betriebsmittel, Zusatzstoffe, Tiere und Saatgut.

Kapitel 6.1. beschreibt nicht die Kennzeichnung verschiedener Qualitäten oder Zertifizierungsstati oder die Minimalanforderungen an Demeter-Rohstoffe in Demeter-Produkten. Diese finden sich in der «Allgemeinen Kennzeichnungsrichtlinie» (Kapitel 8) oder in der «Erzeugungsrichtlinie».

6.1.2 Herkunft von Rohstoffen

Grundsätzlich können nur Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs (inkl. Tiere), die von einem Demeter-zertifizierten Erzeugungsbetrieb stammen, oder von Demeter zugelassene Zusatzstoffe

und Verarbeitungshilfsstoffe zur (Weiter-)Verarbeitung eingesetzt werden. Wenn Rohstoffe im Sinne der Definition von Kapitel 6.1.1. nicht in Demeter-Qualität verfügbar sein sollten, muss folgendes Regime in der Verwendung abweichender Qualitäten berücksichtigt werden:

- Knospe-Produkte
- Kontrollierte und zertifizierte Produkte gemäss der schweizerischen Bio-Verordnung
- Konventionelle Produkte gemäss schweizerischer Bio-Verordnung, Verordnung des WBF, Anhang 3, Teil C: Einzig Naturdärme sind zugelassen. Für weitere Produkte muss die RKV eine Ausnahmebewilligung aussprechen.

Wenn Rohstoffe in einem Demeter-Produkt in abweichenden Qualitäten eingesetzt werden, müssen die Vorgaben der Kennzeichnungsrichtlinie bezüglich der Volldeklaration (siehe Kapitel 8.1.2.) und der Mindestanteile von Demeter-Rohstoffen beachtet werden.

6.1.3 Flugtransport

Flugtransporte sind grundsätzlich nicht erlaubt. Ausnahmebewilligungen können bei der RKV beantragt werden für Produkte aus förderungswürdigen Demeter-Projekten in Drittländern für

- Frische, tropische Früchte
- Tee und Gewürze in kleinen Mengen.

Die RKV kann Ausnahmebewilligungen mit Begründung verweigern.

Auflagen für alle Demeter-Produkte von Schweizer Lizenznehmer*innen, die mittels Ausnahmebewilligung mit dem Flugzeug transportiert werden:

Die Produkte sind entsprechend zu deklarieren. Beispielsweise in der Nähe der Zutatenliste wird ein Hinweis angefügt: Flugtransport. Der Flugtransport muss über ein CO_2-Kompensationstool kompensiert werden. Eine Bestätigung der getätigten Kompensationszahlung ist dem Sekretariat der Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel vorzuweisen.

6.1.4 Verfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen

Wenn Demeter-Rohstoffe verfügbar sind, müssen sie eingesetzt werden. Die Verfügbarkeit wird von der RKV bewertet.

Verfügbarkeit: Ein Erzeugnis oder eine Zutat ist in Demeter-Qualität verfügbar, wenn diese/s in der erforderlichen technischen und qualitativen Spezifikation und Menge erhältlich ist. Der*die Lizenznehmer*in verpflichtet sich, eventuell fehlende Demeter-Rohstoffe gezielt und intensiv zu suchen. Bei kurzfristiger Nichtverfügbarkeit (z. B. Ernteausfall) kann bei der RKV eine befristete Ausnahmebewilligung beantragt werden. Die Nichtverfügbarkeit ist zu belegen.

Wenn Rohstoffe in einem Demeter-Produkt in abweichenden Qualitäten eingesetzt werden, müssen die Vorgaben der Kennzeichnungsrichtlinie bezüglich der Volldeklaration (siehe Kapitel 8.1.2) und der Mindestanteile von Demeter-Rohstoffen beachtet werden.

6.1.5 Berechnung der Demeter-Anteile

Der prozentuale Anteil aller Zutaten der entsprechenden Qualitäten in Demeter-Produkten wird bezogen auf Gewicht oder Flüssigkeitsvolumen berechnet. Salz, Wasser und zugesetzte Zutaten mineralischen Ursprungs werden in die Berechnung nicht mit einbezogen.

Zeitpunkt der Berechnung

Der Zeitpunkt der Berechnung einer Demeter-Rezeptur ist, wenn alle Zutaten erstmals zusammen eingesetzt werden. Wenn der Verarbeitungsprozess mehrstufig abläuft, ist jeweils die letzte Verarbeitungsstufe für die Berechnung zu verwenden. Wenn in der letzten Verarbeitungsstufe Zutaten verschiedener Aggregatszustände verwendet werden, sind nachfolgende Vorgaben zu beachten:

Berechnung nach Gewicht

Gesamtnettogewicht von zusammengesetzten Demeter-, biodynamischen und Bio-Zutaten zum Zeitpunkt der Herstellung (ausgenommen Salz, Mineralstoffe, Hefe, Starterkulturen und Wasser) geteilt durch das Gesamtgewicht aller Zutaten zusammen (ausgenommen Salz, Mineralien und Wasser).

Berechnung nach Volumen

Flüssigvolumen aller Demeter-, biodynamischer und Bio-Zutaten (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralstoffe) geteilt durch das Volumen des fertigen Produkts (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralien).

Berechnung bei Verwendung fester und flüssiger Zutaten

Auf Gewicht basierend: kombiniertes Gewicht fester und flüssiger Demeter-, biodynamischer und Bio-Zutaten (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralien) geteilt durch das Gesamtgewicht aller Zutaten (ausgenommen Wasser, Salz und Mineralien).

Berechnung des Wassers

Natürliche Zutaten, die Wasser enthalten, werden mit den folgenden Gewichtsprozenten in die Berechnung mit einbezogen:

- Gemüsedirektsäfte (ohne Wasserzugabe): 100 %
- Wässrige Extrakte: Nur der pflanzliche Anteil wird berechnet.
- Wässrig-alkoholische Auszüge: Der Pflanzen- und Alkoholanteil wird gerechnet.

Wenn ein Produkt eine Mischung der gleichen Zutat mit unterschiedlichen Zertifizierungsstati enthält (Demeter und biologisch), kann jeweils nur der niedrigste Zertifizierungsstatus ausgewiesen werden.

Für alle Produkte, die in Rezepturen verwendet werden, die mit Demeter/Biodynamisch gekennzeichnet werden sollen, müssen die genauen Prozentangaben beider Anteile – Demeter/biodynamisch und bio – angegeben werden. Für weitere Hinweise sind die Kennzeichnungsrichtlinien zu beachten.

6.2 Verarbeitungsverfahren

Die vorliegende Richtlinie kann nicht alle aktuell möglichen Verarbeitungsverfahren für die Herstellung von Lebensmitteln berücksichtigen. Auch kann die ständige technische Entwicklung von Verfahren hier nur schrittweise abgebildet werden. Nachfolgende Auflistungen sind nicht abschliessend. Bevor Sie neue Verarbeitungsverfahren etablieren oder neue Produktbereiche erschliessen und Sie sich nicht sicher sind, kontaktieren Sie Demeter Schweiz *(verarbeitung@demeter.ch)*.

6.2.1 Grundsätzlich zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verarbeitungsverfahren

- Alle **physikalischen Verfahren** wie Waschen, Reinigen, Sieben, Filtern (Einschränkungen für Filtermaterial beachten, Kapitel 6.3), mechanische Zerkleinerung, Mixen, Pressen, Blanchieren, Dekantieren, Dampfbehandlung usw. sind für alle Demeter-Produkte zugelassen.
- Extraktion mit oder ohne Lösungsmittel: Zugelassene Lösungsmittel sind CO_2, Wasser, Öl und Alkohol, alle Demeter-Rohstoffe wie Honig, Zucker, Essig. Einschränkungen für Aromaextrakte beachten (Kapitel 6.3).
- **Zentrifugieren** ist zugelassen, Einschränkungen bei Bier und Molke beachten.
- Kühllagerung, Lagerung unter kontrollierter Atmosphäre und angepasster Luftfeuchtigkeit, **CO2 und N2** als Kühlmittel und für die Lagerung unter kontrollierter Atmosphäre sind zugelassen.
- Das Frosten und die **Tiefkühlung** von Produkten und Zutaten sind zugelassen, Einschränkungen für Brot, Butter und Gemüse sind zu beachten.
- **Gefriertrocknung** ist nur für Obst, Gemüse, Kräuter, Gewürze, Milchprodukte und Nahrungsergänzungsmittel zugelassen. Für alle weiteren Produktgruppen ist eine Ausnahmebewilligung durch die RKV nötig.
- **Sprühtrocknung** ist zugelassen.
- Die Herstellung von **Milchpulver** aus Demeter-Milch mit zugelassenen Trocknungsverfahren ist möglich, es existieren jedoch Einschränkungen bei der Vermarktung und Kennzeichnung. **Ziegen- und Pferdemilchprodukte** dürfen unter dem Markenzeichen vermarktet werden. **Kuhmilch** kann nur als Zutat in verarbeiteten Produkten eingesetzt werden.
- Erhitzung ist zugelassen und soll den Notwendigkeiten von mikrobieller Stabilität und Produkthaltbarkeit angepasst eingesetzt werden. **Sterilisation** und **Pasteurisation** innerhalb des für die jeweiligen Produktgruppen festgesetzten gesetzlichen Rahmens sind zugelassen, wo immer möglich sollen Methoden der kurzen und hohen Erhitzung (High temperature short time/HTST) zur Haltbarmachung eingesetzt werden. Einschränkungen für Milch und Milchprodukte sind zu beachten. Hitzebehandlungen sind zu deklarieren.
- Die **Autoklavierung** von Produkten ist zugelassen, Einschränkungen für Milch und Milchprodukte sind zu beachten.

- **Extrusion** ist eingeschränkt zugelassen. Extrusionstechniken werden unterteilt in «formende Extrusion» – jede Art von schonender, kalter Pressung einer Substanz durch eine Form zum Zweck der Formbildung – und «modifizierende Extrusion» – durch hohen Druck und/oder hohe Temperaturen, wobei nicht nur die physische Form des Produkts verändert wird, sondern auch die Struktur des ursprünglichen Materials. Formende Extrusion ist zugelassen, modifizierende Extrusion untersagt. Da eine klare Trennung der Technologien oft nicht eindeutig vorgenommen werden kann, wird als obere Grenze für **formende Extrusion** eine Grenze von 75 °C und 20 bar Druck festgelegt (Ausnahme: Teigwarenextrusion, siehe Kap. 7.3.4). Im Zweifelsfall entscheidet die RKV.
- Direktes und indirektes **Räuchern**, sowohl im Kaltrauch- als auch im Warmrauchverfahren, sind zugelassen, unter der Verwendung folgender Räuchermaterialien:
  - Einheimische Hartholzarten als Chips oder Mehl, bevorzugt Buche oder Eiche
  - Zapfen von Nadelbäumen, Pflanzenteile wie Wacholder und Heidekraut
  - Kräuter und Gewürze
- **UV-Strahlung** kann eingesetzt werden, um Prozesswasser oder Raumluft zu desinfizieren oder Schimmelpilze und ihre Toxine zu detektieren.

6.2.2 Grundsätzlich ausgeschlossene Verfahren

- **Hochfrequenztrocknung**, chemische Trocknung (ausser Salzen) und direkte Trocknung mittels fossiler Brennstoffe sind nicht zugelassen.
- **Mikrowellengeräte** sind untersagt.
- **Hochfrequenz-Infrarot-Backöfen** sind untersagt.
- Eine **chemische Konservierung** von Demeter-Produkten, wie z. B. Oberflächenbehandlung bzw. Begasung mit chemischen Konservierungsmitteln, ist verboten.
- **Methylbromid** zur Desinfektion von Kräutern und Gewürzen ist untersagt.
- 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.
- **Ionisierende Bestrahlung** oder die Bestrahlung mit **Röntgenstrahlung** von Demeter-Lebensmitteln bzw. von Zutaten für Demeter-Lebensmittel ist untersagt. Für Betriebe, die Röntgendetektion auch bei Demeter-Produkten anwenden und einem erhöhten Haftungsrisiko unterstehen, kann eine Ausnahmegenehmigung bei der RKV für diese Technologie beantragt werden.
- **Kohlensäuredruckbehandlung** von Getränken ist untersagt.
- Die chemische oder enzymatische Herstellung **modifizierter Stärke** ist untersagt.
- **Flüssigrauchverfahren** und der Einsatz von **Primärrauchkondensaten** unabhängig von der Anwendung sind ausgeschlossen.

- **Modifizierende Extrusion** – durch hohen Druck und/oder hohe Temperaturen, wobei nicht nur die physische Form des Produkts verändert wird, sondern auch die Struktur des ursprünglichen Materials — ist untersagt. Diese Richtlinie definiert modifizierende Extrusion ab einer Grenze von 75 °C und 20 bar Druck.
- 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 Stands 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 Einsatz von **Sorten aus Zellfusionstechniken (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 erschweren eine sortenreine Trennung zusätzlich. Wird bei Nichtverfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen Bio-Qualität eingesetzt, haben die Hersteller*innen eine erhöhte Sorgfaltspflicht, Herkünfte aus Zellfusionstechnologie auszuschliessen und durch eine Zusicherung der Freiheit von CMS-Sorten zusätzlich zu dokumentieren.
- **Mikroverkapselung** im Allgemeinen ist untersagt.
- **Begasung** von Lebensmitteln und Rohstoffen zum Zweck der Entwesung oder Reduzierung der mikrobiellen Belastung ist, bis auf den Einsatz von **CO2 und N2**, untersagt.
- Die Verwendung von **elektronengebeiztem Saatgut** ist ausgeschlossen, wenn alternative, im Rahmen dieser Richtlinie zugelassene Verfahren zur Verfügung stehen.
- Anlagenteile und Backbleche mit PTFE-Beschichtung (Polytetrafluorethylen, Teflon), die durch den Prozess stark beansprucht werden und somit starken Abrieb aufweisen oder die einer Temperatur von über 250 °C ausgesetzt sind. – sind untersagt. Die RKV behält sich vor, die entsprechenden Prozesse und Anlagen speziell zu beurteilen.
- **Hochdruckpasteurisation** (HPP), auch Kalt-Pasteurisation, ist nicht zugelassen.
- **Laser Branding,** der Einsatz von Laser zum Zweck der Produktkennzeichnung für Obst und Gemüse, ist nicht zugelassen.

6.3 Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Tabelle: Liste der Produktgruppen und ihrer Abkürzungen

Abk.	Produktgruppe	Abk.	Produktgruppe
A	Alkohol	MI	Milch und Milchprodukte
B	Bier	OG	Obst und Gemüse
BB	Brot und Backwaren	OEL	Öle und Speisefette
FW	Fleisch und Wurst	SM	Zucker, Süssungsmittel und Glace
G	Getreideprodukte, Pasta	SMN	Säuglingsmilchnahrung
KG	Kräuter und Gewürze	W	Wein
NGE	Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel	SKS	Schokolade, Kakao und Süsswaren
CFW	Cidre, Fruchtwein und Essig		
SGN	Sojaprodukte, Getränke aus Getreide und Nüssen	K	Kaffee
Alle	Grundsätzlich zugelassen für alle Produktgruppen (ausser Kosmetik) unter der Voraussetzung, dass keine übergeordneten Einschränkungen z. B. aufgrund des allg. Zusatzstoffrechts bestehen		

Für allfällige weitere Einschränkungen innerhalb der Produktgruppe muss immer das entsprechende Richtlinienkapitel konsultiert werden.

Tabelle: Liste der zugelassenen oder eingeschränkt zugelassenen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Zusatz-/Verarbeitungshilfsstoffe	E-Nr.	Produktgruppe	Einschränkung/Bemerkung
Calciumcarbonat $CaCO_3$	E 170	W	Säureregulierung
		MI	Nur für Sauermilchkäse
		KG	Als Rieselhilfsmittel für Gewürz-/ Kräutersalz
Sauerstoff O_2	E 948	W	Nur für Wein
Kohlendioxid CO_2	E 290	Alle	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
			CO_2 (Kohlensäuregas) als eine Zutat zur Herstellung von nicht alkoholischen Getränken

Zusatz-/Verarbeitungshilfsstoffe	E-Nr.	Produkt-gruppe	Einschränkung/Bemerkung
Stickstoff N_2	E 941	Alle	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
Argon Ar	E 938	Alle	Als Inertgas/Verarbeitungshilfsmittel für alle Produktgruppen
Ozon O_3			Beschränkt auf den Einsatz in Kühllagern, keine direkte Verwendung in Demeter-Produkten
Lecithin	E 322	SKS	In Bio-Qualität für schokoladenhaltige Süsswaren, nicht für Schokolade
		NGE	Sonnenblumenlecithin, mindestens in Bio-Qualität für Kapseln bzw. Hüllen
		OEL	Für Margarinenherstellung
		SGN	Für Getränke aus Nüssen
		G	Für Getreide-Flakes (nicht für -Flocken), mind. in Bio-Qualität
Zitronensäure $C_6H_8O_7$	E 330	OEL	Zum Entschleimen
		SM	Klärung in Zuckerherstellung (Stärkehydrolyse)
		A	
Natriumcitrat $C_6H_5Na_3O_7$	E 331	FW	Nur für Brühwürstchen, wenn keine warme Verarbeitung des Fleischs möglich ist.
Calciumcitrat $Ca_3(C_6H_5O_7)_2$	E 333	OG	Konfitürenherstellung
		FW	Nur für Brühwürstchen, wenn keine warme Verarbeitung des Fleischs möglich ist.
Weinsäure $C_4H_6O_6$	E 334	W	Säureregulierung, Verarbeitungshilfsstoff
		OG	Konfitürenherstellung
Agar-Agar Ohne Phosphate oder Calciumsulfat und ohne Schwefeldioxid als Konservierungsstoff	E 406	OG, SM, G, BB	Nur für Aufstriche auf Fruchtbasis oder für Glace
		MI	Für Süssmilcherzeugnisse
Johannisbrotkernmehl	E 410	Alle	
Guarkernmehl	E 412	Alle	
Gummi arabicum	E 414	SM, NGE	

Zusatz-/Verarbeitungshilfsstoffe	E-Nr.	Produkt-gruppe	Einschränkung/Bemerkung
Pektin	E440a /i	BB, MI, OG, NGE	Amidierte Pektine (E440b/ii) dürfen nicht eingesetzt werden.
Weinstein Backpulver/Backtrieb-mittel $KHCO_3$/$NaHCO_3$/ $C_4H_6O_6$/ $KC_4H_5O_6$/ $NaC_4H_5O_6$	E 500/ E 501/ E 334/ E 335/ E 336	BB	Weinstein oder Natriumbicarbonat mit Weinsäure, Natrium- oder Kaliumtartrat in jeglicher Kombination; Getreidestärke als einzig zulässiger Trägerstoff
Natriumbicarbonat $NaHCO_3$ (Natron)	E 500ii	SM	
		SGN	
Kaliumbicarbonat $KHCO_3$	E 501	W	Säureregulierung
		OG	Bei Trocknung von Weintrauben/Sultani-nen
Kaliumcarbonat (Pottasche) K_2CO_3	E 501	BB	Nur für Lebkuchen
		SM	Kakaoherstellung
Natriumcarbonat Na_2CO_3	E 500	SM	Zuckerproduktion
Magnesiumcarbonat $MgCO_3$	E 504	NGE	Als Trennmittel oder Formentrennmittel
		KG	Als Rieselhilfsmittel für Kräuter und Gewürze
Calciumsulfat $CaSO_4$	E 516	B	Wasserenthärtung zum Brauen
		SGN	Tofuherstellung
Magnesiumchlorid (Nigari) $MgCl_2$	E 511	SGN	Tofuherstellung
Natronlauge/Natriumhydroxid NaOH	E 524	BB	Nur Laugengebäck
		SM	Zuckerproduktion
		G	Zum Einstellen des pH-Werts bei der Herstellung von Stärke
Kalkmilch/Calciumhydroxid $Ca(OH)_2$	E 526	SM	Zuckerherstellung
		B	Enthärtung Brauwasser
Calciumchlorid $CaCl_2$	E 509	MI	Nur zur Käseherstellung aus pasteuri-sierter Milch
Kohlensäure H_2CO_3		Alle	Zum Ausfällen überschüssigen Kalkes

Zusatz-/Verarbeitungshilfsstoffe	E-Nr.	Produkt-gruppe	Einschränkung/Bemerkung
Schwefel SO_2	E 220	W	Reines SO_2 (E 220) als Gas oder in Lösung, Kaliumbisulfit (E 228), Kaliummetabisulfit (E 224), Mengenbeschränkung je nach Weinart, siehe Kapitel 7.15.3
		CFW	SO_2 (E 220) und Kaliummetabisulfit (E 224), 50 mg/l für Fruchtweine/Met und 100 mg/l für Apfel-/ Birnenschaumwein
Salz		Alle	Meersalz, Steinsalz, Kochsalz oder raffiniertes Salz ohne Zusatz von Jod oder Fluor. Alle Salzarten sind ohne Zusatz von Rieselhilfsmitteln (z. B. Blutlaugensalz K4 ($Fe(CN_6)$). Ausnahmen nur gemäss Kapitel 7.5
Speisegelatine (mindestens in Bio-Qualität)		BB	Nur für Backwaren, die Joghurt-, Quark- oder Rahmzubereitungen enthalten
		OG	Zur Klärung von Frucht- und Gemüsesäften (aus optischen Gründen)
		Alle ausser Wein	Als Zutat, aufgeführt auf dem Etikett
Native Stärke/ physikalisch modifizierte Stärke/ Quellstärke (mindestens in Bio-Qualität)		OG, MI, NGE, SGN	Die pflanzliche Herkunft der Stärke (z. B. Weizen, Kartoffeln) muss immer deklariert werden.[14]
Rauch		Alle	Von einheimischen, unbehandelten Holzarten wie Wacholder, Nadelgehölzen und Gewürzen
Aromaextrakte		Alle	Reine ätherische Öle oder reine Extrakte aus dem namensgebenden Ausgangsmaterial und unter Verwendung zulässiger Extraktionsmittel
		A	Nur für Liköre
Bienenwachs/ Karnaubawachs/ Pflanzenöl (nicht umgeestert, ungehärtet)		BB	Trennmittel
Pflanzenwachse		NGE	Klebe- und Haftmittel

[14] *Gilt für neue Produkte und Etikettenänderungen ab 1.1.2026. Bestehende Etiketten müssen bis zum 31.12.2027 angepasst werden.*

Zusatz-/Verarbeitungshilfsstoffe	E-Nr.	Produkt-gruppe	Einschränkung/Bemerkung
Lab		MI	Auch chemisch konserviert
Heublumenpulver		MI	Zwingend in Knospe-Qualität, zur Lochbildung bei Käse
Bienenwachs/ Natürliche Hartparafine/ Mikrokristalline Wachse/ Kunststoffdispersionen		MI	Als Überzugsmasse nur für Käse, ungefärbt und ohne Fungizidbehandlungen (auch ohne weitere Zusätze wie niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butyl- oder Cyclokautschuk)
Milchsäure $C_3H_6O_3$	E 270	MI	Säuerungsmittel bei Mozzarella; zur Einstellung des Säuregrads für Käsesalzbäder
		FW	Behandlung von Naturdärmen
		OG	Behandlung von Gemüse
Starterkulturen (Immer GVO-frei, ohne chemische Konservierungsstoffe)		BB	Für Sauerteig in 1. Stufe
		FW	
		OG	
		MI	Auch Direktstarter
		SGN	Tofuherstellung
		CFE	Für Essig
Ethylen C_2H_4		OG	Nur zum Reifen von Bananen
Enzyme (einschliesslich Zusatz- und Trägerstoffen müssen folgenden Anforderungen entsprechen): - GVO-frei - Frei von Konservierungsmitteln (eine AB kann erteilt werden, wenn bei mind. 3 Hersteller*innen nicht verfügbar) - Glyzerin kann Enzymen zugesetzt werden, vorzugsweise aus nachhaltigen und pflanzlichen Quellen.		OG	Zum Pressen und Klären von Säften
		SM	Getreidestärke-Invertzuckerherstellung: Xyllose (Glucose) Isomerase
		SGN	Für Getränke aus Getreide zur Entschleimung und Verzuckerung der Stärke
		A	Nur beim Malzen von Getreide und Maischen von Kartoffeln und Mais, nur Pektinasen und Amylasen
		CFW	Für die Klärung und Schönung von Apfelsaft bei der Herstellung von Cidre/Cider, nur Pektinasen und Amylasen
Hefe		BB, W, A, CFW, B	GVO-frei

Zusatz-/Verarbeitungshilfsstoffe	E-Nr.	Produkt-gruppe	Einschränkung/Bemerkung
Öl		SM	Schaumbildung vermeiden bei Zucker-herstellung
		OG	Als Antihaftmittel für getrocknetes Obst und Gemüse
		A	Pflanzliche Öle, um Schaumbildung zu vermeiden
Filtermaterialien		Alle	Keine asbesthaltigen Materialien, chlorfrei
Chitosan		W	Schönungsmittel: nur mit Ausnahmebe-willigung der RKV
Albumin		W	Schönungsmittel in Bio-Qualität
Kasein		W	Schönungsmittel in Bio-Qualität
Kieselgur		Alle	Zur Schädlingsbekämpfung. Als Zusatzstoff oder als Verarbeitungs-hilfsmittel in allen Produktgruppen so-wohl in nicht aktivierter als auch in akti-vierter Form verwendbar. Analysen auf Arsenrückstände müssen durchgeführt werden und die Niveaus müssen den gesetzlichen Anforderungen für Lebensmittel entsprechen.
Perlite	E 599	Alle	
Bentonite		Alle	Ausser Bier
Aktivkohle (Kohlefilter)		Alle	
Pflanzenproteine, z. B. Erbsenpro-tein		OG, W	Aus optischen Gründen, für die Klärung und Schönung
		CFW	Erbsenprotein: aus optischen Gründen, für die Klärung und Schönung
Gerbsäure		A	Natürlichen Ursprungs
		SM	
Schwefelsäure		SM	Zur pH-Kontrolle bei der Zuckerherstel-lung
Inulin u. a. Oligosaccharide		SM	In Bio-Qualität, nur für Glace

6.4 Prozesswasser

6.4.1 Definition

Dieser Abschnitt beschreibt die Anforderungen an Prozesswasser in Verarbeitungsunternehmen und in landwirtschaftlichen Betrieben. In diesem Zusammenhang ist Prozesswasser definiert als Wasser, das für die Nacherntebehandlung, die Reinigung, die Vorbereitung und den Transport von Rohstoffen und unverarbeiteten landwirtschaftlichen Produkten genutzt wird. Nachfolgende Regelungen gelten nicht für Wasser, das für die finale Verarbeitung von Produkten genutzt wird im Allgemeinen und Wasser als Rezepturbestandteil im Speziellen.

6.4.2 Zugelassene Massnahmen

Grundsätzlich sollte Prozesswasser in Form von Trinkwasserqualität ohne zusätzliche Behandlung genutzt werden. Da diese Richtlinie weltweit genutzt wird und Trinkwasser in vielen Regionen in erster Linie für den direkten menschlichen Verzehr genutzt werden sollte, sind die folgenden Massnahmen für Prozesswasser zugelassen, um die Produktsicherheit zu erhöhen:

- Alle Behandlungen mit natürlichen Säuren wie Zitronensaftkonzentrat, Essig- oder Milchsäure sind zugelassen.
- Wenn ein bestimmter Säuregrad des Prozesswassers nicht erreicht werden kann (oder benötigt wird) oder die mikrobielle Belastung reduziert werden soll, kann Zitronensäure, Apfelsäure oder Essigsäure eingesetzt werden.
- Behandlung mit UV-Strahlen ist zugelassen.
- Geschlossene Systeme sind zu bevorzugen, Wasseraufbereitung in geschlossenen Systemen durch Ozonbehandlung oder den Einsatz von Kupfer-Ionen ist zugelassen.

Alle oben beschriebenen Massnahmen dürfen eingesetzt werden, um die negativen Effekte verunreinigten Wassers zu reduzieren. Ein Einsatz als prophylaktische Massnahme oder um die Produkthaltbarkeit über zusätzliche konservierende Effekte zu verlängern, ist nicht zugelassen.

6.5 Verpackungsrichtlinie

6.5.1 Geltungsbereich

Die vorliegende Richtlinie regelt Endverbraucherverpackungen von Demeter-Produkten. Produktionsbezogene Verpackungen, Sekundärverpackungen (Displays) und Tertiärverpackungen (Transport) fallen nicht in den Anwendungsbereich dieser Richtlinie. Sie sollen aber möglichst auch dort berücksichtigt werden.

Es ist zu beachten, dass dies der allgemeine Verpackungsabschnitt ist, Produktrichtlinien können je nach Produktkategorie weitere Einschränkungen enthalten.

6.5.2 Allgemeines

Diese Verpackungsrichtlinie befindet sich noch im Aufbau. Wer bereits Verpackungen verwendet, die hier nicht aufgeführt sind, oder wer nicht aufgeführte Verpackungen verwenden möchte, wendet sich bitte an die Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel. Die RKV behält sich eine fallweise Beurteilung von Verpackungen und Verpackungssystemen vor.

Verpackungen und Demeter-Produkte sollten in jedem Fall der bestmöglichen Umweltpraxis entsprechen:

- Verpackungen, die den Eindruck eines grösseren Volumens als das des eigentlichen Inhalts vermitteln sollen, sind zu unterlassen.
- Wo immer möglich, sind wiederverwendbare oder zumindest recycelbare Systeme zu bevorzugen.
- Minimaler Materialeinsatz statt Overpackaging: Auf eine Umverpackung im Sinne von z. B. kleinen Verpackungseinheiten innerhalb einer Gesamtverpackung oder zusätzlichen dekorativen Hüllen ist zu verzichten.

6.5.3 Ausdrücklich verbotene Verpackungsmaterialien

- Nanomaterialien in Verpackungen oder Beschichtungen von Verpackungen dürfen nicht verwendet werden. Die gesetzlichen Bestimmungen zur Kennzeichnung von Nanomaterialien sind derzeit nicht ausreichend. Bei Bedenken gilt es, sich bei den Herstellern zu versichern oder eine Unbedenklichkeitserklärung über die Verwendung nanoskaliger Stoffe anzufordern. Nanoskalige Partikel finden sich in Verpackungen, z. B. in Produkten mit speziellen antibakteriellen Beschichtungen, besonderen Eigenschaften hinsichtlich der Migration von Gasen und Oberflächen mit besonderen Haftungseigenschaften.
- Verpackungsmaterialien dürfen keine Schimmelpilzschutzmittel enthalten.
- Beschichtungen, Farbstoffe oder Druckfarben, die Phthalate enthalten, sind, wenn sie in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen, nicht zulässig.
- Polyvinylchlorid (PVC) und chlorierte Verpackungen im Allgemeinen sind nicht zulässig. Da nicht für alle technischen Anwendungen aktuell ausreichend Alternativen verfügbar sind (insbesondere für säurehaltige Produkte und generell für Flaschenverschlüsse), kann die RKV eine Ausnahmebewilligung für den Einsatz von PVC-haltigen Innenbeschichtungen von Verschlussdeckeln und Flaschenverschlüssen erteilen (Kapitel 7, Anhang II: «Ausnahmebewilligungen — Verarbeitung»).
- Verpackungsmaterial darf nicht aus Materialien oder Substanzen hergestellt werden, die gentechnisch veränderte Organismen oder gentechnisch veränderte Enzyme enthalten, daraus abgeleitet oder damit hergestellt wurden. Dies gilt insbesondere für biobasierte Kunststoffe, die aus gentechnisch veränderten, nachwachsenden Rohstoffen hergestellt werden.
- Synthetische Beschichtungen sind für Käse nicht zulässig, wenn sie Fungizide enthalten.

6.5.4 Zugelassene oder eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien

Tabelle: Liste der Produktgruppen und ihrer Abkürzungen

Abk.	Produktgruppe	Abk.	Produktgruppe
A	Alkohol	MI	Milch und Milchprodukte
B	Bier	OG	Obst und Gemüse
BB	Brot und Backwaren	OEL	Öle und Speisefette
FW	Fleisch und Wurst	SM	Zucker, Süssungsmittel und Glace
G	Getreideprodukte, Teigwaren	SMN	Säuglingsmilchnahrung
KG	Kräuter und Gewürze	W	Wein
KOS	Kosmetika	CFW	Cidre, Fruchtwein, Essig
NGE	Nahrungs-/ Gesundheitsergänzungsmittel	SGN	Sojaprodukte, Getränke aus Getreide und Nüssen
SKS	Schokolade, Kakao, Süsswaren	K	Kaffee

Tabelle: zugelassene und eingeschränkt zugelassene Verpackungsmaterialien

Material	Produktgruppe	Kommentare/Einschränkungen
Papier		
Papier	Alle	Gebleichtes Papier oder Karton muss völlig chlorfrei (TCF) oder elementarchlorfrei (ECF) sein. Recyclingpapier muss chlorfrei (PCF) verarbeitet werden; aus Altpapier- und Kartonverpackungen können Mineralölverbindungen aus den Druckfarben in das Produkt gelangen. Insbesondere bei fett- und ölhaltigen Produkten und Produkten mit langer Haltbarkeit gilt es, sich mit den Hersteller*innen über die Vermeidung und mögliche Barrieren zu beraten.
Wachspapier	Alle	
PE-beschichtetes Papier	Alle	Zu beachten sind mögliche Einschränkungen in den Produktrichtlinien (OG).
Karton/Karton/Pressspappe	Alle	
Pergamin/ Pergamentpapier	Alle	

Material	Produktgruppe	Kommentare/Einschränkungen	
Aluminium			
Alufolie	Alle (ausser Wein, SKS, K)	Wenn technisch unvermeidlich. Was als technisch unvermeidlich eingestuft wird, liegt in der Verantwortung der RKV. Metallisierte Folien sind nicht zugelassen.	
Aluminiumhülsen	OG, OEL	Nur für Senf, Meerrettich, Mayonnaise etc.	
Mineralölbasierte Kunststoffe			
Polyethylen (PE)	Alle (ausser Wein)	Jeweils einzeln und in Kombination	Zu beachten sind mögliche Einschränkungen in den Produktrichtlinien (OG).
Polypropylen (PP)	Alle (ausser Wein)		
Polyamid (PA)	OG, G, FW, MI		
Polyacryl	G	Zu beachten sind mögliche Einschränkungen in den Produktrichtlinien.	
Polystyrol/Polystyrene (PS)	MI	Nur K3-Becher in Kombination mit Kartonhüllen	
(rezykliertes) Polyethylenterephtalat ((r)PET)	OG, MI	Nur für Getränke, nur für retournierbare Verpackungen (wiederverwendbar oder rezyklierbar)	
	FW, MI, G	Nur für Tiefziehfolien	
	Alle (ausser W, A, B)	Wenn technisch unvermeidlich (wird bei der Produktfreigabe beurteilt)	
Cellulosehydrat/ Cellophane	SM, G	Individuell, in Kombination oder als Beschichtung	
Biobasierte Kunststoffe/Technische Biopolymere			
Polyethylen (PE)	Alle	In der Gesamtübersicht bieten biobasierte Kunststoffe in der Regel keine umweltrelevanten Vorteile. In jedem Fall darf das Material keine gentechnisch veränderten nachwachsenden Rohstoffe enthalten oder daraus hergestellt werden. Zu beachten sind mögliche Einschränkungen in den Produktrichtlinien (OG).	
Celluloseacetat (CA)	Alle (ausser Wein)		
Kompostierbare oder biologisch abbaubare Verpackungen			
Stärkekunststoffe (Stärkegemische, Polymerrohstoffe, Polyvinylalkohol/PVAL, thermoplastische Stärke)	Alle (ausser Wein)	Wenn sie der europäischen Norm für kompostierbare Verpackungen (EN13432) entsprechen. In jedem Fall darf das Material keine gentechnisch veränderten nachwachsenden Rohstoffe enthalten oder daraus hergestellt werden. Zu beachten sind mögliche Einschränkungen in den Produktrichtlinien (OG).	
Polymilchsäure (PLA)			
Zelluloseprodukte			
Polyhydroxyfettsäuren (PHF)			

Material	Produktgruppe	Kommentare/Einschränkungen
Andere Materialien		
Steingut	Alle	
Blech und Weissblech	Alle (ausser Wein)	Geschweisst und nicht gelötet
Glas	Alle	

6.6 Reinigung und Schädlingsbekämpfung

6.6.1 Einleitung

Sowohl die Schädlingsbekämpfung als auch der Einsatz von Reinigungsmitteln bei Verarbeitungsgeräten und Produktionseinheiten sind in den meisten staatlichen Rechtsnormen für den biologischen Landbau weitgehend nicht oder gar nicht geregelt. Aus diesem Grund gibt es im Gegensatz zu anderen Bereichen dieser Richtlinie keine Basis, die die Demeter-Zertifizierung als Grundlage voraussetzen kann. Eine Richtlinie, die sowohl den berechtigten Anliegen an die Lebensmittelhygiene und -sicherheit als auch den zahlreichen Einsatzgebieten und Produktgruppen bei gleichzeitiger Minimierung der Auswirkungen auf Lebewesen und Umwelt gerecht werden kann, übersteigt derzeit die Grenzen des Machbaren im Rahmen dieser Richtlinie und der darauf aufbauenden Demeter-Kontrolle.

Aus diesem Grund findet sich im Folgenden nur ein Ausschluss der invasivsten Verfahren und Mittel im jeweiligen Bereich. Die betriebsindividuelle Optimierung des Reinigungs- und Entsorgungsmanagements sowie der Schädlingsbekämpfung nach ökologischen Gesichtspunkten bei minimierten Auswirkungen auf Demeter-Produkte und Umwelt liegt in der zentralen Verantwortung eines jeden Demeter-Unternehmens.

Prophylaktische Massnahmen

Sowohl in der Schädlingsbekämpfung als auch bei der Anwendung von Reinigungsmitteln müssen prophylaktische Massnahmen und eine gute Betriebshygiene immer Vorrang haben, um das Aufkommen von Schädlingen und pathogenen Mikroorganismen zu verhindern, als über den nachrangigen Einsatz von Unterdrückungsmassnahmen den entstandenen Druck zu reduzieren. Beide Bereiche sollten in betriebsinternen Managementsystemen behandelt und permanent weiterentwickelt werden. Bauliche Voraussetzungen, Hygiene der eingetragenen Produktionsmittel und persönliche Hygiene der Beschäftigten bedürfen einer ständigen Optimierung und Schulung.

HACCP-Konzepte sollten beide Bereiche behandeln und bedürfen verantwortlicher und geschulter Mitarbeiter*innen. Diese sollten wo immer möglich so konzipiert werden, dass Reduzierung auf der Basis mehrerer sich ergänzender, aber niedriger Hürden beruht und nicht auf wenigen invasiven.

6.6.2 Reinigung

6.6.2.1 Geltungsbereich

In den Geltungsbereich dieser Richtlinie fallen jegliche Räume und Anlagen, die der Aufbereitung oder Lagerung von Produkten dienen.

Das Kapitel 6.6.2 ist für alle Lizenznehmer*innen und Lohnunternehmen verbindlich.

Für Produzent*innen, Bereich Landwirtschaft und Hofverarbeitung, gelten grundsätzlich die verbindlichen und die empfohlenen Listen im Kapitel 4 der Betriebsmittelliste des FiBL. Im Zweifelsfall gelten die Vorgaben der BML. Für Bienenstände gilt die Regelung gemäss Kapitel 4.3.2.3.

Ferner ist zu beachten, dass Reinigungsmittel sowohl für produktberührende als auch nicht produktberührende Bereiche konform sein müssen, also z. B. auch Bodenreiniger, Händedesinfektionsmittel etc.

Obschon sie nicht in den Geltungsbereich dieser Richtlinie fallen, sollen die Vorgaben auch hier möglichst berücksichtigt werden:

- Räume und Anlagen, in/an denen keine Produkte verarbeitet oder gelagert werden (z. B. Heizungsräume, Büroräume, Lüftungen)
- Handel mit Non-Food- bzw. Non-Feed-Produkten (wie z. B. Kompost, Erde, Zierpflanzen)
- Handel mit Schlachtvieh

6.6.2.2 Reinigungsmittel allgemein

Der Einsatz von Reinigungsmitteln kann aufgrund der verschiedenen Anwendungsgebiete, der zahlreichen Produktgruppen und dem Vorrang der Produktsicherheit nur unzureichend in Kontrolle und Zertifizierung abgebildet werden. Allgemeine Vorgaben im Sinne einer Positivliste sind im Rahmen dieser Richtlinie nicht möglich. Neben dem Einsatz von Reinigungsmitteln mit möglichst geringen Umwelteffekten bei Herstellung, Anwendung und Erzeugung ist ein verantwortungsvoller Umgang mit eingesetzten Reinigungsmitteln im Unternehmen zu beachten.

Ein möglichst sinnvoller Einsatz kann nur in einem ausführlichen Managementsystem unter Berücksichtigung der unternehmensindividuellen Gegebenheiten und Risiken beschrieben werden. Massnahmen sollten an das jeweilige Risiko angepasst sein. Wenn bedenkliche Stoffe in sensiblen Bereichen angewendet werden müssen, muss der Fokus auf Schutz der anwendenden Mitarbeitenden, fachgerechter Entsorgung der Abwässer und Vermeidung der Produktkontamination liegen.

6.6.2.3 Empfohlene Reinigungsmittel

- Kali- und Natriumseife
- Kalkmilch
- Kalk
- Branntkalk
- Ätznatron
- Ionisiertes Wasser
- Kalilauge
- Wasserstoffperoxid
- Natürliche Pflanzenessenzen
- Zitronensäure, Peressigsäure, Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure und Essigsäure
- Alkohol
- Salpetersäure (für Melkeinrichtungen)
- Phosphorsäure bis max. 1 % (für Melkeinrichtungen)
- Natriumcarbonat
- Ozon
- Schwefel

6.6.2.4 Zugelassene Reinigungsmittel

Grundsätzlich sind alle Reinigungsmittel bis auf die unter Kapitel 6.6.2.5 aufgeführten zugelassen, insofern keine anderen dieser Richtlinie übergeordneten Rechtsnormen diese ausschliessen. Produktkontamination, auch mit zugelassenen Mitteln, kann zur Aberkennung führen.

6.6.2.5 Ausgeschlossene Reinigungsmittel

Nicht verwendet werden dürfen Mittel mit folgenden Stoffgruppen:

- QAVs (Quartäre Ammoniumverbindungen)
- Formaldehyd
- Komplexbildner EDTA (Ethylendiamintetraessigsäure) und deren Salze
- Aktivchlor und Elektrolytwasser, ausser für Anlagenteile und Lebensmittelkontaktflächen in Fleisch- und Milchverarbeitungsbetrieben. Es muss pH- neutralisiert werden, bevor es in das Abwassersystem eingeleitet wird. Steht eine geeignete Alternative zur Verfügung, so ist diese zu verwenden. Andere Betriebe können — unter Voraussetzung eines erhöhten Lebensmittelsicherheitsrisikos — eine Ausnahmebewilligung beantragen.

6.6.3 Schädlingsbekämpfung

6.6.3.1 Geltungsbereich

Die vorliegende Richtlinie bezieht sich auf das ganze Verarbeitungsunternehmen inkl. Aussenbereich sowie Lagerräume. Sie gilt auch in jenen Betriebsbereichen, in denen keine Demeter-Produkte gelagert oder verarbeitet werden.

Ebenso gilt diese Richtlinie für Bereiche der landwirtschaftlichen Verarbeitung wie Käseverarbeitung und Melkstände.

Es gibt ein gesondertes Kapitel (6.6.3.4), das sich mit der Behandlung von befallenen Demeter-Produkten befasst. Was über die nachfolgenden zugelassenen Mittel (Wirkstoffe) und Massnahmen hinausgeht, muss von professionellen Firmen durchgeführt werden. Ausserdem ist dafür eine Ausnahmebewilligung von der RKV nötig (siehe Kapitel 6.6.3.5).

6.6.3.2 Behandlungsprotokoll

Viele Verarbeitungsbetriebe vergeben die Schädlingskontrolle an professionelle Schädlingsbekämpfungsfirmen. Diese Firmen führen ein Tagebuch über ihre Aktivitäten und Ergebnisse. Dieses Tagebuch muss während der Inspektion verfügbar sein. Die Lizenznehmer*innen müssen eine schriftliche Vereinbarung mit der Schädlingsbekämpfungsfirma haben, die bestätigt, dass die Firma diese Richtlinien kennt und einhält.

Wenn die Schädlingsbekämpfung nicht ausgelagert wird, müssen alle Massnahmen und verwendeten Substanzen protokolliert werden (Datum, Material, Dosierung, Lage der Köderboxen etc.).

6.6.3.3 Zugelassene Massnahmen — ohne Produktkontakt

Folgende Massnahmen dürfen eingesetzt werden. Der Produktkontakt muss ausgeschlossen werden:

- Fallen/Monitoringhilfsmittel für Nagetiere: Lebendfallen, Schlagfallen, geschlossene Non-Tox- oder Tox-Köderfallen (z.B. Cholecalciferol), CO_2-Fallen. Die Verwendung von Antikoagulanzien in Tox-Köder ist erlaubt in bestehenden Monitoringsystemen und im Falle einer akuten Bekämpfung: Beim Aufbau neuer Monitoringsysteme dürfen Antikoagulanzien nicht mehr eingesetzt werden.
- Fallen/Monitoringhilfsmittel für Insekten: Fallen mit Alkohol, Klebeflächen mit und ohne Pheromone, UV-Fallen, Feuchtraumfallen für Schaben. Pheromonbasierte Verwirrmethoden sind nur dann anzuwenden, sofern das Monitoring und der Einsatz von Nützlingen eine Ausbreitung nicht verhindern.
- Repellentien: natürliche Öle mit einer abstossenden Wirkung (Zitrusöle, Leinsamen, tierische Öle)
- Ultraschallerzeuger
- Parasiten oder räuberische Insekten (z. B. Lariophagus)

- Kieselgur, Diatomeenerde
- Pyrethrum (ohne PBO – Piperonylbutoxid). Die RKV kann eine Ausnahmebewilligung erteilen, wenn PBO in Materialien verwendet wird, deren Nutzung gesetzlich vorgeschrieben ist.
- Bacillus thuringiensis

6.6.3.4 Zugelassene Massnahmen – Rohstoffe

Folgende Massnahmen dürfen sowohl in Lagerräumen als auch im direkten Kontakt mit Rohstoffen und Produkten angewendet werden:

- Waschen mit Wasser oder Dampf
- Sieben oder prallen
- Absaugung
- Druckentwesung
- Thermische Massnahmen (Kühlen, Schockgefrieren, Wärme)
- Schutzgasbehandlung, z. B. mit Stickstoff oder Kohlendioxid

6.6.3.5 Weitere Massnahmen

Sollten oben beschriebene Massnahmen zur Schädlingsbekämpfung nicht ausreichen und der Einsatz weiterer chemischer oder biotechnischer Mittel wie giftige Pflanzenextrakte, Neurotoxine oder nicht pheromonale Hormonverbindungen erforderlich sein, kann dies ausschliesslich in leeren Räumen und unter nachfolgenden Auflagen erfolgen.

Die Massnahmen sind im Vorfeld bei der RKV zu beantragen. Die Begründung enthält mindestens:

- Beratung und Begründung von einer Fachperson in der Schädlingsbekämpfung
- Beschreibung und Spezifikation der Mittel und Materialien
- Beschreibung der Massnahmen, um eine Kontamination der Produkte und Rohstoffe bei wieder aufgenommener Lagerung nach dem Einsatz zu vermeiden
- Massnahmen zur Verbesserung der Vorbeugung, um Wiederholungen zu vermeiden

7. PRODUKTSPEZIFISCHE VERARBEITUNG

Schweizer Richtlinie für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken

Stand 1.1.2027 letzte Änderung 26.8.2026

7.1 Obst und Gemüse

7.1.1 Geltungsbereich

Dieser Abschnitt der Richtlinie behandelt die Verarbeitung von Obst und Gemüse inkl. Pilzen, Kartoffeln und Kartoffelprodukten. Die Richtlinie funktioniert im Sinne einer Positivliste, alle Verarbeitungsmethoden, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die nicht erwähnt werden, sind von der Verwendung ausgeschlossen. Im Zweifelsfall ist die Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel zu kontaktieren.

7.1.2 Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und -methoden

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wie auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2 / 6.3). Spezielle Anforderungen für Obst und Gemüse finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.1.3 Obst

Allgemeine Grundlagen – Obst

- Hitzebehandlungen wie Pasteurisation, Sterilisation und Autoklavierung sind im Hinblick auf mikrobielle Stabilität und Produkthaltbarkeit entsprechend einzusetzen. Die jeweils schonendste Methode ist zu wählen, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen. Im Zweifelsfall entscheidet die RKV, ob das Verarbeitungsverfahren angemessen ist.

- Für die Trocknung können die grundsätzlich zugelassenen Trocknungsverfahren inkl. Gefriertrocknung angewendet werden.
- Aseptische Abfüllung ist möglich und wünschenswert. Dämpfen sollte unter Verwendung mehrstufiger Fallstrom- und/oder Dünnschichtverdampfer erfolgen, wenn möglich unter Vakuum, z. B. in einem Vakuumverdampfer.
- Die Vorreinigung kann mit Brauchwasser durchgeführt werden. Die Endreinigung des Obsts erfolgt ausschliesslich mit reinem Trinkwasser.
- Das Süssen von Fruchtkonserven ist zugelassen. Die Aufgussflüssigkeit kann mit Speisehonig oder Zucker zubereitet werden. Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist anzustreben, möglichst niedrige Konzentrationen zu wählen.
- Die Herstellung von Fruchtsaftkonzentraten aus Fruchtsäften oder unbehandelten Fruchtextrakten ist ohne zusätzliche Süssung zugelassen, eine Rückverdünnung von Säften aus Fruchtsaftkonzentraten ist nicht zugelassen.
- Die Herstellung von Nektar aus Stein- und Kernobst sowie aus Wildfrüchten und Beerenobst ist zugelassen.
- Die Herstellung von Fruchtsirup ist zugelassen. Das zusätzliche Süssen von Fruchtmark ist nicht möglich, Fruchtmuse können mit Honig oder Zucker gesüsst werden.
- Alle Behandlungen von Früchten mit natürlichen Säuren wie Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat sind zugelassen.

Produktspezifische Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsmethoden – Obst

- Ethylen kann zur Bananenreifung eingesetzt werden.
- Für Brotaufstriche auf Fruchtbasis können Pektin (E 440a, nicht amidiert), Agar-Agar (E 406, ohne Phosphate oder Calciumsulphat [E 516] und ohne Schwefeldioxid als Konservierungsstoff) und Johannisbrotkernmehl (E 410) eingesetzt werden.
- Native Stärke und Quellstärke sind als Zutat zugelassen.
- Enzyme und Starterkulturen können eingesetzt werden, müssen aber die Voraussetzungen aufgeführt unter Kapitel 6.3. dieser Richtlinie erfüllen.
- Pflanzenöle und -fette (nicht umgeestert oder gehärtet) als Trennmittel für Trockenfrüchte sind zulässig.
- Der Einsatz von Pflanzenproteinen (z. B. Erbsenprotein) aus optischen Gründen zur Schönung oder Klärung von Fruchtsäften ist möglich.
- Die Zugabe von Saccharose in getrockneter Form oder als Sirup ist nicht zugelassen.
- Diatomeenerde, Bentonit und Gelatine zur Schönung, Klärung und Filterung von Fruchtsäften sind zugelassen.
- Mechanische Zerkleinerung und Homogenisierung sind zugelassen, auch bei Steinfrüchten (z. B. Kokosnüssen).

7.1.4 Gemüse (inkl. Pilze und Kartoffeln)

Allgemeine Grundlagen – Gemüse

- Hitzebehandlungen wie Pasteurisation, Sterilisation und Autoklavierung sind im Hinblick auf mikrobielle Stabilität und Produkthaltbarkeit entsprechend einzusetzen. Die jeweils schonendste Methode ist zu wählen, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen. Im Zweifelsfall entscheidet die RKV, ob das Verarbeitungsverfahren angemessen ist.
- Aseptische Abfüllung ist möglich und wünschenswert. Dämpfen sollte unter Verwendung mehrstufiger Fallstrom- und/oder Dünnschichtverdampfer erfolgen, wenn möglich unter Vakuum, z. B. in einem Vakuumverdampfer.
- Die Vorreinigung kann mit Brauchwasser durchgeführt werden. Die Endreinigung des Gemüses erfolgt ausschliesslich mit reinem Trinkwasser.
- Mechanische Putzverfahren sind allgemein zugelassen. Mechanische Schälverfahren sind für solche Gemüse zugelassen, bei denen die Schale nicht zum Verzehr geeignet ist. Dampf darf zum Schälen ebenfalls angewendet werden.
- Alle Behandlungen von Gemüse mit natürlichen Säuren wie Zitronensaftkonzentrat, Essig oder Milchsäure (E 270) sind zugelassen.
- Es ist ausgeschlossen, Gemüse zum Zweck der Lagerung mit Ethylen (inkl. Restrain-Generator) oder chemischen Konservierungsmitteln zu behandeln. Ebenso ist die Bestrahlung von Gemüse ausgeschlossen. Die bekannten Lagerungsverfahren in Lagerräumen oder Mieten je nach Gemüseart sowie die Lagerung im CA-Lager sind zugelassen. Hierfür sind aber ausschliesslich diejenigen Mittel zugelassen, die gemäss FiBL-Betriebsmittelliste für Demeter-Lagerhaltung aufgelistet sind.

Produktspezifische Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsmethoden – Gemüse

- Diatomeenerde/Kieselgur kann eingesetzt werden.
- Das Gefrieren von Gemüse unter dem Einsatz zugegebener Flüssigkeit ist nicht zugelassen.
- Tomatenmark wird durch Eindampfen aus Pulpe gewonnen. Ein Einstellen der Trockenmasse mit frischer Pulpe ist zulässig.
- Starterkulturen sind für die Herstellung von milchsauren Gemüsen zugelassen, sofern sie die Voraussetzungen aufgeführt unter Kapitel 6.3. dieser Richtlinie erfüllen. Speisehonig oder Zucker dürfen bis 1 % zugesetzt werden.

7.1.5 Verpackung

Die allgemeinen Regeln zu Verpackungen unter Kapitel 6.5 gelten uneingeschränkt, zusätzliche Einschränkungen für Obst und Gemüse gelten wie folgt:

- Die Verpackung von frischem Obst und Gemüse in mineralölbasierten, biobasierten, kompostierbaren oder biologisch abbaubaren Kunststoffen ist nicht zulässig, dies gilt auch für Verpackungen, die zumindest teilweise aus den genannten Stoffen bestehen.

Ausnahme: Biologisch abbaubare Kunststoffe, recycelter Kunststoff und vollständig recycelbare Kunststoffe können für empfindliches Obst und Gemüse eingesetzt werden (frische Kräuter,

Blattgemüse, Beeren, Karotten, Kirschtomaten, Pfirsiche flach, Reineclaude). Wer als Inverkehrbringer von dieser Ausnahmeregelung profitiert, verpflichtet sich zu einem jährlichen Gespräch mit der Demeter-Geschäftsstelle, um mögliche Strategien zur Vermeidung von Kunststoffen auch für empfindliches Obst und Gemüse zu diskutieren.

7.2 Brot und Backwaren

7.2.1 Geltungsbereich

Dieser Abschnitt der Richtlinie behandelt die Verarbeitung von Brot, Kuchen, Gebäck, Backwaren und Feinbackwaren. Die Richtlinie funktioniert im Sinne einer Positivliste, alle Verarbeitungsmethoden, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die nicht erwähnt werden, sind von der Verwendung ausgeschlossen. Im Zweifelsfall ist die Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel zu kontaktieren.

7.2.2 Allgemeine Grundlagen

Alle Zutaten und Zusatzstoffe von Backhilfsmitteln müssen im Sinne der Volldeklaration (siehe Kap. 8.1.2) für verpackte und lose Produkte entsprechend ausgelobt werden und dürfen nur Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe enthalten, die im Rahmen dieser Richtlinien zugelassen sind. Alle Hilfsstoffe mit E-Nummer sind mit ihrem vollen Namen zu deklarieren.

Wegen zu hoher Drehzahlen und der damit verbundenen Gefahr temperaturabhängiger Qualitätsminderung ist der Einsatz von Hammermühlen ausgeschlossen. Wenn es sich jedoch um eine Hammermühle handelt, die mit einem wirksamen anlageninternen Kühlsystem ausgestattet ist, ist der Einsatz zulässig. Ansonsten sind Mahlwerke aus Naturstein, Kunststein und Stahl zu verwenden. Bei Neuanschaffung einer Mühle sollte den beiden erstgenannten Materialien der Vorzug gegeben werden.

Ob frisch gemahlenes Getreide oder länger gelagertes Mehl verbacken werden soll, ist Sache des*der Bäckers*in.

Ausgebackenes Brot und Gebäck dürfen nicht eingefroren und anschliessend als aufgetautes Produkt verkauft werden.

Es sollten Backformen und Backbleche aus Schwarzblech, Weissblech und Glas eingesetzt werden. Für Materialien, die hier nicht genannt sind, ist eine Ausnahmebewilligung bei der RKV zu beantragen. Formkästen aus Holz sind zugelassen. Bleche mit PTFE-Beschichtung (Teflon) sind zugelassen, dies jedoch ausschliesslich bis zu einer Temperatur von 250 °C. Anlagenteile und Bleche, die durch den Prozess stark beansprucht werden und somit starken Abrieb aufweisen, sind nicht zugelassen, z. B. Rundwirker für Brot. Die RKV behält sich vor, die entsprechenden Prozesse und Anlagen speziell zu beurteilen.

Weiterhin ist bei der Verwendung von beschichteten Backblechen oder Backformen genauestens auf die Vorbehandlung der Bleche vor dem ersten Gebrauch in der Backstube zu achten. Auch bei nur geringen Oberflächenbeschädigungen dürfen beschichtete Bleche nicht weiterverwendet werden.

Aufbackstationen in Läden fallen nicht in den Anwendungsbereich dieser Richtlinie. Die Anforderungen in diesem Kapitel sollen aber möglichst auch dort berücksichtigt werden.

Zur Vorbeugung von Verwechslungen müssen Demeter-Brote und -Backwaren eindeutig unterscheidbar sein zu den anderen Produkten, die die Bäckerei herstellt. Entscheidend für die Wahl des Unterscheidungsmerkmals ist der Zeitpunkt des Verpackens. Werden die Brote noch in der Bäckerei und gleich anschliessend an den Abkühlprozess verpackt, also als Abschluss des Herstellprozesses, so reicht die Verpackung als Unterscheidungsmerkmal. Werden die Brote jedoch gekühlt oder tiefgekühlt zwischengelagert und an einem anderen Ort verpackt, so müssen sich die Brote und Backwaren zwingend durch ein anderes Merkmal unterscheiden. Es ist den Bäckereien freigestellt, ob es sich hierbei um das Dekor, die Form, die Einschnitte oder um die Verwendung einer Bio-Oblate mit Demeter-Logo handelt.

7.2.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wie auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Brot und Backwaren finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

- Erdnussfett und Palmfett sind ausschliesslich für Siedegebäcke gestattet.
- Der Einsatz von Milchpulver bzw. Milchtrockenprodukten ist nicht zugelassen.
- Als Backtriebmittel aus Starterkulturen dürfen Backferment, Sauerteig und Hefe eingesetzt werden. Anzuchtsauer darf nur in der ersten Stufe als Starterkultur verwendet werden, Ziel ist eine mehrstufige Teigführung ohne den Einsatz von Hefe. Für Hefe gilt, dass sie in Bio-Qualität verwendet werden muss.
- Fruchtsäfte, Malz und Sojamehle sowie Acerolapulver können als Zutat oder Backhilfsmittel für alle Produkte eingesetzt werden.
- Zugelassene chemische Backtriebmittel sind Weinstein oder Natriumbicarbonat mit Weinsäure, Natrium- oder Kaliumtartrat (E 334/E 335/E 336 und E 500/E 501) in jeglicher Kombination; Getreidestärke ist der einzig zulässige Trägerstoff. Pottasche ist nur für Honig- und Lebkuchen zugelassen.
- Zugelassene Geliermittel sind Agar-Agar (E 406) und nicht amidiertes Pektin (E 440a/i). Gelatine darf nur für Joghurt-, Quark- und Rahmzubereitungen eingesetzt werden.
- Für Brezellauge und Laugengebäck ist eine vierprozentige Lösung mit Natriumhydroxid (E 524) zugelassen.
- Aromaextrakte dürfen nur in der Feinbäckerei als reine ätherische Öle oder reine Extrakte mit Rohstoffidentität verwendet werden. Es darf sich hierbei nur um Extrakte resp. ätherische Öle handeln, die mit Hilfe von Druck, Wasser und Wasserdampf, Essig, Öl, Ethanol bzw. CO_2 gewonnen wurden.
- Als Trennmittel dienen Getreidemehle und geeignete Pflanzenöle und -fette sowie Butter und andere tierische Fette. Trennwachse sind, bis ein geeigneter Ersatzstoff gefunden ist, zugelassen.
- Alkohol ist nicht zugelassen mit folgender Ausnahme: Vor dem Backprozess kann er zum Benetzen von Gewürzen zur Aromabildung verwendet werden.

- Weizengluten als Backzusatz darf nur für folgende weizenhaltige Produkte verwendet werden: Baguette, Zwieback und Toast. Bei schlechter Backqualität kann in Jahren mit ungünstigen Wetterbedingungen für die entsprechende Getreidesorte eine Ausnahmebewilligung für den Gluteneinsatz bei der RKV beantragt werden.

7.2.4 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren

- Die üblichen Knetmaschinen sind zugelassen, mit Ausnahme von Hochleistungsknetern und Mixern.
- Es wird empfohlen, je nach Produkt die Dauer der Stock- resp. Stückgare so zu wählen, dass eine maximale Qualitätssteigerung erreicht werden kann. Das ausreichende Quellen von Ballaststoffen und der Stärke sowie der Abbau von niedermolekularen Zuckermolekülen fördern die bessere Verdaulichkeit von Broten, die lange gehen durften. Zudem entfalten sich Aromen besser und das Brot enthält mehr verwertbares Eisen und Zink.
- Aus arbeitstechnischen Gründen ist die Verzögerung der Stückgare durch Kühlen zugelassen: Teiglinge dürfen nur gekühlt, nicht tiefgefroren werden.
- Das Gefrieren von Broten/Backwaren, die die erste Backphase (komplette Krumenbildung) abgeschlossen haben, ist erlaubt. Das Tiefkühlen muss klar und gut sichtbar deklariert werden, auch im Offenverkauf.
- Durchgebackene Brot- und Backwaren dürfen nicht eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt als aufgetaute Produkte verkauft werden. Sie dürfen ausschliesslich tiefgekühlt verkauft werden.
- Sowohl das Vakuumbackverfahren als auch die anschliessende Vakuumkühlung sind zugelassen.
- Das Backen in Folie ist nicht zulässig. Backpapiere, Backmatten und Backfolien sind nur für die Verwendung als Trennpapier bei Kleinbackwaren (z. B. Brötchen, Laugengebäck, Stückchen, Kekse) zugelassen.
- Das Backen im Hochfrequenz-Infrarot-Backofen ist nicht zugelassen.
- Nicht erlaubt ist die Verwendung von Einwegbackformen aus Aluminiumhartfolie.

7.3 Getreide, Getreideprodukte und Teigwaren

7.3.1 Geltungsbereich

Dieser Abschnitt der Richtlinie behandelt die Verarbeitung von Getreide, Getreideprodukten, Getreideflocken inkl. Pseudogetreiden wie Quinoa und Amaranth, Teigwaren wie Teigtaschen und Pasta. Darüber hinaus Frühstückscerealien (Müsli), Backmischungen und Trockenprodukte mit nennenswertem Anteil an Getreide (Risotto, Risolé), Kaffeeersatzprodukte aus Getreide, native Stärke und Quellstärke sowie Getreidemalz. Die Richtlinie funktioniert im Sinne einer Positivliste, alle Verarbeitungsmethoden, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die nicht erwähnt werden, sind von der Verwendung ausgeschlossen. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie bitte die Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel.

7.3.2 Allgemeine Grundlagen

Getreide muss immer in Demeter-Qualität eingesetzt werden.

Bei gefüllten Produkten wie Ravioli muss die Füllung nach der jeweiligen Richtlinie, z. B. für Gemüse oder Fleisch und Fleischwaren, hergestellt werden.

7.3.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wie auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Getreide und Getreideprodukte finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

- Für vorgefertigte Backmischungen sind als Starterkulturen Sauerteig, Trockensauer, Hefe und Hefeerzeugnisse zugelassen. Zugelassene chemische Backtriebmittel sind Weinstein oder Natriumbicarbonat mit Weinsäure, Natrium- oder Kaliumtartrat (E 334/335/336 und E 500/501) in jeglicher Kombination; Getreidestärke ist der einzig zulässige Trägerstoff.
- Aromen dürfen nur als Extrakte von mindestens biologisch zertifizierten Rohstoffen eingesetzt werden, z. B. ätherische Öle.
- Lecithin (mind. Bio-Qualität) darf für die Produktion von Getreide-Flakes (Mischung aus Getreide, Zucker und Salz) eingesetzt werden, nicht aber für die Produktion von Getreideflocken.
- Zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe sind Stickstoff (E 941, N_2) und Kohlendioxid (E 290, CO_2) und alle anderen Verarbeitungshilfsstoffe ohne spezifische Einschränkung auf bestimmte Produktgruppen gemäss Kapitel 6.3 im allgemeinen Teil dieser Richtlinie.
- Natriumhydroxid (NaOH) für die Einstellung des pH-Werts bei der Herstellung von Stärke ist zugelassen.

7.3.4 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren

- Die Verarbeitung von Demeter-Reis zu parboiled Reis ist zugelassen. Es muss auf der verkaufsaktiven Seite deklariert werden.
- Die chemische oder enzymatische Herstellung von modifizierter Stärke ist nicht zulässig.
- Formende Extrusion ist gemäss den Vorgaben in Kapitel 6.2.1 zugelassen. Bei der Teigwarenextrusion mit Kupfer- oder Bronzematrizen kann die Obergrenze von 20 bar auf 140 bar erhöht werden. Wird mit einem Druck von über 20 bar gearbeitet, muss die Extrusionstemperatur unter 50 °C liegen.
- Bei ganzem Getreide muss die Wärmebehandlung (Darren und/oder Dämpfen) deklariert werden.

7.4 Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke

7.4.1 Geltungsbereich

Diese Produktrichtlinie bezieht sich auf die Verarbeitung von Sojaprodukten wie Tofu und Sojagetränken, Lebensmitteln aus Weizeneiweiss wie Seitan oder Tempura und Getreidegetränken sowie Getränken aus Nüssen oder Saaten. Dieser Abschnitt bezieht sich nicht auf die Verarbeitung von Soja-Flakes, siehe Kapitel 7.3.

7.4.2 Allgemeine Grundlagen

Eine Produktinformation zu Produkten dieser Richtlinie darf keine Hinweise enthalten, die nahelegen, dass pflanzliche Getränke ein ernährungsphysiologischer Ersatz für Milch sind.

7.4.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe — Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Sojaprodukte, Getreide- und Nussgetränke finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

- Nigari (E 511, Magnesiumchlorid) und Calciumsulfat (E 516) sind als Gerinnungsmittel in der Herstellung von Tofu und Tofuprodukten zugelassen. Natriumbicarbonat (E 500ii, Natron) ist als Zusatzstoff und Verarbeitungshilfsstoff zugelassen.
- Nur unbehandeltes Hartholz (Holz, Holzspäne oder -mehl) kann zur Räucherung von Sojaprodukten verwendet werden. Tropische Hölzer sind ausgeschlossen.
- Bei der Herstellung von Getreidegetränken können Enzyme zur Entschleimung und Verzuckerung der Stärke eingesetzt werden, müssen aber die Voraussetzungen aufgeführt unter Kapitel 6.3 dieser Richtlinie erfüllen.
- Lecithin (E322) ist für die Herstellung von Getränken aus Nüssen zugelassen.

7.4.4 Produktspezifische Verarbeitungsmethoden

- Für die Konservierung von Getränken aus Getreide, Soja und Nüssen ist das maximal zulässige Hitzeverfahren UHT (Ultrahocherhitzung).
- Getränke aus Getreide, Soja und Nüssen dürfen homogenisiert werden.

7.5 Kräuter und Gewürze

7.5.1 Allgemeine Grundlagen

Bei der Ernte ist besonders auf einwandfreien Zustand zu achten, d. h. dass die geernteten Produkte frei von äusserlich erkennbaren Krankheiten, von abgestorbenen Pflanzenteilen, von äusseren Beschädigungen, von Fäulnis usw. sind. Um eine zu hohe mikrobielle Belastung zu vermeiden, muss besonders berücksichtigt werden, dass die Gewürze und Kräuter bei der Ernte nicht den Boden berühren. Zur Säuberung des Ernteguts ist gegebenenfalls Trinkwasser ohne jeglichen Zusatz zu benutzen. Das Wasser wird vor der Weiterverarbeitung der Gewürze und Kräuter möglichst vollständig entfernt.

Die Trocknung soll möglichst schonend, bei grösstmöglicher Qualitätserhaltung und bei für das jeweilige Produkt optimalen Bedingungen durchgeführt werden. Die Trocknungstemperaturen sind auf das Trockengut abzustimmen. Bei der Prozesssteuerung ist immer auf einwandfreie hygienische Bedingungen zu achten.

Die Zerkleinerung der Gewürze und Kräuter ist immer mit Verlusten an ätherischen Ölen verbunden. Wenn immer möglich, sollten deshalb ganze oder nur grob zerkleinerte Kräuter und Gewürze vermarktet werden. Zum Mahlen und Zerkleinern der Gewürze und Kräuter sind die üblichen Mühlen- und Schneideverfahren zulässig. Dort, wo beim Verarbeitungsprozess Stäube auftreten, müssen diese abgesaugt werden. Die Abluft sollte nur gereinigt in die Umwelt gelangen. Geschlossene Stickstoff-Kaltmahlprozesse sind aus energetischen Gründen vorzuziehen.

7.5.2 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe — Kräuter und Gewürze

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe wie auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Kräuter und Gewürze finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

- Calciumcarbonat (E 170) und Magnesiumcarbonat (E 504) sind als Rieselhilfen zugelassen. Das Antiklumpmittel ist zu deklarieren.
- Die Zugabe von jodhaltigen Algen ist zulässig, muss jedoch auf der Vorderseite der Etiketten klar ausgewiesen werden.
- Zerkleinerungsverfahren, die mit Stickstoff (N_2) und Kohlendioxid (CO_2) als Kühlmittel arbeiten, sind zulässig.

7.5.3 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren

- Die direkte Trocknung mit Sonnenlicht auf dem Feld oder dem Boden ist lediglich bei Frucht- und Samendrogen (z. B. Kümmel, Fenchel) zur Erntezeitverkürzung auf Schwad zum Anwelken zugelassen.
- Für die künstliche Trocknung sind Trocknungsverfahren wie Band- und Hordentrocknen auch als Vakuum-, Gefrier- und Kondensationstrocknung zugelassen.

- Hochfrequenztrocknung ist ausgeschlossen.
- Die Trocknung mit Elektrolyten (Einsalzen) ist möglich. Als Elektrolyt darf lediglich Salz verwendet werden.
- Als Entkeimungsverfahren dient die Anwendung von trockener und feuchter Hitze. Die Entkeimung mit überhitztem Wasserdampf ist, wenn diese technisch durchführbar ist, anderen Verfahren der Hitzebehandlung vorzuziehen. Insgesamt ist eine Behandlung mit hoher Temperatur und kurzer Einwirkzeit meist vorteilhaft (z. B. 105 bis 115 °C über 2 bis 5 Minuten).
- Tiefgefrieren nach dem Trocknen zur Entwesung ist erlaubt.

7.6 Fleisch- und Wurstwaren

7.6.1 Tiertransport und Schlachtung

7.6.1.1 Vision

Gerade im Bereich Transport und Schlachtung ist es sehr wichtig, klare Vorgaben zu definieren, die eine Vermeidung von stressvollen Situationen für das Tier garantieren. In der Schweiz sind viele dem Tierwohl und dem Tierschutz geschuldete Vorgaben direkt im Gesetz verankert. Darüber hinaus strebt Demeter weitere Massnahmen an, die die Gestaltung des Todes des Tiers möglichst respektvoll und stressfrei umsetzen.

In diesem Sinne ist die Hoftötung und Weidetötung zur Fleischgewinnung – also die Tötung der Tiere auf dem landwirtschaftlichen Betrieb ohne vorangehenden Tiertransport – ein anzustrebendes Ziel. Daneben wird auch die Schlachtung beim lokalen Schlachthof nach kurzem Transport in einer ungemischten Herde mit Begleitung des*der Produzenten*in bis zum Tode des Tiers angestrebt.

Oberster Grundsatz ist es, der Tier-Mensch-Beziehung gerecht zu werden. Diese beinhaltet u. a., Stress, Leiden und Angst der Nutztiere beim Lebendtransport und bei der Schlachtung so gering wie möglich zu halten. Den schonenden Umgang mit den Tieren bestimmt der Mensch. Deshalb dürfen der Tiertransport und das Treiben von Schlachttieren nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Neben ethischen Gründen ist zu beachten, dass die Art des Umgangs mit Schlachttieren während dem Transport und bei der Betäubung entscheidend ist für die Fleischqualität.

7.6.1.2 Grundlage Demeter-Schlachtung

Sämtliche Vorgaben der Demeter-Schlachtung basieren auf den aktuell gültigen Versionen der Richtlinien für die Überwachung durch den Kontrolldienst des Schweizer Tierschutz STS «Transport von Gross- und Kleinvieh» und «Schlachtung von Gross- und Kleinvieh». Diese müssen als Basis von allen Betrieben, die Demeter-Tiere schlachten, eingehalten werden.

7.6.1.3 Geltungsbereich

Diese Richtlinie gilt für die Schlachtung von Gross- und Kleinvieh. Schlachtbetriebe brauchen ab einer Schlachtmenge von 100 Demeter-Tieren pro Jahr einen Vertrag mit Demeter, damit sie berechtigt sind, Demeter-Tiere zu schlachten.

7.6.1.4 Kontrolle

Bei den Kontrollen werden 3 Kategorien von Schlachtbetrieben unterschieden:

Schlachtbetriebe der Kategorie 1

Schlachtung von mehr als 1000 Demeter-Tieren pro Jahr. Die Betriebe werden mindestens alle 3 Jahre durch die Kontrollstelle STS in Form eines Audits kontrolliert.

Schlachtbetriebe der Kategorie 2

Schlachtung von 100 bis 1000 Demeter-Tieren pro Jahr. Die Betriebe sind verpflichtet, mindestens alle 3 Jahre eine Selbstdeklaration auszufüllen. Zudem werden Audits vor Ort vorgenommen. Der Kontrollrhythmus wird risikobasiert durch die Kontrollstelle bestimmt.

Schlachtbetriebe der Kategorie 3

Schlachtung von 1 bis 99 Demeter-Tieren pro Jahr. Die Betriebe sind aufgrund der geringen Menge an geschlachteten Demeter-Tieren von der Kontrollpflicht ausgeschlossen. Die Demeter-Produzent*innen dürfen freiwillig das Formular «Selbstkontrolle Schlachthof Gross- und Kleinvieh» verwenden. Es existiert zudem ein Merkblatt des STS mit Hinweisen zur korrekten Schlachtung.

7.6.1.5 Besondere Bestimmungen

- Bei Schweinen sind die Betäubung mit CO_2 und die vollautomatische Elektrobetäubung verboten, nur die manuelle (inkl. halbautomatische) Elektrobetäubung ist erlaubt.

7.6.1.6 Weiterbildung

Pro Betrieb muss ein*e Mitarbeiter*in, der*die mit lebenden Tieren arbeitet, eine tierspezifische Weiterbildung besuchen (intern oder extern).

7.6.1.7 Tiertransport

Das Ziel ist, dass Tiere entweder durch Hof- bzw. Weidetötung oder nach kurzem Transport bei einem lokalen Schlachtbetrieb geschlachtet werden und die weitere Verarbeitung entweder direkt lokal oder in einem grossen Betrieb geschieht, der die Schlachthälften weiterverarbeitet.

- Demeter-Tiere dürfen nur über Demeter-lizenzierte Händler verkauft werden.
- Die maximal anfallende Transportdauer darf 3 Stunden nicht überschreiten. Zwischeneinstallung ist erlaubt.
- Dem*der Produzent*in muss es möglich sein, das Tier bzw. die Tiere bis zur Schlachtung begleiten zu dürfen.

7.6.1.8 Sanktionen

Werden bei der Kontrolle durch den STS die Abweichungen «nicht erfüllt» oder «schlecht» festgestellt, müssen diese auf Weisung des STS innerhalb eines bestimmten Zeitfensters behoben werden. Ist dies nicht der Fall, drohen Sanktionen, bzw. dem Schlachthof wird die Erlaubnis, Demeter-Tiere zu schlachten, entzogen.

7.6.2 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Fleisch- und Wurstwaren finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

- Das verwendete Fleisch muss immer in Demeter-Qualität eingesetzt werden.
- Gewürzpräparate, Gewürzextrakte, Fleisch- und Hefeextrakte sowie Geschmacksverstärker sind nicht zugelassen.
- Sind Gewürze und Kräuter nicht in Demeter-Qualität erhältlich, so müssen sie mindestens der Knospe-Qualität entsprechen.
- Der Verarbeiter hat sich zu vergewissern und sich schriftlich bestätigen zu lassen, dass die Entkeimung der Gewürze nicht mit ionisierenden Strahlen oder Methylbromid erfolgt ist.
- Kunstdarm ist mit entsprechender Deklaration erlaubt. Für Naturdärme gilt das allgemeine Regime gemäss Kapitel 6.1.2 «Herkunft von Rohstoffen». Sie sind nach gründlicher Reinigung mit Milchsäure (E 270) oder Essig und Kochsalz zu behandeln.
- Citrat (E 331/333) ist zur Brühwurstherstellung zugelassen, wenn eine Warmfleischverarbeitung nicht möglich ist. Für andere Produktkategorien dürfen Citrate nicht zugesetzt werden. Ebenfalls untersagt ist die Verwendung von Trockenblutplasma, Blutplasma und Blutserum als Zusatz zu Wurstwaren.
- Aspikpulver biologischer Herkunft ist zulässig.
- Starterkulturen sind für die Herstellung von Rohwürsten zugelassen, nicht jedoch für Aufgusslaken. Schimmelkulturen sind für alle Produktbereiche zugelassen, wenn sie die allgemeinen Voraussetzungen an Mikroorganismen unter Kapitel 6.3 erfüllen.
- Nitratreiches Gemüsepulver oder -saft dürfen nicht eingesetzt werden.
- Tauchmassen sind nicht zugelassen.

7.6.3 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren

- Als Verfahren sind Trocken- und Nasspökelung zugelassen. Die Pökellake besteht aus Salzarten, die in Kapitel 6.3 erwähnt sind, mit oder ohne Gewürze. Natürliches Vitamin C (z. B. Acerola) kann eingesetzt werden. Nicht erlaubt sind Nitritpökelsalz, Salpeter, Ascorbinsäure, Glucono-delta-Lacton (GdL) und Genusssäuren.
- Die Verwendung von Fleischzartmachern ist nicht zugelassen, ebenso die elektrische Behandlung des Fleischs zu diesem Zwecke.
- Zugelassen sind stufenweises Abkühlen und Schnellkühlung mit Kaltluft. Das Besprühen der Schlachtkörper mit Genusssäure- oder Kochsalzlösungen ist nicht erlaubt.
- Erfolgt keine Direktverarbeitung, so wird zur Verhinderung des Gerinnens das Blut mit Metallruten geschlagen.
- Fleisch, das aus verarbeitungstechnischen Gründen nicht direkt verarbeitet werden kann, darf eingefroren werden.
- Räuchern im Sinne der allgemeinen Vorgaben unter Kapitel 6.2 ist zulässig. Für die Kochwurstherstellung sind keine Zusatzstoffe erlaubt. Die Verwendung von Milchtrockenprodukten ist ausgeschlossen.
- Die Herstellung von Formfleisch aus Abschnitten ist nicht erlaubt.
- Rohwurstherstellung: Für die Reifung der Masse können Fleisch und Speck vorgesalzen oder vorgetrocknet werden. Die Reifung der Rohwurst wird als Langsamreifung um 15 °C oder als Reifung bei mittlerer Temperatur zwischen 18 und 20 °C durchgeführt, aus hygienischen Gründen soll eine Reifetemperatur von 20 °C nicht überschritten werden. Schnellreifungsverfahren wie z. B. das GdL-Verfahren sind nicht zugelassen. Die Räucherung sollte mit dem Kalträucherverfahren durchgeführt werden. Wird Wein verwendet, muss dies entsprechend deklariert werden.

7.7 Milch und Milchprodukte

7.7.1 Geltungsbereich

Dieser Abschnitt der Richtlinie behandelt die Verarbeitung von Frischmilch und Milchprodukten wie Joghurt, Quark, Käse und Butter. Regelungen für Glace (Sorbets und Frozen Yoghurt) finden sich in Kapitel 7.11.

7.7.2 Allgemeine Grundlagen

Die Milch muss mit speziellen Milchsammelwagen nur für Demeter-Milch oder in speziell für Demeter-Milch gekennzeichneten Tanks erfasst werden. Sie kann auch in mit Demeter gekennzeichneten Kannen zusammengeführt oder durch den landwirtschaftlichen Betrieb direkt an die Molkerei angeliefert werden. Es gelten die allgemeinen Bedingungen zur Warentrennung unter Kapitel 2.9.3.

Um die hohe innere Qualität der Vollmilch bis zum Verzehr zu erhalten, sollte die Milch möglichst immer als Ganzes und möglichst frisch von der Kuh verarbeitet werden.

7.7.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Milch und Milchprodukte finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

- Die verwendete Milch muss immer Demeter-Qualität haben.
- Starterkulturen (auch Direktstarter) können verwendet werden, wenn sie die allgemeinen Bedingungen an Mikroorganismen unter Kapitel 6.3 dieser Richtlinie erfüllen. Die Anzüchtung und Weitervermehrung von Kulturen, die in Milch gezüchtet werden, muss in Demeter-Milch erfolgen, sofern im Betrieb Demeter-Magermilch anfällt. Werden sie im eigenen Betrieb vermehrt, sollte vorzugsweise erst der dritte Vermehrungszyklus für die Produktion eingesetzt werden.
- Die Anwendung von Kulturen, die nicht auf Milch gezüchtet werden können (z. B. Schimmelpilze), ist rezeptspezifisch möglich.
- Heublumenpulver in Knospe-Qualität ist zur Lochbildung bei Käse zugelassen.
- Zur Dicklegung der Milch können Kälberlab, mikrobielles Lab, Lab-Pepsin-Mischungen (Kälberlab) und pflanzliche Extrakte (Artischocke, Labkraut) eingesetzt werden. Es sollte Lab ohne Konservierungsstoffe verwendet werden. Casol als Hilfsmittel für die Labbereitung ist nicht zugelassen. Für die Säurefällung von Milcheiweissen sind Milchsäure (E 270, nur rein mikrobiologisch hergestellte Form), Käsereisauer und Obstessig zugelassen, nicht jedoch reine Säuren.
- Calciumcarbonat ($CaCO_3$/E 170) ist ausschliesslich für die Herstellung von Sauermilchkäse zugelassen, Calciumchlorid ($CaCl_2$/E 509) ausschliesslich für die Herstellung von Käse aus pasteurisierter Milch. Natriumhydrogencarbonat darf nicht verwendet werden.
- Das Färben von Butter oder Milchprodukten mit Beta-Carotin, Lactoflavin, Frucht- oder Gemüsesäften ist nicht zugelassen.
- Als Verdickungsmittel von Süssmilcherzeugnissen, im Besonderen Pudding und Hüttenkäse, können Agar-Agar (E 406) oder Stärke gemäss der Tabelle in Kapitel 6.3. eingesetzt werden.
- Für Käsefonduemischungen darf Kartoffel- oder Maisstärke eingesetzt werden gemäss der Tabelle in Kapitel 6.3.
- Eine Oberflächenbehandlung von Käse mit Kaliumsorbat, Calciumsorbat oder Natamycin ist nicht zulässig.

7.7.4 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren

- Folgende Überzugsmassen können für Hartkäse, Schnittkäse und halbfesten Schnittkäse Anwendung finden: Bienenwachs/natürliche Hartparaffine/mikrokristalline Wachse. Massen können auch miteinander gemischt werden. Natürliche Hartparaffine und mikrokristalline Wachse dürfen keine weiteren Zusätze wie Polyethylen, niedermolekulare Polyolefine, Polyisobutylen, Butylkautschuk oder Cyclokautschuk enthalten. Des Weiteren dürfen die Wachse nicht gefärbt sein.

- Kunststoffdispersionen, soweit sie frei sind von Kaliumsorbat, Calciumsorbat und Natamycin, sind allein zur Oberflächenbehandlung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse vorläufig zugelassen. (Dies gilt nur so lange, bis ein geeigneter Ersatzstoff oder ein geeignetes Verfahren gefunden sind.)
- Die Anlieferung und Vorstapelung von Demeter-Milch in Aluminiumgefässen ist toleriert, die Verarbeitung in Aluminiumgefässen ist nicht erlaubt.
- Zur Pasteurisierung der Milch dürfen die amtlich zugelassenen Pasteurisationsverfahren bis max. 80 °C angewendet werden. Nach der Pasteurisation muss das Produkt immer Peroxidase-positiv sein. Für Sauermilchprodukte wie Joghurt, Kefir und Buttermilch darf die Rohmilch für 5 bis 10 Minuten auf 85 bis 95 °C erhitzt werden. Andere Erhitzungsverfahren wie Hocherhitzung, Sterilisation, Ultrahocherhitzung und ESL (extended shelf life) dürfen nicht durchgeführt werden.
- Die Milch darf keiner Homogenisierung unterzogen werden.
- Um die Milch mit dem Demeter-Markenzeichen auszuloben, darf sie einen maximalen Homogenisierungsgrad von 30 % (gemessen mit einer Homogenisierungspipette nach der NIZO-Methode) haben. Um die Milch als «nicht homogenisiert» zu bezeichnen, darf Vollmilch einen maximalen Homogenisierungsgrad von 10 % haben.
- Nicht zugelassen ist die Fettstandardisierung von Vollmilch.
- Indirekt gesäuerte Butter nach dem NIZO-Verfahren ist ausgeschlossen. Ansonsten sind die gängigen Verfahren für die Butterherstellung anwendbar. Zur Einstellung der Streichfähigkeit können physikalische Rahmreifungsverfahren mit Kalt-Warm-Kalt- (KWK-) bzw. Warm-Kalt-Kalt- (WKK-)Verfahren eingesetzt werden. Frostlagerung von Butter bis zu einem halben Jahr ist erlaubt. Die frostgelagerte Butter darf nicht mit frischer Butter vermischt werden.
- Frischkäse und Quark dürfen mit Säuerungskulturen und Labzusatz hergestellt werden. Die Verwertung der Molkenproteine durch Methoden wie Thermoquarkverfahren und Ultrafiltration ist zugelassen. Ausgeschlossen ist die Verwendung des Centri-Whey-Verfahrens. Die Einstellung des Fettgehalts ist durch Mischen mit Fettquark oder Magerquark und Rahm möglich. Ansonsten sind die heutigen, für die Herstellung von Frischkäse üblichen Verfahren anwendbar. Für Hüttenkäse ist der Einsatz von Stärke gemäss der Tabelle in Kapitel 6.3 zugelassen.
- Sauermilchkäse darf nur aus Sauermilchquark hergestellt werden.
- Milchsäure (E 270) darf nur als rein mikrobiologisch hergestellte Form als Säuerungsmittel in der Mozzarellaherstellung eingesetzt werden.
- Für die Herstellung von Sauermilcherzeugnissen, Joghurt, Kefir und Buttermilch ist die Homogenisierung mit Hilfe eines Homogenisators verboten. Teilweise Homogenisierung z. B. mit einer Zentrifuge ist erlaubt. Als Erhitzungsverfahren für die Ausgangsmilch ist eine Hocherhitzung (Empfehlung Agroscope) auf 85 bis 95 °C für 5 bis 10 Minuten zulässig. Ziel soll dabei sein, an den untersten Grenzen zu arbeiten. Zur Erhöhung der Trockenmasse stehen folgende Möglichkeiten offen:
  - Eindampfen unter Vakuum
  - Verdampfen im Fallstromverdampfer und Mehrstufenverdampfer
  - Ultrafiltration
  - Umkehrosmose
  - Zusatz von Demeter-Milchpulver

Alle oben aufgeführten Methoden zur Erhöhung der Trockenmasse müssen deklariert werden auf der Etikette (Zutatenliste).

Die Fertigprodukte dürfen nicht wärmebehandelt werden, auch nicht durch Mikrowellen.

Es darf nur reine Buttermilch in Verkehr gebracht werden.

- Es kann Frisch- (Süss-) und Sauerrahm hergestellt werden. Rahm ist so zu pasteurisieren, dass das Produkt nach der Pasteurisation immer Peroxidase-positiv ist. UHT, Homogenisierung und der Einsatz von Dickungsmitteln (z. B. Carrageen) sind nicht zulässig. Rahm darf nicht mit Milcheiweisserzeugnissen zur Erhöhung der Milchtrockenmasse angereichert werden.
- Die Herstellung von Trockenmilcherzeugnissen aus Demeter-Milch und -Milchverarbeitungsprodukten ist zulässig (z. B. Milchpulver, Magermilchpulver, Buttermilchpulver, Molkepulver). Das Verfahren für Eindicken und Trocknen hat schonend zu erfolgen und ist bezüglich Druck und Temperatur zu optimieren. Milchpulver von Pferden und Ziegen kann als Demeter-Produkt vermarktet werden. Milchpulver aus Kuhmilch ist nur als Zutat in verarbeiteten Produkten erlaubt.
- Käse
  - Die Reinigung der Milch erfolgt über Separatoren oder geeignete Filtrationsverfahren. Zur Ausschaltung von Keimen darf die Milch einer Thermisierung oder einem anerkannten Pasteurisationsverfahren unterworfen werden. Die Milch darf weder bacto- noch reinigungszentrifugiert werden.
  - Salzbad:
    - Für die Einstellung des Säuregrads im Salzbad sind Milchsäure (E 270, nur rein mikrobiologisch hergestellte Form), Käsereisauer und Obstessig zugelassen. Die abgezogene Salzlake kann aufgekocht und entsprechend mit Salz angereichert werden. Eine Entkeimung mit Natriumhypochlorit, Wasserstoffperoxid u. ä. ist nicht erlaubt.
    - Für Demeter-Käse darf nicht dasselbe Salzbad verwendet werden wie für konventionellen Käse, es muss ein eigenes Demeter-Salzbad eingerichtet sein. Für Demeter-Käse darf dasselbe Salzbad wie für Bio-Käse verwendet werden.
  - Eine Reifung von Käse in Folienbeuteln ist nicht zugelassen.
  - Für das Lagern von Käse in Folienbeuteln ist eine Ausnahmebewilligung der RKV nötig (Kapitel 7, Anhang II «Ausnahmebewilligungen — Verarbeitung»).
  - Alle gereiften Käse ab einem Laibgewicht von ca. 500 g werden mit einer Kaseinmarke, auf der die Zertifizierungsstelle und die Betriebsnummer vermerkt sind, ausgezeichnet. Zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit ist auch das Fabrikationsdatum und bei Mehrchargenbetrieben die Charge (Los-Nr.) anzugeben. Zur besseren Unterscheidung können Kaseinmarken mit zugelassen Farbstoffen gemäss der Zusatzstoffverordnung (ZuV) dienen. Alternativ dürfen auch Käsereimarken (z. B. Teebeutelpapier-Etiketten etc.) verwendet werden. Wenn die einwandfreie Rückverfolgbarkeit gegeben ist, kann bei Verwendung von Käsereimarken auf die Kaseinmarke verzichtet werden. In begründeten Ausnahmefällen kann die RKV auch andere Massnahmen bewilligen.
  - Käselaib-Etiketten können nur mit Klebstoffen bestehend aus Lebensmitteln (z. B. Gelatine, Kasein) geklebt werden. Diese sind nicht deklarationspflichtig.

7.8 Säuglingsmilchnahrung

7.8.1 Geltungsbereich

Der Geltungsbereich der Richtlinie umfasst Demeter-Säuglingsmilchnahrung der Kategorien Anfangsmilch und Folgemilch, hergestellt auf der Basis von Kuh- und Ziegenmilch. Nur Produkte für Säuglinge und Kleinkinder bis zu einem Alter von 12 Monaten dürfen mit dem Demeter-Markenzeichen oder als Biodynamisch vermarktet werden. Produkte auf der Basis von Sojabohnen oder Sojamilch sind ausgeschlossen.

7.8.2 Allgemeine Grundlagen

Stillen bedeutet mehr, als dem Kind die beste und gesündeste Nahrung zu geben. Es ist auch Nahrung für die Seele und setzt in einzigartiger Weise die in der Schwangerschaft begonnene Beziehung von Mutter und Kind fort. Demeter-Säuglingsmilchnahrung ist nicht als Ersatz für Muttermilch gedacht, sondern soll da ergänzend oder unterstützend wirken, wo ausschliessliches oder teilweises Stillen aus verschiedenen Gründen nicht möglich ist.

Für die bedeutende Zielgruppe Mutter und Kind ist in dieser entscheidenden Lebensphase eine Ernährung auf Basis biodynamischer Rohstoffe wichtig. Die Herstellung und Zusammensetzung von Säuglingsmilchnahrung ist strengen gesetzlichen Bestimmungen unterworfen, wie den Anforderungen an Hygiene, Zutaten und den Gehalt von Makro- und Mikronährstoffen.

Werden Zutaten und Mikronährstoffe aus wissenschaftlichen und nicht aus rechtlichen Gründen zugesetzt (siehe Kapitel 7.8.3), müssen sie von einem Beirat, beauftragt durch die Richtlinienkommission (SC) von der BFDI und die antragstellende Organisation, bewertet werden. Die Empfehlungen müssen auf der Mitgliederversammlung zur Abstimmung gestellt werden.

7.8.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Säuglingsmilchnahrung finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

- Zugelassene Zutaten sind Milch und Milchbestandteile, Molkepulver, Milchfett und pflanzliche Öle sowie Laktose, Stärke und Maltodextrin.
- Der Zusatz von Zutaten und Mikronährstoffen (Vitamine und Mineralstoffe, Aminosäruen, Fettsäuren, Cholin, Inositol und Levocarnitin) ist nur erlaubt, wenn der gesetzlich gesetzte Rahmen nicht allein durch den Einsatz von Demeter-Zutaten erreicht werden kann.
- Ausdrücklich ausgeschlossen sind Nukleotide, hydrolysierte Eiweisse und Taurin.

7.8.4 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren

- Alle Verarbeitungsschritte werden nach dem Grundsatz der besten erzielbaren Lebensmittelqualität optimiert.
- Sprühtrocknung und Homogenisierung der Gesamtmasse sind zugelassen.

7.9 Eier und Eiprodukte

7.9.1 Geltungsbereich

Diese Richtlinie gilt für Eiprodukte von Hühnern, Enten, Gänsen, Truthühnern (Puten), Perlhühnern und Wachteln.

Demeter-Eier sind so gekennzeichnet, dass Kund*innen die für sie wichtigen Informationen hinsichtlich Haltbarkeit und Rückverfolgbarkeit der Eier zu der*dem Produzent*in erhalten.

Eiprodukte im Sinne dieser Richtlinie sind Erzeugnisse, die aus Eiern, ihren verschiedenen Bestandteilen oder deren Mischungen hergestellt werden und denen andere Lebensmittel oder Zutaten beigegeben werden, soweit der Anteil dieser Zutaten nicht überwiegt.

7.9.2 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

- Eier stammen immer von Demeter-zertifizierten Betrieben, eine Ausnahme ist nicht möglich.
- Zugelassen sind färbende Lebensmittel und natürliche Farbstoffe für das Färben der Schale ganzer Eier (z. B. Ostereier) sowie Überzugsmittel (Schellack [nicht chloriert], Pflanzenöle in Bio-Qualität). Chemisch veränderte oder naturidentische Farben sind generell verboten.
- Das Anfärben von Eiprodukten (z. B. Flüssig-Ei) ist nicht zulässig.
- Für die Herstellung von Eiprodukten ist die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen, Mikroorganismenkulturen und Enzymen nicht zulässig.

7.9.3 Verpackung

Zugelassen als Konsumentenverpackungen für Eier sind Kartonschachteln. Kunststoffschachteln sind nicht zulässig.

7.9.4 Handel

Alle B2B-Eierhändler*innen (Lizenznehmer*innen), die mit Demeter-Hühnereiern handeln, sind verpflichtet, entweder selbst oder gemeinsam mit einem Partner die Junghahnaufzucht zu organisieren. Falls nötig, wird eine Quersubventionierung der Hahnaufzucht durch den Verkaufserlös der Eier (oder umgekehrt) von den beteiligten Partnern gewährleistet. Ausserdem müssen die B2B-Eierhändler*innen oder deren Partner auch Demeter-Junghähne verkaufen und die Verwertung der auszustallenden Legehennen organisieren. Die Anzahl zu verkaufender Demeter-Junghähne richtet sich 1 : 1 nach der Anzahl Hennen, die für die von ebendiesem*r Händler*in verkaufte Eiermenge benötigt worden sind.

Ziel: An allen Verkaufsstellen, die Demeter-Eier anbieten, sollen diese Junghähne oder Junghahnprodukte erhältlich sein. Diese können in ganzer oder verarbeiteter Form angeboten werden. Der Zeitpunkt der Verfügbarkeit richtet sich nach den Ausstallungsterminen der Junghahnproduzent*innen.

7.10 Speiseöle und Fette

7.10.1 Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst sowohl kalt gepresste Öle inkl. der Qualitätskategorien «nativ» und «extra nativ» als auch Öle für die weitere Verarbeitung. Öle für die Verarbeitung bedeutet im Sinne dieser Richtlinie sowohl als Zutat für verarbeitete Produkte als auch als Verarbeitungsmedium, z. B. Frittierfett, Bratöl oder Trennmittel. Die Richtlinie bezieht sich ebenfalls auf die Verarbeitung von tierischen Fetten und Margarine. Bitte beachten Sie zusätzliche gesetzliche Regelungen für die Verarbeitung von Ölen, im Speziellen Voraussetzungen für verschiedene Kategorien von kaltgepressten Ölen.

7.10.2 Allgemeine Grundlagen

Die maximalen Auslauftemperaturen bei der mechanischen Pressung orientieren sich an den üblichen gesetzlichen Vorgaben für die Verarbeitung von kalt gepressten Ölen der verschiedenen Kategorien. Einige Beispiele sind folgend aufgeführt:

- Olivenöl: Auslauftemperatur nicht über 27 °C
- Safran-, Distel- und Kürbiskernöl: 50 °C
- Sonnenblumenöl: 60 °C
- Mais-, Soja-, Sesam- und Haselnussöl: 60 °C

Desodorierung (Dämpfung) muss auf allen Verpackungseinheiten für Konsument*innen und Verarbeiter*innen entsprechend deklariert werden.

7.10.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Öle und Fette finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

- Für die Filtration sind nur asbestfreie Filtermaterialien wie Papier oder Stofffilter zugelassen.
- Für die Filtrierung und Klärung kann Kieselgur eingesetzt werden.
- Stickstoff (E 941, N_2) als Verarbeitungshilfsstoff ist zulässig.
- In der Verarbeitung von Margarine kann Lecithin, mindestens biologischer Herkunft, verwendet werden. Gehärtete (hydrierte) Fette und Aromen dürfen nicht eingesetzt werden.

Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe – nur für Öle für die Weiterverarbeitung

- Für die Filtrierung und Klärung dürfen Bentonit, Perlite und aktivierte Aktivkohle eingesetzt werden.

7.10.4 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren

- Filtration, Zentrifugieren und Dekantieren sind zugelassen.
- Zugelassene Verarbeitungsverfahren für die Herstellung von Margarine sind Emulgieren, Pasteurisieren und Kristallisation.

Kalt gepresste Öle

- Das Rösten der Samen vor dem Pressen von Kürbiskernöl, Sesamöl und Nussöl ist erlaubt. Diese Produkte müssen zusätzlich mit «kalt gepresstes Öl aus gerösteten Samen» ausgelobt werden.
- Vorgängiges Erhitzen des Pressguts, Extrahieren mit organisch-chemischen Lösungsmitteln und Entschleimen mit mineralischen oder organischen Säuren ist untersagt.
- Behandlung mit Aktivkohle, Entsäuern, Bleichen und die chemische Modifikation (Hydrieren, Härten, Umestern) sind nicht zugelassen.

Öle für die Verarbeitung

- Übliche mechanische Verfahren zur Reinigung und Vorbereitung des Rohmaterials (inkl. Aufbereiten und Trocknen durch Wärme, Vakuumtrocknung, Aufschmelzung) sind zugelassen.
- Entschleimen und Neutralisieren/Entsäuern (nur einmal vor oder nach der Fraktionierung) sind zugelassen.
- Bleichen/Entfärben und thermisches Fraktionieren (Umkristallisieren/Trockenfraktionierung) können eingesetzt werden.
- Das Dämpfen/Desodorieren durch eine einmalige Temperaturbehandlung bis max. 230 °C ist möglich.
- Die Extraktion mit organischen Lösungsmitteln und die chemische Modifikation (Hydrieren/Härten/Umestern) sind untersagt.

7.11 Zucker, Süssungsmittel und Glace

7.11.1 Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst die Verarbeitung und Herstellung von Pflanzensirup (z. B. Ahorn, Zuckerrübe, Kokosnuss), Pflanzendicksäften und -extrakten, Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukten, Malzextrakten, Rohrohrzucker, Vollzucker (getrockneter und vermahlener Zuckersaft), Rübenzucker, Glace, Sorbets und gefrorenem Joghurt.

7.11.2 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Zucker, Süssungsmittel, Süsswaren und Glace finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

Zucker und Süssungsmittel

- Enzyme, die den allgemeinen Anforderungen unter Kapitel 6.3 dieser Richtlinie entsprechen, dürfen für die Herstellung von Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukten eingesetzt werden, das gilt auch für Isomerase bei der Herstellung von Invertzucker.
- Der Einsatz von Kalkmilch zur Entfernung unerwünschter Begleitstoffe ist zugelassen.
- Kohlensäure zur Ausfällung überschüssigen Kalks als Calciumcarbonatschlamm ist zulässig.
- Öle zur Schaumverhütung in der Verarbeitung von Zucker und Süssungsmitteln sind zulässig.
- Gerbsäure natürlichen Ursprungs und Bio-Saccharose-Ester können in der Herstellung von Zucker und Süssungsmitteln eingesetzt werden.
- Natriumcarbonat (E 500), Calciumhydroxid (E 526) und Natronlauge (E 524) sind für die Zuckerverarbeitung und die Herstellung von Süssungsmitteln zugelassen.
- Schwefelsäure zur pH-Kontrolle und Zitronensäure zur Klärung sind nur für die Verarbeitung von Zucker zugelassen.

Glace

- Als Verdickungsmittel können Johannesbrotkernmehl, Pektin (E 440a/i, nicht amidiert), Guarkernmehl (E 412) und Agar-Agar (E 406) eingesetzt werden.
- Inulin und andere Oligosaccaride können für die Herstellung von Glace eingesetzt werden, müssen aber mindestens biologischer Qualität sein.
- Farbstoffe sind nicht zulässig.

7.11.3 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren

- Bei der Herstellung von Zuckersirup muss das Verdampfen unter Druck, bei Temperaturen durchgeführt werden, die nicht hoch genug sind, um Karamelisation zu erzeugen.
- Keine weiteren produktspezifischen Einschränkungen, ausser den allgemeinen Regelungen unter Kapitel 6.2.

7.12 Schokolade, Kakao und Süsswaren

7.12.1 Geltungsbereich

Diese Richtlinie regelt die Verarbeitung von Demeter-Schokolade, Kakao, kakaohaltigen Getränken und Süsswaren mit Schokolade als Hauptzutat.

7.12.2 Allgemeine Grundlagen

Aufgrund der eingesetzten Rohstoffe wird hier die Gültigkeit der Demeter-Richtlinie für soziale Verantwortung besonders hervorgehoben.

7.12.3 Nacherntebehandlung

- Hygienebehandlung mittels Dampf, Druck oder Ozonen ist zugelassen; werden bei der Dampfgewinnung Korrosionsschutzmittel eingesetzt, ist sicherzustellen, dass die eingesetzten Mittel nicht flüchtig sind.
- Zur Schädlingskontrolle kann Schutzgas (Stickstoff oder Kohlendioxid), Druck oder Tiefkühlung eingesetzt werden.

7.12.4 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Schokolade, Kakao und Süsswaren finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

- Bei der Herstellung von Schokolade ist der Einsatz von Fetten und Ölen (z. B. Palmöl), um den Anteil von Kakaobutter zu verringern oder die Viskosität zu erhöhen, nicht zugelassen.
- Bei der Herstellung von Schokolade ist der Einsatz von Lecithin nicht gestattet, für schokoladehaltige Süsswaren kann Lecithin in Bio-Qualität eingesetzt werden.
- Der Einsatz von Gummi Arabicum ist für die Verarbeitung von Schokolade und schokoladehaltige Überzüge von Süsswaren zugelassen.
- Für die Aromatisierung können nur reine ätherische Öle oder reine Extrakte aus dem namensgebenden Ausgangsmaterial und unter Verwendung zulässiger Extraktionsmittel eingesetzt werden.

7.12.5 Produktspezifische Verarbeitungsmethoden

- Gefriertrocknung ist nicht zugelassen.
- Das Alkalisieren (Dutching) der Kakaonibs oder der Kakaomasse mit Kaliumcarbonat (K_2CO_3) oder Natriumcarbonat (Na_2CO_3) ist zulässig.

7.12.6 Verpackung

- Aluminium, Verbundfolien mit Aluminiumschichten oder metallisierte Folien sind für diese Produktkategorie nicht zugelassen.
- Papier, Karton, PE-beschichtetes Papier und Kunststoffe gemäss Kapitel 6.5.4 (PE, PP und Verbundfolien aus PE und PP) sind zugelassen.

7.13 Kaffee

7.13.1 Geltungsbereich

Diese Richtlinie regelt die Herstellung von Demeter-Kaffee.

7.13.2 Allgemeine Grundlagen

Aufgrund der eingesetzten Rohstoffe wird hier die Gültigkeit der Demeter-Richtlinie für soziale Verantwortung besonders hervorgehoben.

7.13.3 Produktspezifische Verarbeitungsmethoden

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Kaffee finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

- Die Herstellung von Instantkaffee ist zugelassen. Extraktion mittels Wasserdampf ist zugelassen, Korrosionsschutzmittel, die bei der Dampferzeugung eingesetzt werden, dürfen nicht flüchtig sein. Sprühtrocknung ist zugelassen, Gefriertrocknung nur auf Basis einer Ausnahmegenehmigung durch die RKV möglich.
- Die Herstellung von entkoffeiniertem Kaffee durch CO_2-Extraktion oder die Schweizer Wassermethode ist zugelassen. Extraktion mittels Ethyl Acetat, Dichlormethan oder anderen chemischen Verbindungen ist nicht zugelassen.
- Die Temperatur darf bei der Kaffeeröstung 220 °C, bei der Röstung von Espressobohnen 240 °C nicht überschreiten.
- Aromatisierung oder Desodorierung von Kaffee ist nicht zugelassen.

7.13.4 Verpackung

- Aluminium, Verbundfolien mit Aluminiumschichten oder metallisierte Folien sind für diese Produktkategorie nicht zugelassen.
- Papier, Karton, PE-beschichtetes Papier und Kunststoffe gemäss Kapitel 6.5.4 (PE, PP und Verbundfolien aus PE und PP) sind zugelassen.

7.14 Bier

7.14.1 Allgemeine Grundlagen

Demeter-Bier soll durch echte, traditionelle Braukunst auf der Basis lebensgemässer Vorgänge und Verfahren hergestellt werden. Bei der Bierherstellung sollen deshalb bevorzugt Stoffe aus naturgemässen Prozessen angewendet werden (deshalb z. B. biologische Säuerung mit Milchsäurebakterien anstatt Zusatz von Säure).

Das Wasser für den Brauvorgang sowie für alle anderen Verwendungen ist aus einem möglichst gering verunreinigten unterirdischen Wasservorkommen zu entnehmen. Es muss mindestens Trinkwasserqualität haben und einen Nitratgehalt von weniger als 25 mg/l aufweisen.

Eine einfache Aufbereitung, wie sie für natürliches Mineralwasser zulässig ist, wird grundsätzlich auch für Brauwasser erlaubt. Die Entfernung von Eisen und Mangan durch Belüftung ist zulässig. Ein überhöhter natürlicher Kalkgehalt des Wassers kann durch Zugabe von Kalkmilch vermindert werden.

Die Entalkoholisierung von Bier ist noch nicht geregelt.

Die Biere sind ausschliesslich in Glasflaschen und/oder Fässern aus Edelstahl oder Holz abzufüllen. Unzulässig sind Dosen (auch Partydosen).

Die Flaschenetiketten sind mit schwermetallfreien oder schwermetallarmen Farben zu bedrucken. Stanniolierung der Flaschen ist nicht gestattet. Beim Neuzukauf von Bierkästen sind von den Lieferanten umweltverträgliche Materialien zu verlangen (Niederdruckpolyethylen, schwermetallfrei).

Es sind nur Flaschenverschlüsse mit PVC-freier Dichtungsmasse zugelassen.

7.14.2 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für die Herstellung von Bier finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

- Die einzigen zur Verwendung gestatteten Zutaten sind Hopfen und Malz; die Zugabe von Kräutern, Früchten und Gewürzen ist zugelassen.
- Unverarbeitete, natürliche Hopfendolden sind zu bevorzugen, Hopfenpellets Typ 90 dürfen verwendet werden, Hopfenpellets Typ 45 und Hopfenextrakte sind nicht zugelassen.
- Zukauf von Bio-Bierhefe bzw. Zukauf von Hefe aus Bio-Brauereien ist erlaubt. Es ist nur lebende Frischhefe ohne Zusätze zu verwenden. Die Bierhefe ist in der eigenen Brauerei ausschliesslich auf Würze aus Demeter-Rohstoffen zu vermehren bzw. zu züchten oder, wenn nicht verfügbar, aus Bio-Rohstoffen.
- Milchsäurebakterien dürfen bei der Herstellung von Demeter-Bierspezialitäten für die Milchsäuregärung zugesetzt werden.

- Wasseraufbereitung durch Filtration über Aktivkohle und Ionenaustauscher sowie Entkeimung verschmutzter Wässer, insbesondere mit UV-Strahlen, Ozon, Hypochlorit und Chlordioxid, sind unzulässig.
- Als Filtermaterialien sind textile Filter (z. B. Baumwollfilter) und Membranen (ohne PVC, PVPP, Asbest und Bentonite) zugelassen.
- Technisches CO_2 und N_2 dürfen nur zum Vorspannen der Fässer und zur Abfüllung eingesetzt werden.
- Kieselgur und Braugips dürfen verwendet werden sowie Kalkmilch zur Wasserenthärtung.
- Für die Herstellung von Demeter-Bieren ist der Einsatz von Lebensmittel-Zusatzstoffen, Aromen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen nicht zulässig.
- Das Malz darf nicht geschwefelt werden.
- Siliziumdioxid (Kieselsäure) ist als Verarbeitungshilfe für die Herstellung von glutenfreiem Bier zugelassen.

7.14.3 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren

- Das Darren ist zur Verminderung der Gefahr einer Nitrosaminbildung nur mit einer indirekten Beheizung zulässig.
- Beim Würzekochen ist eine Wiederverwendung von Hopfentreber unzulässig. Verfahren zur künstlichen Beschleunigung der Vorgänge während des Würzekochens, insbesondere der Einsatz von Kieselsäurepräparaten zur schnelleren Isomerisierung der Hopfeninhaltsstoffe, sind unzulässig.
- Die Verwendung von Restbieren zur natürlichen Säuerung von Bieren ist gestattet.
- Klärhilfsmittel, insbesondere Holzspäne, pechimprägnierte «Bio-Späne» und Aluminiumfolien, sind verboten.
- Leichtbierspezialitäten sind mit Hefestämmen herzustellen, die von Natur aus weniger Alkohol bilden.
- Schnellgärverfahren, die Druckgärung oder Rührgärung verwenden, sind unzulässig.
- Alle Schnellreifeverfahren, wie z. B. die Warmlagerung, sind ebenfalls nicht zulässig. Warmlagerung bis zu einem Maximum von 25 °C ist für Flaschengärung zugelassen ab einer Aussentemperatur von unter 10 °C.
- Die Korrektur geschmacklicher oder optischer Mängel, z. B. die Entfernung misstöniger Geschmacksstoffe durch Kohlensäurewäsche und Aktivkohlefilter, oder die Einstellung der Farbe durch Färbebier, ist unzulässig.
- Das Nathanverfahren (Gärung und Reifung von Bier im gleichen konischen Behälter) ist erlaubt.
- Die Anwendung von Mitteln, die die Haltbarkeit verlängern, wie Kieselsäurepräparate, PVPP, Bentonite etc., ist unzulässig.
- Heissabfüllung (in die Flasche) und Entkeimungsfiltration zur Abtötung von Mikroorganismen sind unzulässig, da sie geschmacksverarmend und konservierend wirken.
- Bei Bieren mit erhöhtem Restzuckeranteil ist eine Pasteurisation möglich.
- Die Entkeimung der Flaschen mit Sulfit und die Behandlung von Kronkorken mit Formaldehyd sind unzulässig.

- Im Falle einer zweiten Gärung in der Flasche ist ein Zuckerzusatz nur dann erlaubt, wenn der maximale Zusatz 2,5 g/l bei Bier allgemein, 7,5 g/l bei Obergärung und 10 g/l bei Champagner-Bieren nicht übersteigt.
- Messen der Füllhöhe mit radioaktiven Strahlen ist untersagt.
- Unfiltriertes Bier: Flaschenerhitzung (Erhitzung für kurze Zeit) mit nachfolgender schneller Abkühlung ist erlaubt zur Haltbarmachung.

7.15 Wein und Sekt

7.15.1 Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst die Verarbeitung und Herstellung von Wein und Sekt. Für die Verarbeitung anderer alkoholischer Getränke wie Fruchtwein, Cidre, Bier und Spirituosen existieren separate Produktrichtlinien.

7.15.2 Allgemeine Grundlagen

Die Weinbaubetriebe und die verwendeten Trauben müssen Demeter-/Biodynamisch zertifiziert sein.

Die Arbeit, die im Weinkeller ausgeführt wird, rundet den Prozess ab, dem die Traubenproduktion im Weinberg unterliegt. Es werden so wenig Technik, Hilfsstoffe und Zusätze wie möglich auf allen Stufen des Prozesses eingesetzt. Die Verfahren sollten in Harmonie sein mit der Umgebung, dem Ort und den Personen, die bei der Produktion involviert sind, und sie respektieren. Primäres Ziel ist, mindestens die vorhandene Qualität im biodynamischen Traubengut zu erhalten.

Alle Verarbeitungsschritte und Methoden, die bei der Verwertung der Trauben und der daraus hergestellten Produkte angewendet werden, haben die folgenden Grundsätze zu beachten:

- Das Produkt soll von hoher Qualität bezüglich Sensorik sein.
- Um den Produkten Komplexität und Struktur zu verleihen, wird ein langer Ausbau angestrebt.
- Schwefeldioxid ist so wenig wie möglich zu verwenden.
- Prozesse, die einen grossen Einsatz von Energie oder Rohmaterial verlangen, sind zu vermeiden.
- Hilfs- und Zusatzstoffe, die Umwelt- oder Gesundheitsfragen aufwerfen, sei es bezüglich der Herkunft, ihres Einsatzes oder ihrer Entsorgung, sind zu vermeiden.
- Physikalische sind chemischen Methoden vorzuziehen.
- Mit allen Nebenprodukten des Prozesses, wie organischen Rückständen oder Schmutzwasser, ist so umzugehen, dass negative Auswirkungen auf die Umwelt minimiert werden.

7.15.3 Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Wein und Sekt finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

Tabelle: Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe und Verarbeitungsverfahren – Wein und Sekt

Prozess/Methode/ Zutat	Ziel	erlaubt
1.1. Herkunft des Traubenguts		
	100 % Demeter/ Biodynamisch zertifizierte Trauben	100 % Demeter/Biodynamisch zertifizierte Trauben
1.2. Lese		
	Handlese	Maschinenernte ist erlaubt. Soweit möglich muss Trester kompostiert zurück in den Weingarten (entweder kompostiert mit Mist oder Flächenkompostierung), er muss auf jeden Fall präpariert werden.
1.3. Kellereigeräte		
	Nutzung der Schwerkraft wo immer möglich	Bei neuer Einrichtung oder beim Austausch von Maschinen sind Pumpen, die grosse Zentrifugalkräfte entwickeln, nicht erlaubt.
1.4. Tanks		
	Natürliche Materialien	Beton, Holzfässer, Porzellan, Stahltanks, Steinzeug, Tonamphoren sind zugelassen. Es dürfen keine Neuanschaffungen von Metall mit Epoxy und Fiberglas getätigt werden. Bereits bestehende Tanks aus diesen Materialien müssen bis zum 31.12.2040 ersetzt werden. Die Behandlung aller Behältnisse mit Weinsäure ist zugelassen. Die Aromatisierung mit Eichenholz erfolgt ausschliesslich über den Einsatz von Eichenfässern, nicht über zugeschnittenes Holz.
Kunststoff		Wein darf max. 1 Monat in Plastikgefässen gelagert werden. Der Transport in Plastikgefässen ist zugelassen. Es ist verboten, Kunststoffgefässe für die Gärung neu anzuschaffen.

Prozess/Methode/ Zutat	Ziel	erlaubt
1.5. Physikalische Massnahmen am Produkt, Traubenverarbeitung		
		Erwärmen der Rotweinmaische bis max. 35 °C;
1.6. Anreicherung (Chaptalisation)		
Zugabe von Zucker, rektifiziertem Traubenmost oder Traubensaftkonzentrat vor der Gärung	Keine Anreicherung	Zugabe bis max. 1,25 Vol. % Erhöhung des Alkoholgehalts erlaubt (entspricht 2,5 kg Saccharose pro hl Traubenmost); Demeter-/biodynamischer Zucker, rektifizierter Traubenmost oder Traubensaftkonzentrat, bei Nichtverfügbarkeit gemäss Vorgaben in Kapitel 6.1.2.
Veränderung des Safts oder der Maische (Konzentration)		Konzentration des gesamten Mosts ist nicht erlaubt, um den Alkoholgehalt zu erhöhen. Technische Alkoholabsenkung ist nicht zulässig.
1.7. Alkoholische Gärung		
Gärtechnik		Erwärmen und Kühlen sind erlaubt, um die Gärungsaktivität aufrechtzuerhalten.
Hefen	Nur traubeneigene Hefen	Traubeneigene Hefe, Pied de cuve (Ansteller) von eigenen Trauben; Neutrale betriebsfremde Hefe (Demeter/Bio) nur, wenn die Gärung stecken geblieben ist (max. 5 Brix, d. h. max. 50 g Zucker pro Liter oder 21 Oechsle).
Hefenährstoffe	Keine Hefenährstoffe	Bei Gärstockung: biodynamische oder Bio-Hefezellwände (GVO-frei); andere Hefenährstoffe wie Hefeautolysat und inaktivierte Hefen erfordern eine Ausnahmebewilligung durch die RKV.
Schaumweine		Neutrale betriebsfremde Hefen (Demeter/Bio) zur zweiten Vergärung zur Schaumweinherstellung Bei der Verarbeitung von Liqueur d'expédition (Sekt) ist ein Zusatz von Zucker, rektifiziertem Traubenmost oder Traubensaftkonzentrat bis zu einer Grössenordnung von 50 g/l und der Zusatz von Likör bis zu einer Grössenordnung von 6 cl/l zugelassen.
1.8 Biologischer Säureabbau		
	Nur indigene Milchsäurebakterien	Nur indigene Milchsäurebakterien

Prozess/Methode/ Zutat	Ziel	erlaubt
1.9 Ansäuern / Entsäuern		
	Keine Säureregulation	Die Zugabe von Kaliumhydrogencarbonat ($KHCO_3$) ist beschränkt auf max. 1 g/l, die von Calciumcarbonat ($CaCO_3$, E 170) und Weinsäure (E 334) auf max. 1,5 g/l. Die Säuerung und Entsäuerung des gleichen Mosts ist nicht zulässig.
1.10 Ausbau		
Dauer	Lange auf der Hefe	Weisswein und Rosé dürfen frühestens 5 Monate, Rotwein darf frühestens 6 Monate nach der Ernte in den Verkauf gelangen. In jedem Fall sollte der Wein mindestens 2 Monate auf der Hefe sein. Ausnahmen: Pétillant Naturel, Non Filtré, aus Kohlensäuremazeration hergestellte Weine
1.11 Restzucker		
		Ab > 4 g/l muss der Zuckergehalt auf dem Etikett angegeben werden.
1.12 Konservierung mit Schwefel		
SO_2 total [mg/l] nach der Abfüllung (gemessen im Wein)	Nur so viel Schwefel wie absolut nötig	
Restzucker		
< 5 g/l	Weisswein/Sekt: <90 Rosé: <90 Rotwein: <70	Weisswein/Sekt: 120 Rosé: 120 Rotwein: 100
> 5 g/l	Weisswein/Sekt: <130 Rosé: <130 Rotwein: <130	Weisswein/Sekt: 170 Rosé: 140 Rotwein: 140
Dessertweine mit Botrytis (> 50 g/l)	Für alle: 200	Für alle: 300
Dessertweine ohne Botrytis (> 50 g/l)	Für alle: 200	Für alle: 250

Prozess/Methode/ Zutat	Ziel	erlaubt
Schwefelformen		Schwefel ist nur in den folgenden Formen zulässig, die keine anderen Stoffe enthalten: - Schwefel rein und als wässrige Lösung - Kaliummetabisulfit (E 224) - Kaliumbisulfit (E 228) Schwefeltabletten sind nicht zulässig.
1.13. Weinsteinstabilisierung		
	Kaltstabilisierung	Kaltstabilisierung
1.14. Schönungsmittel		
Organisch	Keine Schönungsmittel	In Bio-Qualität: Albumin, Kasein; Erbsen- und Kartoffelprotein, wenn verfügbar in Bio-Qualität; Chitosan nur mit Ausnahmebewilligung der RKV
Anorganisch/mineralisch	Bentonit	Bentonit (Arsen ≤ 2 ppm), Aktivkohle (nur für Most), Belüftung, Sauerstoff lebensmittelecht (inkl. Micro-Ox.)
1.15. Filtration		
	Keine Filtration	Cellulose, Textilien (ungebleicht/chlorfrei), Polypropylen, Diatomeenerde (Kieselgur), Perlit und keramische Membranen Cross-Flow-Filtration (tangentiale Filtration) kann eingesetzt werden ab einer Porengrösse von mindestens 0,2 µm und einem Druck von weniger als 2 bar. In jedem Fall sollte der Wein mindestens 2 Monate auf der Hefe sein.
1.16. Gasförmige Hilfsstoffe in der Weinbereitung		
	Kein Micro-Ox	CO_2, N_2, O_2
1.17. Abfüllung		
	Alle Flaschen stammen aus Europa und sind aus Recyclingglas, 0,75-l-Flaschen für Wein wiegen < 600 g und für Schaumwein < 1 kg, kein Terracotta.	Glas, anderes nicht poröses Material aus Ton wie Steingut oder Porzellan ohne Innenbeschichtung
1.17.1. Verschlüsse		
		Glas, Kork, Schraubverschluss, Kronkorken, technische Korken auf Basis von Kork

Prozess/Methode/ Zutat	Ziel	erlaubt
1.17.2 Erstöffnungsgarantie		
		Keine Vorgaben
1.17.3. Deklaration		
		Etiketten müssen der Kennzeichnungsrichtlinie entsprechen.
1.18. Reinigung und Desinfektion		
Räumlichkeiten und alle Gerätschaften		Wasser, Dampf, Schwefel, Schmierseife, Natronlauge, Ozon, Peressigsäure, Essigsäure, Wasserstoffperoxid, Zitronensäure, Natron und Weinsäure, gefolgt von Spülung mit Trinkwasser; auch die Verwendung von UV-Strahlung und ionisierter Luft ist zulässig.
1.19. Holz		
		Nur Fässer aus Eiche oder anderen Holzarten, aber keine Holzchips oder Ähnliches

7.15.4 Zertifizierung der Weinkeller und Markennutzung

Die Arbeiten im Weinberg und im Weinkeller gehören untrennbar zusammen. Gemäss den Demeter-Hofverarbeitungsrichtlinien ist es nicht erlaubt, dass Demeter-Betriebe konventionelle Produkte zukaufen und verarbeiten, sondern nur Bio- und Demeter-Produkte. Dies soll nun klar auch in den Weinrichtlinien festgehalten und umgesetzt werden. Weiterhin zulässig ist die Lohnverarbeitung von konventionellen Trauben im eigenen Keller.

Tabelle: Voraussetzungen für die Demeter-Zertifizierung

	Weingut nur mit Rebberg (ohne Keller)	Weingut mit eigenem Keller	Lizenznehmer*innen Dazu zählen Kooperativen, Traubenaufkäufer*innen und Offenweinhandel
Rebberg	100 % Demeter-Bewirtschaftung	Eigene Reben müssen 100 % Demeter-zertifiziert sein.	Wenn das Unternehmen einen eigenen Weinberg besitzt, kann dieser als separater Betrieb zertifiziert werden, da das gesamte Unternehmen zertifiziert werden muss.
Zertifizierung Keller	Kein Keller	Demeter	Demeter

	Weingut nur mit Rebberg (ohne Keller)	Weingut mit eigenem Keller	Lizenznehmer*innen Dazu zählen Kooperativen, Traubenaufkäufer*innen und Offenweinhandel
Zertifizierung Weine	—	30 % aller Flaschen müssen Demeter-zertifiziert sein. Diese müssen entsprechend ausgelobt werden.	Verarbeitung von konventionellen, CH-Bio-/Knospe- und Demeter-Trauben erlaubt. Bedingung: Die Etiketten müssen sich klar unterscheiden zwischen Demeter und den anderen Qualitäten.
Zukauf von Trauben	—	Der Zukauf von CH-Bio-/Knospe- oder Demeter-Trauben ist erlaubt, der Zukauf von konventionellen Trauben ist verboten. Demeter-Weine bestehen zu 100 % aus Demeter-Trauben.	Es können alle Qualitäten zugekauft werden (Nicht-Bio, Bio und Demeter). Demeter-Weine bestehen zu 100 % aus Demeter-Trauben.
Lohnverarbeitung im eigenen Keller	—	Lohnverarbeitung von konventionellen Trauben im eigenen Keller für Dritte ist ausschliesslich mit einer Demeter-Verarbeitungskontrolle erlaubt.	Lohnverarbeitung von konventionellen Trauben im eigenen Keller für Dritte ist erlaubt.
Lohnverarbeitung bei Lohnverarbeiter	Erlaubt. Der Lohnverarbeiter muss dafür Demeter-zertifiziert sein.	Erlaubt (z. B. für Schaumweine). Der Lohnverarbeiter muss dafür Demeter-zertifiziert sein, wenn der Wein als Demeter ausgelobt werden soll.	

Tabelle: Kommunikation

	Weingut nur mit Rebberg (ohne Keller)	Weingut mit eigenem Keller	Lizenznehmer*innen Dazu zählen Kooperativen, Traubenaufkäufer*innen und Offenweinhandel.
Logonutzung	Demeter-Logo am Weinberg darf verwendet werden.	Demeter-Logo am Weinberg und im Weinkeller darf verwendet werden. Auf Preislisten müssen die Qualitäten klar unterschieden werden.	Das Demeter-Logo darf am Weinberg und im Weinkeller nicht angebracht werden. Auf Preislisten müssen die Qualitäten klar unterschieden werden. Vor allem durch die konventionellen Weine darf keine Kundentäuschung erfolgen.

7.16 Cidre, Fruchtwein und Essig

7.16.1 Geltungsbereich

Der Geltungsbereich dieser Richtlinie umfasst die Kelterung von Fruchtsäften ausser Traubensaft zur Herstellung von Cider/Cidre oder Apfelwein, Fruchtwein und die Herstellung von alkoholischen Getränken aus Honig (Met). Zusätzlich beschreibt sie die Herstellung von Essig aus Obst- und Gemüsesäften, Wein und Bier. Für die Verarbeitung anderer alkoholischer Getränke wie Wein, Sekt, Bier und Spirituosen existieren separate Produktrichtlinien.

7.16.2 Allgemeine Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Filtermaterialien und Verarbeitungsverfahren

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial, Enzyme und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Cidre, Fruchtwein und Essig finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

7.16.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe — Fruchtwein

- Das Ziel ist es, Fruchtweine unter Verwendung traubeneigener Hefen herzustellen. Spezifische biodynamische, biologisch zertifizierte Hefen können auch verwendet werden. Unter Voraussetzung der Nichtverfügbarkeit von zertifizierten Hefen, dürfen auch konventionelle Hefen verwendet werden.
- Bei der Herstellung von Obstwein als Getränk darf die Maische nur mit Saftkonzentrat aus den namensgebenden Zutaten angereichert werden und der Alkoholgehalt darf um maximal 1,5 Vol. % erhöht werden.
- Für eine zweite Gärung zur Herstellung von perlenden Fruchtweinen ist die Zugabe von Zucker nicht beschränkt.
- Metabisulphite (E 224) und Schwefeloxid (SO_2/E 220) dürfen bis zu einer Grössenordnung von 50 mg/l für Fruchtwein und Met sowie 100 mg/l für perlenden Fruchtwein eingesetzt werden.
- Die Verwendung von Erbsenproteinen zur Klärung und Schönung ist erlaubt.
- Für die Klärung und Schönung von Apfelsaft in der Herstellung von Cidre/Apfelwein ist der Einsatz von Enzymen gemäss Kapitel 6.3 zugelassen.

7.16.4 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe — Essig

- Alkohol als Zutat ist nicht zugelassen. Essig wird entweder in einem zweistufigen Fermentationsprozess oder als aromatisierter Essig (Aceta oder Ansatzessig) hergestellt. Die aromatisierenden Zutaten müssen Demeter-zertifiziert sein.
- Zur Klärung und Schönung können Pflanzenproteine eingesetzt werden.

- Bei der Beimpfung in kontinuierlichen Verarbeitungsverfahren müssen die Starterkulturen (Essigmutter) aus der eigenen Verarbeitung wieder eingesetzt werden. Zugekaufte Kulturen können nur bei einem Neustart verwendet werden. Bei kontinuierlichen Verfahren im Wechsel mit Bio-zertifizierten Endprodukten dürfen Bio-zertifizierte Starterkulturen nicht mehr als 5 % des Demeter-zertifizierten Endprodukts ausmachen.
- Die Zugabe von Karamellfarbstoff und schwefliger Säure zu Essig ist nicht zulässig, ebenso wenig der Einsatz von E 536 (Kaliumhexacyanoferrat, $Fe(CN)_6$).

7.16.5 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Fruchtwein

- Zentrifugierung ist nicht gestattet.
- Verfahren, um den Alkoholgehalt zu reduzieren, Verfahren zur Geschmacksveränderung oder visuelle Veränderungen durch die Verwendung von Farbstoffen sind nicht gestattet.
- Pasteurisierung ist zugelassen.
- Filtration unter Einsatz der in Kapitel 6.3 beschriebenen Filtermethoden ist zugelassen.
- Cross-Flow-Filtration/Tangentialfiltration kann eingesetzt werden ab einer Porengrösse von mindestens 0,2 µm und einem Druck von weniger als 2 bar.

7.16.6 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren – Essig

- Traditionelle Verfahren (Orléans-Verfahren), Schnellessigverfahren (Spanbildner oder Generatorverfahren) und Submersverfahren sind erlaubt.
- Synthetische Verfahren der Essigherstellung sind untersagt.
- Die Herstellung von Essigessenzen ist nicht zugelassen, dementsprechend auch nicht die Herstellung von Essig aus rückverdünntem Konzentrat.
- Die Produktion von Essigcreme (Crema) muss durch die Reduktion von Flüssigkeit ohne den Einsatz von Stärke oder anderen Verdickungsmitteln erfolgen.
- Die Pasteurisierung von Endprodukten ist nicht zugelassen. Die Pasteurisierung von Essig als Halbfabrikat für Essigzubereitungen und Aceto Balsamico hingegen ist zugelassen.
- Filtration unter Einsatz der in Kapitel 6.3 beschriebenen Filtermethoden ist zugelassen.
- Die Schwefelung von Essig ist ausgeschlossen, geschwefelter Wein kann als Ausgangsprodukt zur Essiggewinnung jedoch eingesetzt werden.

7.16.7 Verpackung – Fruchtweine und Essig

- Die Fermentationsprozesse müssen in rostfreien Stahltanks, Keramik, Glas oder Holzfässern durchgeführt werden.
- Metall- oder Betontanks mit Epoxy und/oder Fiberglas dürfen seit der Zertifizierungskampagne 2022 nicht mehr neu angeschafft werden. Tanks, die aus diesen Materialien bestehen und vor diesem Datum angeschafft wurden, können weiterverwendet werden, wie lange das der Fall ist, liegt im Ermessen der jeweiligen Zertifizierungsorganisation.

- Für Essig in Grossverbrauchergebinden wie z. B. für die Gastronomie können Kunststoffe eingesetzt werden, vorausgesetzt sie sind in Kapitel 6.5 als zulässig für andere Produktgruppen aufgeführt. Für Endverbraucherverpackungen ist der Einsatz von Kunststoffen nicht zugelassen.
- Für Flaschen, Verschlüsse und Erstöffnungsgarantien gelten die gleichen Vorgaben wie für Weine (Kapitel 7.15).

7.17 Alkohol für die Weiterverarbeitung und Spirituosen

7.17.1 Geltungsbereich

Diese Richtlinien beschreiben sowohl die Herstellung von Demeter-Alkohol, der als Zutat in anderen Demeter-Produkten wie z. B. Tinkturen benötigt wird, als auch von Spirituosen, die als Getränk verwendet werden. Spirituosen sind beschränkt auf alkoholische Getränke destilliert aus Getreide, Wein, Gemüse (inklusive Agaven), Früchten, Gärresten aus der Weinherstellung und Fruchtverarbeitung sowie Liköre (aromatisierte Spirituosen mit einem relativ hohen Zuckergehalt von mindestens 100 g/l).

Für die Verarbeitung anderer alkoholischer Getränke wie Wein, Sekt, Bier und Fruchtwein existieren separate Produktrichtlinien.

7.17.2 Allgemeine Grundlagen

Die Hersteller biodynamischer Spirituosen sind sich ihrer Verantwortung bewusst. Das herausragende Geschmacks- und Geruchserlebnis sollte die einzige Motivation für den bewussten Genuss von biodynamischen Spirituosen sein. Aus diesem Grund sind die Ziele der Veredelung vollendete Handwerkskunst, klassische Gärung und Destillation sowie Reifung auf der Grundlage von Fachwissen und Zeit. Alle Methoden, diesen Prozess zu beschleunigen oder den Geschmack zu beschönigen oder zu verfälschen, sind ausgeschlossen.

7.17.3 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

- Die jeweiligen Rohstoffe zur Herstellung des Rohalkohols, der Brände und Liköre müssen Demeter-Qualität haben.
- Der Einsatz von Hefe folgt den allgemeinen Vorgaben dieser Richtlinie (Kapitel 6.1.2). Der Zusatz von Zucker oder anderen Hefenährstoffen ist nicht zugelassen. Wenn Spirituosen aus Demeter-Wein destilliert werden, müssen für das Ausgangsprodukt die Richtlinien für die Herstellung von Wein und Sekt (Kapitel 7.15) eingehalten werden.
- Hefe kann wieder verwendet werden, nachdem sie von der Maische zentrifugiert und gewaschen wurde. Die zentrifugierte Hefe kann biologisch zertifizierte Maische enthalten, wenn sie aus zertifiziert biologischer Produktion gewonnen wurde. Die biologisch zertifizierte Maische aus kontinuierlicher Verarbeitung darf max. 5 % vom Volumen der Demeter-Maische ausmachen. Maische und Hefe aus konventioneller Verarbeitung sind ausgeschlossen und können nicht verwendet werden.

- Für das Mälzen von Getreide oder das Einmaischen von Kartoffeln bzw. Mais können Enzyme eingesetzt werden, wenn sie die allgemeinen Vorgaben erfüllen (Kapitel 6.3). Zusätzlich ist der Einsatz von Enzymen auf Pektinasen und Amylasen beschränkt.
- Demeter-Spirituosen dürfen mit Kräutern, Gewürzen, Früchten, Gemüse und Wurzeln aromatisiert werden. Der Einsatz aromatisierter Zutaten folgt den allgemeinen Vorgaben (Kapitel 6.1.2), Produkte aus zertifizierter Wildsammlung dürfen verwendet werden.
- Liköre dürfen ausschliesslich auf der Basis von Spirituosen, anderen alkoholischen Getränken wie Wein, Lebensmitteln (wie z. B. Früchten) und Zucker (alle Arten von Zucker sowie Sirup und karamellisierter Zucker) hergestellt werden. Zur Aromatisierung von Likören sind aromatische Extrakte zugelassen.
- Alkohol für die Weiterverarbeitung darf nur auf der Basis von Lebensmitteln oder Nebenprodukten der Lebensmittelverarbeitung gewonnen werden, verrottetes Material oder Rohstoffe wie Holz etc. sind ausgeschlossen.
- Die Maische darf nicht geschwefelt werden.
- Jegliche Massnahmen, die eine längere Lagerung und Reifung vortäuschen, wie z. B. der Einsatz von Holzchips, Zuckercouleur oder Karamell, sind nicht erlaubt.

7.17.4 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren

- Malz darf nur mit indirekter Hitze getrocknet werden, um die Gefahr der Entstehung von biogenen Aminen zu reduzieren.
- Alle Arten der Destillation, auch Doppel- und Dreifachdestillation, sind zugelassen.
- Aromatisierte Spirituosen werden mittels Mazeration oder Perkolation hergestellt. Methoden, um die Aromatisierung zu beschleunigen, wie die Misch- oder Konzentrat-Methode, sind nicht erlaubt.
- Jegliche Massnahmen, um die Reifung zu beschleunigen, sind untersagt.
- Filtration unter Einsatz der in Kapitel 6.3 beschriebenen Filtermethoden ist zugelassen.
- Pflanzliche Öle können eingesetzt werden, um Schaumbildung zu vermeiden; der Einsatz folgt den allgemeinen Vorgaben (Kapitel 6.1.2).

7.17.5 Reifung und Verpackung

- Spirituosen müssen in Edelstahl- oder Tongefässen, Glas oder Holzfässern reifen. Kunststoffbehälter sind nicht erlaubt. Nach Möglichkeit sollen gebrauchte Holzfässer von biodynamischen Weinbaubetrieben bezogen werden. Wenn diese nicht in der gewünschten Qualität zur Verfügung stehen, können sie aus anderen Quellen bezogen werden. Im Fall einer Verwendung von Fässern aus konventionellen Betrieben muss darauf geachtet werden, dass keine Rückstände in das biodynamische Produkt übergehen. Die RKV kann Reinigungsprotokolle für Fässer konventioneller Herkunft einfordern.
- Alkohol für die Weiterverarbeitung kann in Kunststoffbehältern gelagert werden.
- Für Flaschen, Verschlüsse und Erstöffnungsgarantien gelten die gleichen Vorgaben wie für Weine (Kapitel 7.15).

7.18 Nahrungs- und Gesundheitsergänzungsmittel

7.18.1 Geltungsbereich

Die vorliegende Richtlinie gilt für Produkte, die die menschliche Ernährung ergänzen oder die medizinische Behandlung unterstützen, ohne direkt oder zwingend dem allgemeinen Lebensmittel- oder Arzneimittelrecht zu unterliegen. Dies umfasst Kategorien wie Nahrungsergänzungsmittel, Functional Food, Gesundheitsergänzungsmittel oder pharmazeutische Präparate.

Da es sich um eine internationale Basisrichtlinie handelt und nationale Rechtsvorschriften bzw. Rechtsprechungen diese Kategorien unterschiedlich abgrenzen oder klassifizieren können, ist eine klare und eindeutige Abgrenzung dieses Geltungsbereichs auf bestimmte Produktgruppen nicht möglich.

Aufgrund unterschiedlicher Geltungsbereiche nationaler Bio-Normen oder horizontaler Gesetzeskonflikte ist eine Bio-Zertifizierung als Voraussetzung für alle Demeter-Produkte, wie im allgemeinen Teil formuliert, für diesen Produktbereich nur eingeschränkt anwendbar. Dementsprechend tritt diese Bedingung nur dann in Kraft, wenn eine Bio-Richtlinie für die jeweilige Produktkategorie existiert; in jedem Fall müssen verwendete Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs durch eine Bio-Zertifizierung abgedeckt sein.

Bitte beachten Sie, dass bei einigen Produkten und in einigen Ländern der Bezug auf Bio und damit auch auf Demeter für Nahrungsergänzungsmittel oder pharmazeutische Ergänzungspräparate verboten sein kann. Eine rechtlich eindeutige Einordung und Zulassung liegt im Verantwortungsbereich der jeweiligen Lizenznehmer*innen. Im Produktfreigabeprozess werden die Lizenznehmer*innen dezidiert darauf hingewiesen.

7.18.2 Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe

Sowohl Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe als auch Filtermaterial und Verarbeitungsverfahren sind im allgemeinen Teil der Richtlinie geregelt (Kapitel 6.2/6.3). Spezielle Anforderungen für Wein und Sekt finden sich im nachfolgenden Abschnitt der Richtlinie.

- Hinsichtlich der Verwendung, Qualität und Herkunft der Rohstoffe, der Mindestanforderungen an die Zusammensetzung eines Demeter-Produkts und der Verfügbarkeit gelten die allgemeinen Bedingungen für Demeter-Produkte im allgemeinen Teil dieser Richtlinie.
- Als Klebe- und Haftmittel sind Guarkernmehl (E 412), Gummi Arabicum (E 414), Maltodextrin, Pflanzenwachse, native Stärke, Gelatine und Pektin (E 440 a/i) zugelassen.

7.18.3 Produktspezifische Verarbeitungsmethoden

- Nach dem allgemeinen Teil dieser Richtlinie zugelassene Trocknungs- und Erwärmungsprozesse sind zulässig.
- Sprüh-, Walzen- und Gefriertrocknung sind zulässig.

- Formende Extrusion ist gemäss den Vorgaben in Kapitel 6.2.1 zugelassen.

7.18.4 Kapseln und Hüllen

- Kapsel- oder Beschichtungsmaterial darf 5 % des Produktvolumens nicht überschreiten.
- Als Basiskomponenten sind tierische Proteine, Gelatine oder pflanzliche Polysaccharide und Öle zulässig, wenn sie mindestens biologisch zertifiziert sind.
- Maltodextrin, Sonnenblumenlecithin, Guarkernmehl (E 412), Gummi Arabicum (E 414) und native Stärke sind erlaubt, wenn sie mindestens biologisch zertifiziert sind.
- Magnesiumcarbonat (E 504) als Trennmittel oder Formentrennmittel ist zulässig.
- Farbgebungen sind nicht erlaubt, die Verwendung von färbenden Zutaten in Form von Pflanzenpulver o. ä. ist möglich.
- Die Hersteller*innen stellen sicher, dass Kapsel- oder Hüllenmaterial keine anderen als die oben genannten Stoffe enthält. Produktspezifikationen müssen im Rahmen der Produktzulassung verfügbar sein.

7.19 Kosmetik und Körperpflegeprodukte

7.19.1 Geltungsbereich

Diese Richtlinie behandelt die Herstellung folgender Produktkategorien:

- Gesichts-, Haar- und Körperpflegeprodukte
- Sonnencremes
- Mundpflegeprodukte
- Ätherische Öle
- Extrakte, Extraits und Tinkturen
- Wässer und Hydrolate (Hydrosole)
- Seifen, einschliesslich Flüssigseifen, z. B. Shampoos und Duschgels
- Dekorative Kosmetik und Reinigungsmittel
- Parfüms

7.19.2 Allgemeine Grundlagen

Ziel ist, Kosmetikprodukte herzustellen, die aus Naturprodukten und natürlichen Zutaten bestehen, die für die menschliche Haut und den Körper fördernd und unterstützend wirken und die dabei so wenig Umweltrisiken wie möglich tragen. Rohstoffe pflanzlichen oder tierischen Ursprungs sollen soweit möglich nach Demeter zertifiziert sein. Die Aufgabe bei der Herstellung von Kosmetika ist, die besonderen Qualitäten der Rohstoffe, die durch den Anbau nach biodynamischen Prinzipien entstanden sind, zu erhalten und sie wo möglich noch zu verbessern.

Es sollen Verarbeitungsprozesse gewählt werden, die die den Stoffen innewohnende Qualität berücksichtigen und diese verbessern. Aus diesem Grund werden Zutaten bevorzugt, die durch

einen rhythmischen Prozess gegangen sind (z. B. hell/dunkel, heiss/kalt, Sonnenaufgang/Sonnenuntergang). Direkte Umwelteinflüsse wie elektromagnetische Felder sollten bei deren Herstellung vermieden und negative Effekte auf ein Minimum beschränkt werden. Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs müssen so verarbeitet werden, dass Qualitätsverluste minimiert werden, die Qualitäten eingeschlossen, die die Produkte während ihres Wachstums durch den biodynamischen Anbau erhalten haben.

Umwelteinflüsse jeglicher Produktion sind zu berücksichtigen. Das betrifft Bereiche wie Abwasserkanäle einschliesslich Heisswasser, Reduzierung von umweltbelastendem Abfall, Energieverbrauch, Auswahl geeigneter Verpackungen und Abbaubarkeit der Produkte.

Wasser spielt eine zentrale Rolle in verschiedenen Kosmetikprodukten, in vielen Fällen ist Wasser die Hauptzutat. Aus diesem Grund sollte es von bester Qualität sein. Wasserverbesserung durch Rhythmisierung kann vorteilhaft sein.

Die Kennzeichnung ist in der Kennzeichnungsrichtlinie geregelt (Kapitel 8, Kapitel 8.4.3).

Umweltaspekte bei der Verarbeitung

- Organischer Abfall, der keine Kontaminationsgefahr für die Umwelt darstellt, muss kompostiert oder in einer anderen umweltfreundlichen Weise verwertet werden.
- Bei Verarbeitung mit Heisswasser (wie z. B. Destillation) muss sichergestellt sein, dass das Wasser abgekühlt ist, bevor es in Ökosysteme wie Boden oder Gewässer gelangt.
- Hydrosole/Wässer, die Zusätze wie z. B. Konservierungsmittel enthalten, dürfen nicht in Ökosysteme wie Boden und Wasser gelangen.
- Verpackungsmaterial muss die Anforderungen der Verarbeitungsrichtlinien erfüllen.

7.19.3 Einteilung im Sinne der Kosmetikrichtlinie

Kosmetische Inhaltsstoffe werden gemäss ihrer Funktion und ihres Zwecks bezogen auf das jeweilige Produkt eingeteilt. Hierbei werden 3 Kategorien unterschieden: Wirkstoffe, Rezepturbestandteile/funktionelle Zusatzstoffe und Parfüm/Duftstoffe.

- Wirkstoffe sind die Inhaltsstoffe, die tatsächlich die Wirkung auf Körperebene erzielen. Wirkstoffe sind natürliche Extrakte oder fette Öle, die idealerweise in Demeter-Qualität eingesetzt werden, sie sind keine isolierten Substanzen. Erlaubte Verarbeitungsmethoden sind in Kapitel 7.19.5 aufgeführt.
- Funktionelle Zusatzstoffe sind Substanzen, die die Wirkstoffe im kosmetischen Mittel im Hinblick auf die Rezeptur, Funktion und Textur unterstützen, wie z. B. Emulgatoren, Verdickungsmittel und Tenside. Sie sind ausschliesslich pflanzlichen oder mineralischen Ursprungs und können isolierte Stoffe sein, z. B. Fettsäureester. Sie müssen in Kapitel 7.19.7 gelistet sein. Isolierte Stoffe werden ausschliesslich für den Kosmetik- und Lebensmittelbereich hergestellt.
- Duftstoffe sind Substanzen, die die Wirkung des kosmetischen Mittels über den Geruchssinn entfalten. Das Parfüm sollte nur aus reinen und natürlichen ätherischen Ölen (aus definierten Pflanzen) idealerweise in Demeter-Qualität oder aus Fraktionen, die aus ätherischen Ölen gewonnen werden, bestehen.

Nicht jede Zutat kann eindeutig einer dieser drei Kategorien zugeordnet werden. Ist keine eindeutige Zuordnung möglich, muss sie in Kapitel 7.19.7 gelistet sein.

7.19.4 Qualität und Berechnung von Zutaten

- Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs folgen dem allgemeinen Grundsatz (Kapitel 6.1.2), was in Demeter-Qualität verfügbar ist, muss in Demeter-Qualität eingesetzt werden. Für die jeweiligen Mindestanteile siehe Kapitel 8 «Kennzeichnungsrichtlinie».
- Wenn eine landwirtschaftliche Zutat unter Einhaltung des allgemeinen Grundsatzes (Kapitel 6.1.2) in konventioneller Qualität eingesetzt wird, gelten folgende Anforderungen:
  - Schriftlicher Nachweis über die Nichtverfügbarkeit von 3 Lieferanten
  - Umfassende Rückstandsanalysen, die sich an den BNN-Werten orientieren
  - Die Menge darf 5 % der gesamten Rezeptur nicht überschreiten.

Halbfertigprodukte und verarbeitete Zutaten anderer Naturkosmetik-Standards müssen mittels Verarbeitungsverfahren hergestellt sein, die dieser Richtlinie entsprechen. Diese müssen von der IFOAM als äquivalent anerkannt sein.

Rohstoffe aus Wildsammlung müssen nach Rechtsnormen des Ökolandbaus zertifiziert sein. Sie werden nicht als Demeter-Anteile gerechnet, aber können mehr als 5 % der finalen Rezeptur ausmachen unter Einhaltung der Kennzeichnungsrichtlinie. Auf Antrag an die zuständige Landesorganisation kann eine Verwendung von nicht zertifizierten «Wildsammlungsanteilen von weniger als 2 % im fertigen Produkt zugelassen werden (siehe Anhang II «Ausnahmebewilligungen — Verarbeitung») unter folgenden Voraussetzungen:

  - Die Wildsammlung ist gut dokumentiert.
  - Es handelt sich um eine kleinere Wildsammlung mit Sammelhäufigkeit von weniger als einmal jährlich,
  - wobei die gesammelten Mengen den Bestand der Wildpflanzen nicht gefährden.
- Rezepturbestandteile auf der Basis von Palmöl müssen entweder biozertifiziert sein und/oder es müssen andere Nachweise hinsichtlich der Nachhaltigkeit in Form von Zertifizierungen vorliegen (zertifiziert nachhaltiges Palmöl/RSPO idealerweise Stufe 1 «Identität gewahrt»). Bei Nichtverfügbarkeit von zertifiziertem Palmöl muss ein schriftlicher Nachweis des Lieferanten vorliegen.
- Nebenprodukte der Tierschlachtung können nur verwendet werden, wenn sie von biodynamischen Tieren stammen.
- Ungefärbte und ungebleichte pflanzliche oder tierische Wachse sind zulässig. Wenn Lanolin (Wollwachs) verwendet wird, müssen die Behandlung der Schafe mit Insektiziden (durch Eintauchen), das Verfahren der Lanolinextraktion und die Lanolin-Lösungsmittel bekannt sein. Eine schriftliche Erklärung zu diesen Details ist vom Lieferanten zur Verfügung zu stellen. Jedes Lot muss auf Rückstände solcher Behandlungen untersucht worden sein, und es muss ein Zertifikat dieser Rückstandsanalyse vorliegen. Das Lanolin mit den geringsten Insektizid-Kontaminationen ist zu verwenden.
- Die folgenden Materialien sind nicht erlaubt, weder als Lösungsmittel noch für andere Zwecke als Zutat, Hilfsmittel oder Verarbeitungshilfsmittel:

- Mineralöle und Erdölderivate
- Benzen/Benzol
- Hexan
- Propylenglykol
- Butylenglykol
- EDTA-Chelate und ihre Salze
- Rohmaterialien, die von toten Tieren stammen (z. B. Tierfette, tierisches Kollagen oder anderes Zellmaterial)
- Mikroperlen

7.19.5 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren

- Diese Richtlinie beschreibt ausschliesslich die zugelassenen Verfahren, alle anderen sind ausgeschlossen.
- Tierversuche, ob an Wirbeltieren oder wirbellosen Tieren, sind verboten. Es dürfen nur Produkte und Zutaten verwendet werden, die seit 1979 nicht mehr an Tieren getestet wurden.
- Ionisierende Strahlung ist von allen Produktionsschritten ausgeschlossen. Es dürfen keine Materialien mit Partikelgrössen von weniger als 100 nm verwendet werden (Nanotechnologie ist ausgeschlossen), mit Ausnahme von Zubereitungen aus erdigen und mineralischen Bestandteilen.
- Für Wirkstoffe in kosmetischen Mitteln (siehe Kapitel 7.19.3) sind alle (traditionellen) mechanischen und biologischen Verfahren wie z. B. Wasserdampfdestillation, Extraktion, Mahlen, Trocknen, Mischen, Gefrieren, Zerkleinern, Sieben, Waschen, Erhitzen, Kühlen und Fermentieren erlaubt.
- Funktionelle Zusatzstoffe innerhalb der Demeter-Kosmetik (siehe Kapitel 7.19.3) werden aus natürlichen Ausgangsstoffen wie Ölen, Sacchariden, Proteinen, Lipoproteinen, organischen Säuren gewonnen und dürfen durch Verseifung, Hydrolyse, Veresterung und Umesterung, Destillation, Fermentation, Neutralisation, Kondensation unter Wasserentzug, Hydratation, Sulfatierung modifiziert werden. Die dabei entstehenden Produkte müssen in Kapitel 7.19.7 aufgeführt sein.
- Ätherische Öle werden durch Wasserdampf-/Wasserdestillation, CO_2-Extraktion, Kaltpressung, Skarifikation, Rektifikation (d. h. zur Herausnahme sensibilisierender Inhaltsstoffe nur als Vakuumredestillation z. B. Minzöl), fraktionierte Destillation (z. B. Ylang-Ylang) hergestellt.
- Für die Herstellung von Extrakten, Extraits und Tinkturen werden die Rohstoffe ausschliesslich durch mechanische, thermische oder fermentative Verfahren aufbereitet. Für Extrakte sind keine anderen Extraktionsmittel als Wasser, fettes Öl, Ethylalkohol, CO_2, Glycerin, Fruchtessig oder Mischungen der genannten Stoffe erlaubt.
- Hydrolate werden ausschliesslich durch Wasserdampfdestillation hergestellt.
- Für die Effleurage-Extraktion müssen Demeter- oder zertifizierte Bio-Wachse oder -Fette verwendet werden.

- Für die Seifenherstellung darf die Rohseife nur aus Rohstoffen in Demeter- und biodynamischer Qualität ohne weitere Zutaten hergestellt werden. Zur Verseifung dürfen nur Natriumhydroxid oder Kaliumhydroxid verwendet werden, die keine vorherige Verwendung hatte. Ihr Anteil darf 10 % der Rezeptur nicht überschreiten.
- Zulässige Lösungsmittel für die Extraktion aus Rohstoffen sind Ethylalkohol, Fette und Öle pflanzlichen Ursprungs, aus Fetten oder Ölen pflanzlichen Ursprungs gewonnenes Glycerin, Honig, Zucker und Essig. Die Qualität von Lösungsmitteln folgt den allgemeinen Vorgaben gemäss Kapitel 6.1.2.

7.19.6 Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs

- Zutaten mineralischen Ursprungs: Salze (Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumchloride und -sulphate), Tone (einschliesslich Bentonit), Diatomeenerde (Kieselgur), Steine (einschliesslich Silikate), Edelsteine. Natürliche Mineralien, die nicht chemisch verändert wurden, sind zugelassen.
- Zutaten metallischen Ursprungs: Edelmetalle, Metalle
- Pigmente aus Glimmer oder agglomerierten Metalloxiden, die allen anderen Bestimmungen dieser Richtlinie entsprechen
- Wenn Mineralien oder Salze als Zutat eingesetzt werden, müssen Analysen und schriftliche Nachweise vorliegen, die dokumentieren, dass keine verbotenen Rückstände wie Schwermetalle enthalten sind oder sonstige Stoffe wie Rieselhilfen zugesetzt wurden.
- Reines Trinkwasser bester Qualität, Quellwasser (auch Mineralwasser), destilliertes Wasser oder dynamisiertes Wasser werden bevorzugt. Die Wasseraufbereitung muss eine hohe Wasserqualität gewährleisten. Das Wasser kann gefiltert, enthärtet oder UV-behandelt sein.
- Konservierungsmittel, Antioxidantien, Tenside, Emulgatoren, Alkohol, Lösungsmittel (alle funktionellen Zusatzstoffe) müssen in Kapitel 7.19.7 gelistet sein.
- Synthetisch denaturierter Alkohol ist nicht zugelassen.
- Pflanzliche Konservierungsmittel sind bevorzugt zu verwenden.
- Natürliche Antioxidantien (z. B. auf Basis von Salbei oder Rosmarin) sind bevorzugt zu verwenden.
- CO_2 als Lösungsmittel ist zulässig.
- Natürlich vorkommende Enzyme (z. B. Fruchtenzyme) sind erlaubt, Nachweis der Gentechnikfreiheit vorausgesetzt und ohne weitere Zusätze, die im Rahmen dieser Produktrichtlinie nicht zugelassen sind.
- Synthetische Duftstoffe sind nicht zulässig. Duftstoffe müssen reine ätherische Öle sein, die keine Farbstoffe oder anderen Zusatzstoffe enthalten.

7.19.7 Zugelassene isolierte Substanzen und Inhaltsstoffe

Zugelassene isolierte Substanzen (ausschliesslich funktionelle Zusatzstoffe)

In diesem Kapitel können zusätzliche Stoffe gelistet werden, wenn sie folgende Kriterien erfüllen:

- Funktionelle Zusatzstoffe können mittels Verfahren hergestellt werden, die im Rahmen dieser Richtlinie zugelassen sind.
- Sie sind keine Wirkstoffe resp. aktiven Inhaltstoffe.
- Einige funktionelle Zusatzstoffe können zusätzlich als Wirkstoffe oder Duftstoffe/Parfüm fungieren. Wenn das der Fall ist, ist das hinter jedem Inhaltsstoff vermerkt [x].

A

Allantoin extract (Beinwell)

Ascorbic Acid

Ascorbic Palmitate

B

Benzyl Alcohol

Benzoic Acid und Salze

C

Cellulose gum (für Peelings/Zahnpasta/Feuchtigkeitsgels)

Cetearyl Alcohol

Cetearyl Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)

Cetyl Alcohol

Cetyl Palmitate

Cetyl Olivate

Citric acid

Coco Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)

Coconut Alcohol

D

Decyl Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)

Decyl Oleate

Dehydroxanthan Gum

Disodium Cocoyl Glutamate

E

Ethyl Alcohol (aus Fermentation organischen Pflanzenmaterials landwirtschaftlichen Ursprungs)

G

Glycerine

Glyceryl Caprylate

Glyceryl Citrate

Glyceryl Cocoate

Glyceryl Distearate

Glyceryl Lactate

Glyceryl Laurate

Glyceryl Linoleate

Glyceryl Oleate

Glyceryl Oleate Citrate

Glyceryl Stearate

Glyceryl Stearate SE

Glyceryl Stearate Citrate

H

Hydrolyzed Wheat Protein (aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

Hydrolyzed Wheat Gluten (aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

J

Jojoba Esters (aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

L

Lactic Acid (aus Fermentation eines GVO-freien Kohlenhydratsubstrats/aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

Lanolin Alcohol

Lauryl Alcohol

Lauryl Glucoside (Spül- und Reinigungsmittel)

Lecithin

Lanolin

P

Polyglyceryl - 3 – Polyricinoleate

Potassium Cocoate

Potassium Olivate

Potassium Palmitate

Potassium Stearate

Potassium Sulphate

S

Sodium Cetearyl Sulphate

Sodium Cocoate x

Sodium Cocoyl Glutamate x

Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein x

Sodium Gluconate x

Sodium Lauroyl Lactylate x

Sodium Olivate x

Sodium Palm Kernelate x

Sodium Palmate x

Sodium Stearyl Lactylate x

Sorbic Acids und Salze x

Stearic Acid x

Stearyl Alcohol

Sucrose Stearate x

T

Tocopherol (Vitamin E/aktiver und funktioneller Zusatzstoff)

Totarol

X

Xanthan (E 415)

Zugelassene isolierte Inhaltsstoffe (aktive Inhaltsstoffe)

In dieser Kategorie können bei zukünftigen Überarbeitungen der Richtlinie keine weiteren Inhaltsstoffe hinzugefügt werden. Produkte mit einer Produktzulassung vor 2022 mit einem dieser Inhaltsstoffe bleiben auf unbestimmte Zeit gültig, neue Produkte dürfen nicht zugelassen werden.

Iron oxide (für Sonnencreme)

Salicylic acid (für Peelings und zur Behandlung von Schönheitsflecken)

Triethyl citrate (für Deodorants)

Titanium dioxide (Sonnencreme)

Vitamine (ausser Ascorbinsäure und Tocopherol)

Xylitol (für Zahnpasta; wenn aus Mais extrahiert, dann ist eine GVO-frei-Kennzeichnung erforderlich)

Zinc oxide (für Sonnencreme)

7.20 Textilien

7.20.1 Geltungsbereich

Diese Richtlinie behandelt die Herstellung von Textilien, Stoffen und Fasern aus Demeter-Rohstoffen pflanzlicher Herkunft.

7.20.2 Allgemeine Grundlagen

Textile Rohstoffe (Wolle, Baumwolle, Leinen, Seide usw.) sind landwirtschaftliche Erzeugnisse, für die alle Prinzipien der biodynamischen Produktionsmethode gelten. Die Textilproduktion unterscheidet sich von der Lebensmittelproduktion dadurch, dass immer eine Verarbeitung erforderlich ist. So wie die Verarbeitung von Lebensmitteln biodynamische Eigenschaften beeinträchtigen kann, so kann die Verarbeitung von Textilien die Eigenschaften von biodynamischen Fasern negativ beeinflussen. Die Textilverarbeitung nutzt unter Umständen eine grosse Anzahl von chemischen Verarbeitungsverfahren (Scheuern, Färben etc.). Diese können zu erheblichen Umweltschäden und/oder Verunreinigungen des Endprodukts führen.

Der Ausschluss bestimmter invasiver Mittel in der Landwirtschaft wird durch die Demeter-Erzeugungsrichtlinie geregelt.

Bei der Verarbeitung von Textilien wird dieser Aspekt durch die Normen des Internationalen Verbandes der Naturtextilien (IVN) geregelt, die als die am besten geeigneten für die Verarbeitung von Demeter-Textilien ausgewählt wurden.

7.20.3 Rohstoffe

Alle Demeter-zertifizierten Fasern (Wolle, Baumwolle, Leinen etc.) können in Demeter-Textilien verwendet werden. Zertifizierte Fasern aus Umstellung auf Demeter können bis zu einer Grössenordnung von maximal $^1/_3$ bezogen auf den Gesamtanteil der verarbeiteten Textilien eingesetzt werden.

Mischungen mit Fasern aus Demeter-zertifizierter Landwirtschaft sind zulässig. Solange Seide oder andere Naturfasern in Demeter-Qualität nicht verfügbar sind, ist die Vermischung mit Bio-Fasern zulässig.

Für Produkte, die Mischfasern enthalten und unter Markenzeichen vertrieben werden, gilt, dass mindestens 66 Gew.-% der Fasern Demeter-zertifiziert sein müssen. Weitere Details zur Kennzeichnung von Demeter-Produkten aus Fasern finden Sie unter Kapitel 8.4.3.

Baumwolle muss von Hand gepflückt werden. Die Maschinenernte ist nur dann zulässig, wenn die Verwendung von Chemikalien ausgeschlossen ist. Tierische Fasern sind zu schälen oder zu kämmen.

7.20.4 Produktspezifische Verarbeitungsverfahren

Es gelten die Richtlinien des Internationalen Verbandes der Naturtextilien (IVN) in ihrer jeweils gültigen Fassung. Aufgrund fehlender staatlicher Rechtsnormen ist eine Zertifizierung nach diesen Richtlinien die Grundlage einer Demeter-Zertifizierung in diesem Bereich.

7.21 Farbstoffe für Textilien

Aktuell steht nur die englischsprachige Version in der BFDI-Richtlinie zur Verfügung.

7.22 Futtermittel

7.22.1 Demeter-Anteil an pflanzlichen und tierischen Zutaten

Der Demeter-Anteil (pflanzliche und tierische Zutaten, d. h. Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs) bei Futtermitteln sollte 100 % betragen. In begründeten Ausnahmefällen (z. B. Nichtverfügbarkeit in Demeter-Qualität) kann bis zu 20 % Bio-Qualität verwendet werden. Die Rezepturen der mit «Demeter-Logo ausgelobten Futtermittel und Mischfutter müssen die Vorgaben von Kapitel 4, Anhang 2 «Verarbeitung von Futter und Futtermitteln — Ergänzungs- und Zusatzstoffe in der Fütterung» der Erzeugungsrichtlinie einhalten.

Die Demeter-Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel (RKV) geht davon aus, dass für die Produzent*innen die zugekauften Demeter-Mischfutter zu 100 % als Demeter berechnet werden. Jede andere Regelung führt zu Unklarheiten.

7.22.2 Premix (Vitamine und Mineralstoffe) in den Futtermitteln

Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass die Zusammensetzung der Futtermittel den Tieren ein normales Wachstum ermöglicht. Die Zusammensetzung der Demeter-Futtermittel orientiert sich an diesem normalen Wachstum und nicht an den heute in der konventionellen oder integrierten Produktion üblichen Leistungen.

Premixe dürfen keine gentechnisch veränderten Substanzen enthalten und auch nicht mit Hilfe der Gentechnik hergestellt sein. Den entsprechenden schriftlichen Nachweis haben die Futtermittelhersteller*innen zu erbringen. Stichprobenkontrollen behält sich die RKV vor.

Es darf nur das Notwendige zugegeben werden, Sicherheitsmargen dürfen keine eingerechnet werden.

7.22.3 Extrusion

Extrusion von Demeter-Produkten ist nicht zulässig. Extrudierte Produkte werden als Bio gerechnet.

7.23 Hofverarbeitung und Direktvermarktung

7.23.1 Lohnverarbeitung/Lohnlagerung

Es werden Verträge direkt zwischen den Demeter-Produzent*innen (Auftraggebende) und den Lohnverarbeitenden abgeschlossen. Die Produzent*innen sind verantwortlich, Demeter Schweiz die Lohnverarbeitenden zu melden und eine Kopie des Vertrags zuzusenden.

Ein solcher Vertrag ist nur dann nötig, wenn Lohnverarbeitende keine Demeter-Lizenznehmer*innen sind. Die Vertragsvorlage ist auf *www.demeter.ch* verfügbar.

Ist der*die Lohnverarbeiter*in bereits Demeter-Lizenznehmer*in, so wird bei der Demeter-Kontrolle bei den Produzent*innen überprüft, dass die Demeter-Anerkennung des*der Lizenznehmers*in vorliegt.

Sofern der verarbeitende Betrieb pro Jahr für mehr als 5 Bio-Auftraggeber*innen verarbeitet und/oder die Lohnverarbeitung seine Hauptaktivität ist, muss er gemäss Bio-Verordnung kontrolliert werden, falls er weiterhin für Biobetriebe verarbeiten möchte. Der Betrieb muss ausserdem auch gemäss Demeter-Richtlinie kontrolliert werden, wenn er pro Jahr für mehr als 5 Demeter-Auftraggeber*innen eine Lohnverarbeitung macht oder die Demeter-Lohnverarbeitung seine Hauptaktivität ist. Wenn es sich bei der Lohnverarbeitung um die Weinkelterung handelt, ist eine Demeter-Kontrolle aufgrund risikobasierter Bewertung immer vorgeschrieben. In den genannten Fällen schliessen die Lohnverarbeitungsunternehmen einen kostenlosen Lohnverarbeitungsvertrag mit Demeter Schweiz ab.

In jedem Fall stellt das Lohnverarbeitungsunternehmen die Separierung der verschiedenen Rohstoffqualitäten während der Lagerung und Verarbeitung sicher.

Voraussetzung für Getreideannahme, -reinigung und -lagerung im Demeter-Lohnauftrag ist eine Knospe-Kontrolle. Es ist untersagt, LV-Unternehmen ohne Bio-Kontrolle damit zu beauftragen.

Lohnverarbeitungsbetriebe dürfen die Marke Demeter nicht nutzen und keine Demeter-Produkte unter eigenem Namen verkaufen. Sie bezahlen keine Demeter-Gebühr. Der Demeter-Betrieb bleibt zu jedem Zeitpunkt Eigentümer der im Lohn verarbeiteten Waren. Der Lohnverarbeitungsbetrieb darf max. 10 % der Rohstoffe selbst einkaufen. Diese werden dem auftraggebenden Betrieb 1 : 1 in Rechnung gestellt. Der Demeter-Betrieb stellt dabei sicher, dass ausschliesslich zugelassene Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden. Sofern das Lohnverarbeitungsunternehmen keinen eigenen Bio-Kontrollvertrag hat, muss der Demeter-Betrieb im Besitze sämtlicher diesbezüglicher Dokumente sein (z. B. Quittungen) und diese bei der Betriebskontrolle vorlegen. Wenn der Lohnverarbeitungsbetrieb mehr als 10 % der Rohstoffe einkaufen möchte, muss der auftraggebende Betrieb eine Ausnahmebewilligung bei der Demeter-Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel beantragen.

Für Lohnlager gilt dasselbe wie für die Lohnverarbeitung (Ausnahme: Lagerung von verkaufsfertig verpackten und etikettierten Erzeugnissen, die ausschliesslich für die Schweiz bestimmt sind, falls sie vor der Abgabe an die Konsumenten nicht weiter aufbereitet werden).

7.23.2 Direktvermarktung

Erweckt ein Stand oder ein Verkaufslokal den Eindruck, die Verkaufsstelle eines Demeter-Betriebs zu sein, ist die aktuelle Demeter-Anerkennung gut sichtbar zu platzieren. Sie belegt, dass der Betrieb kontrolliert und zertifiziert ist. Bei allen angebotenen Produkten ist Folgendes schriftlich anzugeben:

- Eigenanbau oder zugekauft
- Zertifizierungsstatus: Demeter, Demeter in Umstellung, Bio …

7.23.2.1 Direktvermarktung von nicht biologischen Produkten an Konsument*innen

In Ausnahmefällen können Demeter-Betriebe auch konventionelle Produkte verkaufen (siehe Kapitel 7.23.2.2 und 7.23.2.3). Das Wichtigste sind die strikte Trennung der Warenflüsse und eine korrekte Deklaration. Der*die Konsument*in darf nicht getäuscht werden! Es gilt immer: Das gleichzeitige Anbieten des gleichen Produkts aus Nicht-Demeter-Anbau und Demeter-Anbau ist nicht möglich.

Im Zweifelsfall entscheidet die RKV über gleiche/gleichartige Produkte.

Für das gleichzeitige Anbieten des gleichen Produkts aus Demeter- und Knospe-Anbau muss bei der RKV der Antrag für eine Ausnahmebewilligung gestellt werden.

7.23.2.2 Direktvermarktung von nicht verkaufsfertig verpackten Produkten

Am Marktstand oder beim Verkauf ab Hof ist das Anbieten ausgelobter Demeter- und Knospe-Produkte zusammen mit nicht biologischen Agrarprodukten und nicht biologischen verarbeiteten Lebensmitteln nur mit Ausnahmebewilligung der Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel erlaubt. Eine Ausnahmebewilligung darf nur erteilt werden, wenn eine Täuschung der Konsumenten ausgeschlossen ist. Das gleichzeitige Anbieten des gleichen Produkts aus Nicht-Demeter-Anbau und Demeter-Anbau ist nicht möglich.

7.23.2.3 Direktvermarktung von verkaufsfertig verpackten zugekauften Produkten

Am Marktstand oder beim Verkauf ab Hof ist das Anbieten ausgelobter Demeter- und Knospe-Produkte zusammen mit zugekauften verkaufsfertig verpackten nicht biologischen Produkten erlaubt. Das gleichzeitige Anbieten des gleichen Produkts aus Nicht-Demeter-Anbau und Demeter-Anbau ist nicht möglich.

7.23.2.4 Kennzeichnung und Anpreisung von nicht-biologischen Produkten

Bei der Vermarktung von nicht biologischen Produkten durch Demeter-Produzent*innen muss sichergestellt werden, dass die Konsument*innen nicht getäuscht werden; deshalb ist folgende korrekte Deklaration äusserst wichtig:

- Auf nicht biologischen Produkten darf kein Bezug zum Biolandwirtschaftsbetrieb gemacht werden. Im Verkaufslokal/am Marktstand sind die nicht biologischen Produkte klar gekennzeichnet und räumlich getrennt (z. B. separates Gestell) anzubieten.
- Die nicht biologischen Produkte sind zudem postenweise (auf Lieferschein, Gestell, Harasse etc.) mit der Deklaration «nicht biologisch» zu versehen. Zusätzlich ist für die nicht biologischen Produkte jeweils der*die Lieferant*in/Erzeuger*in zu deklarieren.
- In Sortiments- und Preislisten sind die Nicht-Demeter-Produkte klar zu kennzeichnen. Es muss eindeutig darauf hingewiesen werden, dass es sich um Nicht-Demeter-Produkte handelt.
- Beim Verkauf mit Rechnung/Lieferschein sind die Nicht-Demeter-Produkte mit einer klaren Negativdeklaration «Bio-Verordnung» bzw. «nicht biologisch» auf der Rechnung/dem Lieferschein zu versehen, und die Lieferpapiere sind neutral zu gestalten. Sie dürfen, ausser bei den entsprechenden Produkten, keine Hinweise auf Demeter oder Knospe und den Biolandbau enthalten. Falls auf den Standardlieferpapieren das Demeter-Markenzeichen vorhanden ist, so sind für die nicht biologischen Produkte separate, neutrale Lieferpapiere zu erstellen.

7.23.3 Hofverarbeitung, Deklaration und Direktvermarktung von Nicht-Demeter-Produkten ab Hof

7.23.3.1 Ausgangslage

Ein Demeter-Hof ist bei den Direktkund*innen als solcher bekannt. Die RKV geht davon aus, dass die direkt ab Hof resp. ab Marktstand kaufenden Kund*innen annehmen, dass die Demeter-Verarbeitungsrichtlinien eingehalten werden, dass also alle Produkte, die ab Hof oder auf dem Markt verkauft werden, alle Demeter-Richtlinien (Erzeugung und Verarbeitung) erfüllen.

7.23.3.2 Einhaltung der Demeter-Richtlinie

Für alle Demeter-Lizenznehmer*innen, gleichgültig ob Produzent*innen oder Verarbeiter*innen, gilt die gesamte Demeter-Richtlinie inkl. der Verarbeitungsrichtlinien.

7.23.3.3 Abweichung von den Verarbeitungsrichtlinien

Herkömmliches Einfrieren der Früchte für Joghurt: In den Verarbeitungsrichtlinien ist festgehalten, dass das Einfrieren der Früchte nur im Schnellfrostverfahren erlaubt ist. Produzent*innen, die für ihre Hofverarbeitung von Joghurt und Quark Beeren und Früchte selbst anbauen, z. B. Erdbeeren und Himbeeren, können diese Beeren nach der im Haushalt gebräuchlichen Methode einfrieren.

7.23.4 Deklaration

7.23.4.1 Auf dem Hof verarbeitete Produkte, die die Demeter-Verarbeitungsrichtlinien erfüllen

Diese Produkte können mit der üblichen Deklaration verkauft werden.

7.23.4.2 Auf dem Hof verarbeitete Produkte, die die Demeter-Verarbeitungsrichtlinien nicht erfüllen

Für auf dem Hof verarbeitete Produkte, die die Demeter-Verarbeitungsrichtlinien nicht erfüllen, gilt folgende Regelung:

Diese Produkte müssen die Richtlinien der Bio Suisse oder der Bio-Verordnung erfüllen und können entsprechend unter der Knospe oder als Bio vermarktet werden. Die Auflagen sind:

- In der Deklaration sind alle Zutaten aufgeführt.
- Jedes Produkt, das nur die Bio Suisse Richtlinien erfüllt, nicht aber Demeter, muss mit einer Etikette versehen sein, auch im Offenverkauf.
- Die Deklaration muss vollständig sein, d. h. auch die E-Nummern müssen deklariert werden.
- Auf Preislisten, Lieferscheinen, Rechnungen und Prospekten sind diese Produkte mit Bio Suisse oder bio zu kennzeichnen.

Zu Beginn oder am Ende der Zutatenliste sind die Abweichungen des jeweiligen Produkts von den Demeter-Richtlinien zwingend festzuhalten. Beispiel: Die von dem*der Produzent*in angebotene Wurst enthält Nitritpökelsalz. Deshalb muss zu Beginn oder am Schluss der Zutatenliste stehen: Enthält Nitritpökelsalz (+ E-Nummer). Werden die Produkte als Knospe- oder Bioprodukte in den Grosshandel geliefert, entfällt dieser Hinweis.

7.23.4.3 Verkauf von konventionellem Alpkäse

Wenn Kühe auf einer konventionellen Alp gesömmert werden, darf der daraus auf der Alp hergestellte konventionelle Käse ohne Ausnahmebewilligung verkauft werden. Wird ein Teil des nicht biologischen Alpkäses auf dem Hof direkt an Kund*innen verkauft, muss er deutlich als solcher gekennzeichnet sein. Um Verwechslungen zu vermeiden, darf gleichzeitig kein Demeter-Alpkäse verkauft werden. Der auf dem Hof hergestellte Demeter-Käse muss sich in der Kennzeichnung deutlich vom konventionellen Alpkäse unterscheiden.

7.23.5 Lizenzgebührenordnung und Markennutzungsvertrag

7.23.5.1 Umsatzmeldungen

Die Meldung der Umsätze ist für alle Produzent*innen Pflicht, damit auch diese Zahlen in die Warenflussberechnungen von Demeter Schweiz einfliessen — auch wenn darauf je nachdem keine Lizenzen erhoben werden (siehe Kapitel 7.23.5.2). Das Vorliegen der Eingangsbestätigung der Umsatzmeldung auf der Geschäftsstelle wird bei der Demeter-Kontrolle der Produzent*innen kontrolliert.

7.23.5.2 Lizenzgebühren

Wenn ein*e Produzent*in die Rolle von einem Verarbeiter oder einer Händlerin einnimmt, werden Lizenzgebühren auf den Umsatz mit Demeter-Produkten fällig: Ab einem Umsatz von CHF 150'000 pro Jahr mit verarbeiteten und/oder zugekauften Demeter-Produkten wird bei den Produzent*innen eine Lizenzgebühr erhoben; dazu gehören z. B. auch Winzer*innen, die selbst Wein keltern und diesen als Demeter ausloben. Keine Lizenzen sind fällig z. B. auf Milch, die an einen Verarbeiter geliefert wird.

Es gelten verschiedene Pauschalen:

Tabelle: Lizenzgebühren

Demeter-Umsatz (CHF) Mit verarbeiteten oder zugekauften Produkten	Lizenz (CHF)
0.- bis 150’000	0
> 150’000 bis 300’000	500 (pauschal)
> 300’000 bis 500’000	1000 (pauschal)
> 500'000	0,2 %

Die folgenden Beispiele sollen verdeutlichen, was unter verarbeiteten Produkten verstanden wird. Die Tabelle ist nicht abschliessend und umfasst nicht alle Produkte.

Tabelle: Beispiele unverarbeiteter Ware und verarbeiteter Produkte

Unverarbeitete Lebensmittel – lose Ware	Verarbeitete Lebensmittel – konsumentenfertig verpackte Produkte
keine Lizenzgebühr bei Produzent*in	Lizenzgebühr bei Produzent*in
Loses Gemüse und Obst, offen in Paloxen; Offen in Kisten mit Gebindeetikette für den Zwischenhandel	Gemüse und Früchte abgepackt in Schale oder Beutel etc. oder mit Demeter-Sticker versehen; Offen in Kisten mit Gebindeetikette für die Direktvermarktung
Äpfel an eine Mosterei liefern	Apfelsaft, Essig
	Eingemachtes Gemüse, Konfitüren, Honig
Milch im Tank an Sammelstelle, Käserei oder Molkerei geliefert	Milchprodukte (abgefüllte Milch, Käse, Joghurt etc.)

Unverarbeitete Lebensmittel – lose Ware	Verarbeitete Lebensmittel – konsumentenfertig verpackte Produkte
Getreide an Mühle oder Sammelstelle abgegeben ohne Retournahme	Gereinigtes Korn, Mehl, Brot, Guetzli
Unsortierte Eier offen in Kisten	Sortierte Eier in Schachteln abgepackt oder offen in Kisten für Direktvermarktung
Lebendes Schlachtvieh	Vakuumiertes Fleisch, Fleischprodukte, Würste, Güggeli etc.
Trauben an eine Kooperative abgeben	Weinherstellung, Traubensaft

Für die zugekauften Produkte gilt: Diese müssen nur einmal angegeben werden, nicht sowohl als Zukauf wie auch als Verarbeitung. Als Beispiele:

- Wenn Gemüse in Kisten zugekauft wird und auch wieder so verkauft wird, gilt dies als Zukauf und muss deklariert werden, weil hier der*die Produzent*in die Rolle vom Handel einnimmt.
- Wenn Milch zugekauft wird und daraus z. B. ein Joghurt hergestellt wird, wird nur der Umsatz vom Joghurt als lizenzgebührenpflichtig angeschaut, nicht zusätzlich auch der Zukauf der Milch. Hier nimmt der*die Produzent*in die Rolle vom Verarbeitungsbetrieb ein.

7.24 Gastrokonzept

Das nachfolgende Demeter-Gastrokonzept betrifft die Gesamtküche. Es besteht mit dem Gastrokonzept «light» auch die Möglichkeit auf einzelne Demeter-Rohstoffe hinzuweisen. Bei Interesse wenden Sie sich an *verarbeitung@demeter.ch*.

7.24.1 Einkauf und Lagerung

7.24.1.1 Einkauf

Für alle Demeter- und Bio-Zutaten und -Getränke ist der Nachweis zu erbringen, dass sie in entsprechender Qualität eingekauft wurden. Für die Ausbildung können Gerichte ohne die Einhaltung des Demeter-Gastrokonzept hergestellt werden. Diese Gerichte dürfen nur intern verwendet werden.

Das bedeutet:

- Einkaufsbelege (Lieferscheine/Rechnungen/Kassenbons o.ä.) müssen folgende Angaben enthalten: Datum, Lieferant*in/Verkäufer*in (Firma), Name des Produkts, Menge, Bezeichnung der Label-Qualität. Bei Lieferant*innen/Verkäufer*innen von Demeter- und Bio-Produkten ist mit der ersten Lieferung (und danach jährlich) eine Kopie ihres aktuellen Betriebszertifikats anzufordern.
- Fehlt bei Einkäufen bei Detaillist*innen oder auf dem Markt eine oder mehrere obengenannte Angaben auf dem Einkaufsbeleg, muss der Nachweis auf andere Art erfolgen: z.B. durch Aufbewahrung der Verpackung (oder ein Foto davon), einem Foto des Preisschildes oder durch Erstellung eines Lieferscheins.

- Ist eine Zutat nicht in Bio-Qualität verfügbar, können bei entsprechender Aufzeichnung nicht zertifizierte Produkte verwendet werden, vorausgesetzt die Bedingungen in Kapitel 7.24.1.3 werden eingehalten. Dies, sofern sie nur Hilfs- und Zusatzstoffe enthalten, die gemäss den allgemeinen Demeter-Verarbeitungsrichtlinien erlaubt sind. Regelungen zu Pilzen, Wild und Fischen: siehe Kapitel 7.24.3.
- Alle diese Dokumente müssen bis zur nächsten Kontrolle aufbewahrt werden. Die digitale Ablage ist möglich.

7.24.1.2 Lagerung

Eine getrennte Lagerung von Demeter- und nicht-Demeter-Produkten wird nicht vorgeschrieben, jedoch empfohlen. In jedem Fall ist sicherzustellen, dass eine Verwechslung von verschiedenen Label-Qualitäten ausgeschlossen werden kann, besonders dann, wenn in der Speisekarte auf die Demeter-Qualität einzelner Zutaten hingewiesen wird.

7.24.1.3 Nicht zertifizierte Produkte

Für die Verwendung nicht Bio-zertifizierter Produkte ist eine Ausnahmebewilligung erforderlich. Diese wird von der Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel (RKV) erteilt,

- Wenn ein Produkt für das Profil der Küche nachweislich ein unverzichtbarer Bestandteil ist.
- Wenn für den Bezug eines regionalen statt eines Demeter-Produkts stichhaltige Gründe vorliegen.
- Wenn ein Produkt nicht in Bio- oder Demeter-Qualität verfügbar ist.

7.24.2 Die Demeter-Küche

7.24.2.1 Zutaten

Im Folgenden werden Mindestvorgaben an die verwendeten Zutaten gestellt. Die Demeter-Küche soll aber mehr sein als die Summe der einzelnen Zutaten. Ihr Ziel soll sein zur menschengerechten Ernährungskultur beizutragen. Eine bewusste Auswahl hochwertiger, aufeinander abgestimmte Zutaten und eine schonende Verarbeitung bilden die Grundlage dazu.

- Während den ersten drei Jahren müssen mindestens 60 % der Rohstoffe (Einkaufswert) Bio zertifiziert und mindestens 40 % Demeter-zertifiziert sein.
- Idealerweise früher aber spätestens nach 3 Jahren gilt: Mindestens 80 % der Rohstoffe (Einkaufswert) sind Bio zertifiziert und mindestens 50 % der Rohstoffe (Einkaufswert) sind Demeter-zertifiziert.
- Es wird empfohlen Stärketräger/Getreideprodukte inkl. Vollkornreis, Teigwaren sowie Kartoffeln nach Möglichkeit immer in Demeter-Qualität einzukaufen.
- Fleisch ist immer in Demeter- oder Knospe-Qualität einzukaufen, der Demeter-Anteil beträgt mindestens 20 %. Ausnahme: Wild.
- Pro geführter Getränkekategorie (Wein, Saft/Softgetränke, Tee, Kaffee, Milchgetränke) muss mindestens ein Artikel in Demeter-Qualität geführt werden. Ausnahme: Bier, hier gilt mindestens 1 Artikel in Bio Knospe Qualität.

- Die Getränke werden für die Berechnung der prozentualen Anteile nicht berücksichtigt.
- Für die erlaubten konventionellen Produkte gilt, dass sie nur Hilfs- und Zusatzstoffe enthalten, die im Rahmen dieser Richtlinien zugelassen sind: siehe Kapitel 6.3 sind.
- Das verwendete Salz darf weder Jod, Fluor noch Rieselhilfsmittel enthalten.
- Zucker, Milch und Kaffeerahm sind mindestens Knospe-Qualität.

Tabelle: Berechnungsbeispiel in CHF

Rohstoffe	Einkaufswert
Eingekaufte Waren für total	CHF 10'000
Demeter-Produkte, mindestens	CHF 5'000
Demeter, Knospe, CH- und EU-Bio, mindestens	CHF 8'000
Bewilligte regionale, konventionelle Produkte, Wildsammlungen, Fisch und Wild, max.	CHF 2'000

7.24.2.2 Zubereitung

- Damit die Speisen den Menschen nähren, muss die Vitalqualität hoch sein. Deshalb ist es entscheidend, für die Zubereitung frische, rohe Produkte zu verwenden. Tiefgekühlte Gemüse und Früchte sind zugelassen.
- Mikrowellenöfen sind verboten.
- Fertig gekochte Speisen sollen aus qualitativen Gründen nicht tiefgekühlt werden. Ist es dennoch vereinzelt unumgänglich, wird empfohlen einen Schockfroster einzusetzen.
- Grundsätzlich ist die Einhaltung der gesamten Demeter-Verarbeitungsrichtlinie bezüglich Verarbeitungsmethoden verpflichtend.

7.24.2.3 Nicht erlaubte Zutaten

Nicht erlaubt sind:

- Gentechnisch veränderte Produkte
- Meeresschildkröten, Kaviar, Froschschenkel, Stopfleber, importierte Wachteleier, Taubenfleisch, Crevetten aus konventionellen Zuchten
- Fleisch exotischer Tierarten wie z. B. Känguru, Krokodil
  - Ausnahme: Straussenfleisch aus schweizerischer Bio-Zucht ist erlaubt.

7.24.3 Regelung zu Eigenanbau, Pilzen, Wild und Fischen

Eigenanbau

Für pflanzliche Erzeugnisse aus eigenem Anbau müssen die verwendeten Setzlinge oder das verwendete Saatgut mindestens biologisch sein. Dies muss mit Einkaufbelegen dokumentiert werden.

Es sind nur die Düngemittel gemäss Kap. 4, Anhang 3 «Zugelassene Düngemittel» und für die Pflanzenpflege und Pflanzenbehandlung die Produkte im Kap.4, Anhang 4 «Zugelassene Massnahmen und Wirkstoffe zur Pflanzenpflege und -behandlung» der Demeter-Erzeugungsrichtlinien erlaubt.

Pilze, Waldfrüchte und Kräuter

- Eigene Wildsammlung: Es muss sichergestellt werden, dass die Sammlung gemäss Vorgaben der Bio-Verordnung dokumentiert wird. Damit wird der Nachweis erbracht, dass nicht zu viele oder geschützte Bestände gesammelt werden und nicht in mit Pflanzenschutzmittel behandelten Gebieten gesammelt wird.
- Zukauf: Nebst Pilzen aus Bio-Zuchten sind die gemäss Bio-Verordnung zertifizierten wild gesammelten Pilze, Waldfrüchte und Kräuter aus der Schweiz und dem restlichen Europa erlaubt.

Wild

Erlaubt ist Wild aus der Schweiz und aus Nachbarländern, wenn nachgewiesen werden kann, dass es sich um gejagtes Wild und nicht um Wild aus Zuchten handelt. Wild aus Bio- und Demeter-Zucht ist zugelassen. Nicht zugelassen sind jedoch Feldhasen, Wildkaninchen sowie Wildvögel.

Erlaubte Fische und Meeresfrüchte

Erlaubt ist Fisch aus der Schweiz und aus Nachbarländern, wenn nachgewiesen werden kann, dass es sich nicht um Fisch aus Zuchten handelt.

Crevetten und Zuchtfische müssen in Bioqualität sein.

Massgebend für die erlaubten Fischsorten ist der jeweils aktuelle Fischratgeber des WWF Schweiz (*www.wwf.ch/fischratgeber*). Zum Zeitpunkt des Einkaufs müssen die Fische mit «bevorzugen» ausgezeichneten sein.

7.24.4 Kennzeichnung der Speisen und Getränke & Marketing

- Auf der Speisekarte stehen in Kurzform die wichtigsten Informationen zu Demeter.
- Bei den Gerichten ist nach Möglichkeit die Labelqualität auszuloben. Bei konventionellen Produkten steht immer der Hinweis «konventionelle Qualität».
- Alle Menu-/Speisekarten sind bis zur nächsten Kontrolle lückenlos aufzubewahren (auch digital möglich). Die erste Speisekarte vor Umsetzung des Demeter-Gastrokonzepts muss durch Demeter Schweiz freigegeben werden. Danach ist eine Freigabe nur nötig, wenn konzeptionelle Änderungen vorgenommen werden.
- Das Demeter-Logo darf verwendet werden.

7.24.5 Kontrolle

Betriebe mit dem Demeter-Gastrokonzept lassen sich alle zwei Jahre durch eine von Demeter Schweiz benannten, unabhängigen Kontrollstelle auf die Einhaltung dieser Richtlinien kontrollieren.

7.24.6 Gebühren

- 0,1 % des Einstandspreises sämtlicher eingesetzter Zutaten
- Die Minimalgebühr beträgt CHF 300/Jahr.
- Kontroll- und Zertifizierungsgebühren gemäss Tarifliste der von Demeter Schweiz zugelassenen Kontrollstellen
- Der Antrittsbesuch durch das Sekretariat der RKV ist obligatorisch.

Anhang I: Zusätzliche Anforderungen an die Demeter-Produktion bezüglich GVO (gentechnisch veränderte Organismen)

Wer Demeter-Produkte kauft, erwartet, dass diese Produkte frei von gentechnisch veränderten Organismen sind. Technisch bedingte Verunreinigungen sind heute nicht mehr auszuschliessen, sie sind z. T. bereits Realität. Deshalb hat die RKV die GVO-Nachweisgrenze für die zu verarbeitenden Rohprodukte auf 0,1 % festgelegt.

1. Verarbeitung

Die Verarbeitung der Demeter-Rohprodukte und/oder das Abfüllen der verarbeiteten Produkte als sensibelste Punkte in der Herstellung dürfen ausschliesslich auf Anlagen geschehen, über die keine gentechnisch veränderten Produkte laufen. Die Verwendung von Hilfsstoffen und Zutaten, die mit Hilfe der Gentechnologie hergestellt sind, ist ausgeschlossen.

2. Lagerung

2.1. Rohwaren und Halbfabrikate

Im eigenen Betrieb sollen nicht verpackte Demeter-Rohprodukte deutlich gekennzeichnet und wenn möglich nicht in den gleichen Räumen zusammen mit konventionellen Produkten gelagert werden. Insbesondere soll Demeter-Getreide nur in Silos gelagert werden, die ausschliesslich für biologische Qualität reserviert sind. Dies ist eine wichtige Massnahme zur Verhinderung der Vermischung mit gentechnisch veränderten Organismen.

Die Lizenznehmer*innen sollen ermuntert werden, der Lagerhaltung grosse Aufmerksamkeit zu schenken und nach kreativen Lösungen im Interesse von Demeter-Produkten ohne gentechnisch veränderte Organismen zu suchen. Zwischenlagerung in Fremdbetrieben meldet der Lizenznehmer der Demeter-Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel. Sie schliesst mit dem betreffenden Fremdbetrieb einen Lohnverarbeitungsvertrag ab und veranlasst die jährliche Kontrolle über eine von der RKV zugelassenen Kontrollstellen.

2.2. Fertigfabrikate

Lose, nicht verpackte Demeter-Fertigfabrikate sind deutlich zu kennzeichnen und räumlich getrennt von biologischen und konventionellen Produkten zu lagern. Verkaufsfertig verpackte und entsprechend gekennzeichnete Demeter-Produkte können zusammen mit konventionellen Produkten gelagert werden. Bei Behandlung dieser Räume mit Lagerschutzmitteln sind die Demeter-Produkte aus den Räumlichkeiten zu entfernen.

3. Transport

Wird die Offenware mit Lkw oder Bahnsilowagen transportiert, muss bei der Eingangskontrolle eine Reinigungsbestätigung vorliegen. Für Betriebe, die ausschliesslich Bioprodukte verarbeiten, ist dies beim Transport mit den eigenen Lkw nicht notwendig.

Anhang II: Ausnahmebewilligungen — Verarbeitung

Die nachfolgende Übersicht listet alle Ausnahmebewilligungen, die sowohl im Rahmen der Internationalen Demeter-Richtlinie als auch spezifisch für die Schweiz für den Verarbeitungsbereich vorgesehen sind. Diese müssen von den Lizenznehmer*innen bei der RKV beantragt werden. Die RKV behält sich vor, Anträge mit Begründung abzulehnen.

Tabelle: Ausnahmebewilligungen — Verarbeitung

Beschreibung	Referenzkapitel	Weitere Kriterien/Einschränkungen
Verwendung von mehr als 10 % durch LV zugekaufte Zutaten	5.1.2	
Konventionelle Produkte gemäss schweizerischer Bio-Verordnung, Verordnung des WBF, Anhang 3, Teil C. Einzig Naturdärme sind zugelassen.	6.1.2	Kosmetika: separate Regelung
Flugtransport	6.1.3	Aus förderungswürdigen Demeter-Projekten in Drittländern für: frische, tropische Früchte, Tee und Gewürze in kleinen Mengen; Vorlegen der Bestätigung einer CO_2-Kompensation sowie Deklarationspflicht
Kennzeichnungsvorgaben bei kurzfristiger Nichtverfügbarkeit von Demeter-Rohstoffen	6.1.4	RKV bewertet die Verfügbarkeit.
Gefriertrocknung	6.2.1	Nur bestimmte Anwendungen. Die Notwendigkeit und Art der verwendeten Technologie sollten berücksichtigt werden, die Beurteilung liegt in der Verantwortung der RKV.
Die Verwendung von Röntgenstrahlen oder ionisierenden Strahlen zum Nachweis von Fremdkörpern	6.2.1	
Enzyme, die Konservierungsstoffe enthalten	6.3	Basierend auf einer Nichtverfügbarkeitserklärung von 3 Lieferant*innen
PVC-haltige Verschlüsse und Deckel	6.5.3	PVC-haltige Innenbeschichtungen von Verschlussdeckeln und Flaschenverschlüssen

Beschreibung	Referenzkapitel	Weitere Kriterien/Einschränkungen
Aluminium als Verpackungsmaterial	6.5.4	Unter folgenden Bedingungen: Der Einsatz ist technologisch notwendig. Es gibt keine geeignete Alternative. Die Verpackung kommt nicht in Kontakt mit Säure. Nur dünne Schicht.
Pyrethrum mit PBO (Piperonylbutoxid)	6.6.3.3	Nur wenn PBO in Materialien enthalten ist, deren Verwendung gesetzlich vorgeschrieben ist.
Nicht genehmigte Schädlingsbekämpfungsmassnahmen	6.6.3.5	Die angeführten Gründe umfassen mindestens: Beratung und Begründung durch eine Fachperson für Schädlingsbekämpfung; Beschreibung und Spezifikation von Mitteln und Materialien; Beschreibung der Massnahmen zur Vermeidung der Kontamination von Produkten nach der Wiederverwendung des Lagers; Massnahmen zur Verbesserung der Prävention, um Wiederholungen zu vermeiden
Backformen und -bleche, die nicht aus Schwarzblech, Weissblech und Glas sind	7.2.2	
Gluteneinsatz	7.2.3	Bei schlechter Backqualität kann in Jahren mit ungünstigen Wetter-bedingungen für die entsprechende Getreidesorte eine Ausnahmebewilligung beantragt werden.
Folienlagerung von Käse	7.7.4	Lagerung von Käse in Folienbeuteln
Wein: andere Hefenährstoffe als biodynamische oder biologische Hefezellwände	7.15.3	
Schönungsmittel: Chitosan	7.15.3	
Alkoholische Spirituosen: andere Geschmacksgeber als Demeter-zertifizierte Zutaten	7.17.3	

Beschreibung	Referenzkapitel	Weitere Kriterien/Einschränkungen
Kosmetika: Rohmaterial aus Wildsammlung	7.19.4	Ein Antrag, der das Verfahren für kleinere Sammlungen vollständig dokumentiert, deren Häufigkeit weniger als ein Jahr beträgt, deren Mengen die Pflanzenpopulation nicht gefährden und die weniger als 2 % der Endformulierung ausmachen
Kosmetika: landwirtschaftlicher Bestandteil konventionellen Ursprungs	7.19.4	Folgende Bedingungen: Ein schriftlicher Nachweis der Nichtverfügbarkeit ist von 3 Lieferant*innen erforderlich. Multi-Rückstands-Screen-Tests sind erforderlich, wobei die Grenzwerte den BNN-Orientierungswerten entsprechen müssen. Die Menge darf 5 % der Gesamtformulierung nicht überschreiten.
Farbige Etikette — monochromes Demeter-Logo	8.2.2.2	
Produkte mit 66 bis 90 % Demeter-zertifizierten Inhaltsstoffen	8.3.1.3	Diese Produkte müssen ausserdem entweder «Dieses Produkt enthält zwischen 66 und 90 % Demeter-Zutaten.» oder den tatsächlichen Anteil an Demeter-Zutaten an einer geeigneten Stelle auf dem Etikett enthalten.

Anhang III: Sanktionsreglement

1. Ziel und Geltungsbereich

Grundsätzlich wird in der Demeter-Richtlinie von der Atmosphäre des gegenseitigen Vertrauens ausgegangen. Weil in einer Vertragspartnerschaft aber Missverständnisse nicht ausgeschlossen werden können, soll die Beziehung zwischen der Demeter-Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel (RKV) und dem*der Lizenznehmer*in gepflegt werden, insbesondere mit einer konstruktiven Gesprächskultur. Die Problemlösung ist demnach das Hauptziel jeder Sanktion. Insbesondere dann, wenn finanzielle Sanktionen ausgesprochen werden, geht es auch darum, dass im Sinne eines fairen Wettbewerbs keine Bevorteilung entsteht und der Anreiz zur Nichtbefolgung der Demeter-Richtlinie minimiert wird.

Das Sanktionsreglement gilt für Demeter-Lizenznehmer*innen, Lohnverarbeitungsbetriebe und Markennutzer*innen. Für Hofverarbeiter*innen ohne Lizenzvertrag gilt ebenfalls dieses Sanktionsreglement. Verstösse die Landwirtschaft betreffend sind im Sanktionsreglement der Erzeugungsrichtlinien geregelt.

2. Feststellung von Abweichungen

Verstösse gegen die Demeter-Richtlinien werden anlässlich der jährlichen Kontrolle durch die beauftragte Zertifizierungsstelle im Inspektionsbericht festgehalten.

Verstossmeldungen sind jedoch nicht an die Demeter-Kontrolle gebunden, auch juristische und natürliche Personen können Meldung machen (Label, Kantonschemiker*in, Medien, Konsument*innen u. a.). Insbesondere ist der betroffene Betrieb verpflichtet, selbst festgestellte Abweichungen unverzüglich an die Zertifizierungsstelle und/oder die Demeter-Geschäftsstelle (Kontakt: *verarbeitung@demeter.ch*) zu melden. Solche Meldungen werden durch die Zertifizierungsstelle und/oder durch die RKV verifiziert: Ein Verstoss wird dem Betrieb schriftlich mitgeteilt. Bei der nächsten Kontrolle werden die getroffenen Massnahmen kontrolliert.

3. Sanktionsarten

Grundsanktionen

Tabelle: Grundsanktionen

Sanktion	Beschreibung
A	Die Produktintegrität ist nicht unmittelbar gefährdet. Die Abweichung wird im Kontrollbericht vermerkt. Für deren Behebung wird eine Frist festgelegt. Die Einhaltung der Massnahmen wird am Folgeaudit kontrolliert.
B	Die Produktintegrität ist gefährdet. Die Abweichung wird im Kontrollbericht beschrieben. Für deren Behebung wird eine Frist festgelegt. Die Zertifizierung erfolgt erst nach nachweislicher Erledigung der Massnahme. Eine Meldung an Demeter erfolgt gemäss Sanktionskatalog.
C	Die Produktintegrität ist verletzt. Der Zertifizierungsentscheid wird per Einschreiben mitgeteilt. Es wird eine kurze Frist zur Behebung der Abweichung festgelegt. Die Zertifizierung erfolgt erst nach nachweislicher Erledigung der Massnahme. Eine Meldung an Demeter wird gemacht, die RKV entscheidet über zusätzliche Sanktionen.

Sanktion	Beschreibung
D	Die Produktintegrität ist absichtlich verletzt und/oder das Image des Labels ist gefährdet. Der Zertifizierungsentscheid wird per Einschreiben mitgeteilt. Es wird eine kurze Frist zur Behebung der Abweichung festgelegt. Die Zertifizierung erfolgt erst nach nachweislicher Erledigung der Massnahme. Eine Meldung an Demeter wird gemacht, die RKV entscheidet über zusätzliche Sanktionen. Eine Kündigung des Demeter-Vertrags ist möglich.
+ 1	Tritt derselbe Mangel innerhalb von 3 Jahren zwei oder mehr Male in Folge auf, so wird die entsprechende Grundsanktion um eine Stufe erhöht (Beispiel: Statt einer B-Sanktion erhält der Betrieb eine C-Sanktion).

Zusatzsanktionen

Tabelle: Zusatzsanktionen

Sanktion	Beschreibung
S	Produktsperre: Das betroffene Produkt wird gesperrt, bis die vollständige Fallabklärung eine Freigabe oder Vermarktungssperre (VS) ergibt
VS	Vermarktungssperre: Das betroffene Produkt wird für die Vermarktung unter dem Demeter-Label gesperrt (Es darf kein Bezug zu Demeter oder Biodynamisch gemacht werden.).
E	Kündigung: Der Demeter-Vertrag wird gekündigt. Sämtliche Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Marke Demeter werden eingestellt. Eine Wiedereintrittssperre von mindestens 2 Jahren wird verhängt.
K	Konventionalstrafe: Die RKV legt nach Beurteilung objektiver Kriterien eine Konventionalstrafe fest.
R	Rückforderung unrechtmässiger Mehrerlöse: Sind bei dem betroffenen Betrieb finanzielle Vorteile entstanden, so werden diese zurückgefordert.
NK	Kostenpflichtige Nachkontrolle: Die Nachkontrolle kann angekündigt oder unangekündigt erfolgen.

4. Beurteilung durch die RKV

Die Kontrollstelle legt in der Regel die Grundsanktion fest, diese kann im Zweifelsfall in Absprache mit der RKV abgeschwächt oder verschärft werden. Die RKV entscheidet in jedem Fall über die Sanktionsstufen VS, K, E und NK. Legt die Bio-Kontrollstelle bereits eine Vermarktungssperre oder den Zertifikatsverlust für das Bio-Label fest, so gelten diese äquivalent für das Demeter-Label.

Die Einteilung der Sanktion erfolgt grundsätzlich nach dem nachfolgend festgelegten Sanktionskatalog (Standardsanktion). Je nach dem, was die anschliessenden Abklärungen ergeben, werden die weiteren Sanktionen festgelegt. Die Ermittlung der (finanziellen) Sanktionshöhe erfolgt nach einem definierten Schlüssel, der folgende Aspekte berücksichtigt:

- Sanktionsart
- Menge
- Anteil im Produkt/betroffene Chargengrösse

- Preis des Produkts
- Umsatzstärke des Unternehmens
- Verschulden: Mitarbeiterversagen, technisches Versagen, Fremdverschulden, Absicht etc.
- Umgang mit der Abweichung: Selbstanzeige, Stellungnahme, Korrekturmassnahmen
- Wiederholtes Auftreten
- Wettbewerbsvorteil/finanzieller Vorteil, der durch die Abweichung entstanden ist
- Parallelsanktion durch die Bio Suisse

5. Verwendungszweck von finanziellen Sanktionen

Als Labelorganisation streben wir einen Idealzustand an, in dem sämtliche Richtlinien konsequent eingehalten werden und keinerlei Sanktionen erforderlich sind. Auch wenn dieser Zustand in der Praxis nicht vollständig erreichbar ist, bildet er dennoch die Grundlage unseres Handelns.

Vor diesem Hintergrund ist es nicht unser Anliegen, aus finanziellen Sanktionen einen wirtschaftlichen Nutzen zu ziehen. Um diesem Grundsatz Rechnung zu tragen, werden die Einnahmen aus Sanktionen für Schulungen und Forschung verwendet. Lediglich die administrativen Kosten, die im Rahmen der Fallabklärung entstehen, werden als Einnahmen der Organisation verbucht.

6. Sanktionskatalog

Abkürzungen:

StS: Standardsanktion

mwS: mögliche weitere Sanktionen

M: Meldung an die Demeter-Geschäftsstelle durch die Kontrollstelle

Tabelle: Sanktionskatalog

Mangel	Massnahme(n)	Frist	StS	mwS	M
Vertragsinhalte					
Kein gültiger Demeter-Vertrag vorhanden	Betrieb nimmt Kontakt mit der Demeter-Geschäftsstelle auf für einen Vertragsabschluss.	2 Wochen	B		x
Die Lizenzprodukte im Vertragsanhang sind nicht aktuell.	Anmeldung der fehlenden Produkte auf Orders	2 Wochen	B		
Die Handels- und Lohnverarbeitungsprodukte im Vertragsanhang sind nicht aktuell.	Betrieb meldet fehlende Produkte an die Demeter-Geschäftsstelle zur Anpassung des Vertragsanhangs.	2 Wochen	B		

Mangel	Massnahme(n)	Frist	StS	mwS	M
Betrieb mit Lohnverarbeitungs- oder Lohnlagervertrag handelt/vermarktet Demeter-Produkte in eigenem Namen.	Sofortiger Vermarktungsstopp oder Kontaktaufnahme mit der Demeter-Geschäftsstelle, um einen Lizenzvertrag abzuschliessen	2 Wochen	B	bei Verweigerung: E, VS	x
Die Kommunikation mit der Marke Demeter ist irreführend/konsumententäuschend.	Betrieb nimmt Kontakt mit der Demeter-Geschäftsstelle auf für die Absprache der Kommunikationsinhalte.	2 Wochen	B	C, K	x
Die Kommunikation mit der Marke Demeter ist bewusst/absichtlich rufschädigend.	Dialog mit dem Vorstand von Demeter Schweiz	3 Tage	D	E, K, VS	x
Für Werbematerialien und Webseiteninhalte liegt keine Freigabe vor.	Werbematerialien zur Freigabe an die Demeter-Geschäftsstelle senden	2 Wochen	B	C	x
Keine aktive Offenlegung von Berichten staatlicher Kontrollorgane, wenn sie das Demeter-Label betreffen	Meldung betroffener Berichte an die Demeter-Geschäftsstelle. Je nach Fall erfolgt eine weitere Sanktionierung gemäss diesem Sanktionsreglement.	2 Wochen	B		x
Umsatzdeklaration nicht gemacht, nicht vollständig oder nicht plausibel	Meldung der (fehlenden) Umsätze an die Demeter-Geschäftsstelle	4 Wochen	A	B	
Es werden Unterlizenzverträge für die Nutzung der Marke Demeter abgeschlossen.	Sofortige Einstellung sämtlicher Tätigkeiten durch den Betrieb mit unrechtmässiger Unterlizenz. Nur Verträge direkt mit Demeter Schweiz sind gültig.	sofort	D, S, K	R, NK, VS, E	x
Verweigerung der Demeter-Kontrolle	Jegliche Tätigkeit im Zusammenhang mit der Marke Demeter muss gestoppt werden, bis die Zertifizierung erfolgt ist.	sofort	D, S	E, K, VS, NK	x
Produkt- und Etikettenfreigabe					
Freigabe für Lizenzprodukte fehlt.	Anmeldung der fehlenden Produkte im Orders	2 Wochen	B		

Mangel	Massnahme(n)	Frist	StS	mwS	M
Produktänderungen (Rezeptur, Verpackung) wurden nicht über Orders angemeldet; das Produkt entspricht den Demeter-Richtlinien.	Anmeldung der Produktänderungen im Orders	2 Wochen	B		
Produktänderungen (Rezeptur, Verpackung) wurden nicht über Orders angemeldet; das Produkt entspricht nicht den Demeter-Richtlinien.	Änderung der Rezeptur und Anmeldung der Produktänderungen im Orders	3 Tage	C, S	D, R, K, NK, VS	x
Die Verarbeitungsmethoden wurden nicht vollständig angemeldet oder sind nicht aktuell; die Methoden entsprechen den Demeter-Richtlinien.	Die vollständigen Verarbeitungsbeschriebe werden an die Demeter-Geschäftsstelle gesendet.	2 Wochen	B		
Die Verarbeitungsmethoden wurden nicht vollständig angemeldet oder sind nicht aktuell; die Methoden entsprechen nicht den Demeter-Richtlinien.	Anpassung der Verarbeitungsmethoden und Freigabe durch die Demeter-Geschäftsstelle anfordern	3 Tage	C, S	R, K, NK, VS	x
Freigabe für Etiketten/GzD von Lizenzprodukten liegt nicht vor.	Anmeldung der fehlenden Etiketten auf Orders	2 Wochen	B		
Freigabe für Etiketten/GzD von Lizenzprodukten ist nicht aktuell oder abweichend.	Anmeldung der geänderten Etiketten auf Orders	2 Wochen	B	C, K, S, VS	(x)
Es werden nicht konforme/ nicht gemeldete Zutaten, Zusatz-, Verarbeitungshilfsstoffe und/oder Methoden verwendet.	Meldung an die Demeter-Geschäftsstelle und Massnahmen zur Verhinderung einleiten	3 Tage	C, S	R, K, NK, VS, D	x
Zusicherungserklärung GVO fehlt.	Zusicherungserklärung einholen	2 Wochen	B		
Es werden nachweislich GVO eingesetzt.	Sofortiger VS der betroffenen Produkte. Ursachenabklärung und Stellungnahme an die Demeter-Geschäftsstelle	sofort	D, VS, K, NK	E	x

Mangel	Massnahme(n)	Frist	StS	mwS	M
Es liegt eine Ausnahmebewilligung für die Verwendung von nicht konformen Zutaten, Zusatz-, Verarbeitungshilfsstoffen und/oder Methoden vor, jedoch werden die beschriebenen Auflagen nicht erfüllt.	Stellungnahme muss an die Demeter-Geschäftsstelle gesendet werden und es muss sichergestellt werden, dass Auflagen eingehalten werden.	2 Wochen	C, S	K, VS, NK	x
Betrieb					
Demeter-Rohstoffe/-Produkte haben Kontakt mit Lagerplätzen, Anlagenteilen oder Ähnlichem, die auch in Kontakt mit GVO-Produkten sind.	Sicherstellung, dass getrennte Warenflüsse gegeben sind	2 Wochen	B		
Demeter-Produkte werden auf Geräten/Anlagen verarbeitet, die Nanomaterialien beinhalten.	Sicherstellung, dass Demeter-Produkte auf konformen Geräten/Anlagen verarbeitet werden	2 Wochen	B		
Ungenügende Warentrennung/Kennzeichnung von Demeter-Rohstoffen, -Halbfabrikaten oder -Fertigprodukten	Massnahmen einleiten, dass Separierung jederzeit gewährleistet ist	2 Wochen	B		
Es liegt kein Abfallmanagementplan in schriftlicher Form vor.	Erarbeitung eines schriftlichen Abfallmanagementplans	6 Monate	A		
Reinigung & Schädlingsbekämpfung					
Es fehlt eine Bestätigung des Reinigungsmittellieferanten, dass die verwendeten Reinigungsmittel den Demeter-Richtlinien entsprechen.	Bestätigung beim Reinigungsmittellieferanten einfordern	2 Wochen	B		
Es werden nicht konforme Reinigungsmittel eingesetzt.	Wechsel auf ein konformes Reinigungsmittel	2 Wochen	B		
Die Schädlingsbekämpfungsmassnahmen (lokal) entsprechen nicht der Demeter-Richtlinie.	Schädlingsbekämpfungsmassnahmen anpassen oder bei Bedarf ein Gesuch für eine Ausnahmebewilligung bei der Demeter-Geschäftsstelle stellen	2 Wochen	B		

Mangel	Massnahme(n)	Frist	StS	mwS	M
Es werden grossräumige, nicht durch die RKV bewilligte Schädlingsbekämpfungsmassnahmen in nicht leeren Räumen durchgeführt.	Stellungnahme muss an die Demeter-Geschäftsstelle gesendet werden inkl. Nachweis, dass Produkte nicht mit den verbotenen Mitteln kontaminiert sind.	3 Tage	C	K, VS, NK	x
Es liegt eine Ausnahmebewilligung für die Anwendung nicht konformer Schädlingsbekämpfungsmassnahmen vor; die Auflagen werden nicht eingehalten.	Stellungnahme muss an die Demeter-Geschäftsstelle gesendet werden und Sicherstellung, dass Auflagen eingehalten werden.	2 Wochen	C	K	x
Demeter-Produkte werden mit Reinigungs- oder Schädlingsbekämpfungsmitteln kontaminiert.	Meldung an die Demeter-Geschäftsstelle	sofort	C, VS, K, NK		x
Beschaffung					
Lieferantenliste fehlt.	Lieferanteliste anlegen	2 Wochen	A		
Das Demeter-Zertifikat (Lieferant) fehlt, ist nicht aktuell und/oder die beschafften Produkte sind nicht in der Produktliste ersichtlich.	Fehlende Dokumente anfordern und der Kontrollstelle zusenden	2 Wochen	B		
Die Kennzeichnung der Demeter-Qualität auf den Lieferscheinen/Rechnungen fehlt.	Nachweis über die Demeter-Qualität der Rohstoffe erbringen, korrekte Bezeichnung implementieren. Kann der Nachweis nicht erbracht werden, folgt eine weitere Sanktionierung gemäss diesem Sanktionsreglement.	2 Wochen	B		
Ungenügende oder fehlende Überprüfung der angelieferten Rohstoffe	Nachweis über die Schulung der betroffenen Mitarbeiter an die Kontrollstelle senden	2 Wochen	B		
Die Rückverfolgbarkeit/ Warenflussprüfung kann nicht gemacht werden, ist mangelhaft oder nicht plausibel.	Massnahmen zur Verbesserung der Dokumentation einleiten	2 Wochen	B	C	x

Mangel	Massnahme(n)	Frist	StS	mwS	M
Es finden unerlaubte Flugtransporte statt.	Die Beschaffung via Flugtransport ist sofort einzustellen. Meldung an die Demeter-Geschäftsstelle der betroffenen Produkte und Mengen	2 Wochen	C, K		x

7. Beschwerdemöglichkeit

Treten nach einer von der RKV verfügten Konventionalstrafe neue Erkenntnisse auf, die für die Beurteilung relevant gewesen wären, kann innert 10 Tagen eine Neubeurteilung durch die RKV beantragt werden.

Wird keine Neubeurteilung verlangt oder die RKV lehnt eine Neubeurteilung ab, kann eine Beschwerde gegen die von der RKV verfügte Konventionalstrafe innert 10 Tagen beim Präsidium des Vorstands von Demeter Schweiz schriftlich eingereicht werden.

Wird zwischen dem*der Beschwerdeführer*in und dem Vorstand von Demeter Schweiz keine Einigung gefunden, so kann der*die Beschwerdeführer*in schriftlich beim Schiedsgericht gemäss Lizenzvertrag Beschwerde erheben gegen die von der RKV verfügten Konventionalstrafen und Auflagen.

Das Schiedsgericht entscheidet endgültig.

8. Bearbeitungsgebühren

Die Kosten für die Bearbeitung der Verstösse gehen grundsätzlich zu Lasten des*der fehlbaren Lizenznehmers*in. Die RKV kann nach eigenem Ermessen die Bearbeitungskosten reduzieren oder ganz darauf verzichten.

Die Kosten für das Schiedsgericht sind im Lizenzvertrag geregelt.

Anhang IV: Gebührenordnung

1. Grundsätzliches

Sowohl der Markenschutz wie die Markenförderung müssen durch Lizenz- und Markennutzungsgebühren finanziert werden. Dabei wird der Schutz der Marke prioritär behandelt (Vertrauen in die Marke), die Markenförderung richtet sich nach den zur Verfügung stehenden Mitteln, die angemessen und möglichst effizient und zielorientiert eingesetzt werden. Die Vereinsadministration ist schlank aufgebaut. Das finanzielle Ziel ist eine ausgeglichene Rechnung. Der Mitteleinsatz ist jederzeit transparent belegt. Budget und Jahresrechnung sind Bestandteile der regelmässigen Information an die Vertragspartner.

2. Gebühren und weitere Einnahmen

Die Lizenz- und Markennutzungsgebühren werden sowohl für den Markenschutz, die Markenförderung und die Administration verwendet. Sie gelten für alle Betriebe, die mit Demeter Schweiz einen Lizenz- oder Markennutzungsvertrag haben.

Zusätzliche Mittel können für die Markenförderung aus öffentlichen Fördergeldern generiert werden. Unverhältnismässig hoher Aufwand im Markenschutz durch die Betreuung eines*einer Lizenznehmers*in (mangelnde Kooperation, fehlerhafte Angaben etc.) werden nach Aufwand in Rechnung gestellt. Kosten für Kontrolle und Zertifizierung stellt die Kontroll- und Zertifizierungsstelle direkt dem*der Lizenznehmer*in in Rechnung.

Die Gebührenordnung besteht aus Grundgebühr, Lizenzgebühr und Markennutzungsgebühr.

2.1. Grundgebühr

Die Grundgebühr beträgt pro Vertrag und Jahr CHF 120, für Mitglieder von Demeter Schweiz wird sie ersetzt durch den jährlichen Basis-Mitgliederbeitrag gemäss Beitragsreglement von CHF 100.

2.2. Lizenzgebühr für die Nutzung der Marke Demeter für Lizenznehmer*innen

Die Lizenzgebühr wird bei jedem Demeter-Lizenznehmer erhoben. Die Lizenzgebühr beträgt **0,6 %** auf den gesamten jährlichen Umsatz mit Demeter-Produkten.

Erläuterung: Es wird eine Lizenzgebühr auf jeder Stufe und bei jedem Verkauf unter dem Demeter-Label nach der Urproduktion erhoben, d. h. immer wenn ein Demeter-Produkt verkauft wird: nach Import, Verarbeitung, Handel, Export – und zwar von jedem Betrieb, mit dem Demeter Schweiz einen Lizenzvertrag hat und der Bio-kontrollpflichtig ist.

Importeure, die im Namen eines ausländischen Lizenznehmers (als Fiskalvertretung) agieren und die Ware selbst nicht handeln, bezahlen die Lizenzgebühr basierend auf dem Verkaufswert der Waren an ihren ersten Abnehmer.

2.3. Lizenzgebühr für die Nutzung der Marken Demeter und Knospe («Doppel-Labeling») für Lizenznehmer*innen

Die Lizenzgebühr wird bei jedem Lizenznehmer erhoben auf doppelt gelabelte Produkte (Demeter und Knospe). Die Lizenz beträgt **0,8 %** auf den jährlichen Umsatz mit doppelt gelabelten Produkten. Aufgrund einer Vereinbarung zwischen Bio Suisse und Demeter Schweiz sind die Umsätze dieser Produkte beiden Organisationen zu melden – die Lizenzgebühr ist jedoch nur an Demeter Schweiz zu entrichten, dieser überweist einen Teil direkt an Bio Suisse weiter. Es ist kein Vorabzug möglich.

2.4. Markennutzungsgebühr für B2B- und B2C-Handelsbetriebe

Die Markennutzungsgebühr wird bei allen B2B- und B2C-Handelsbetrieben mit Demeter-Markennutzungsvertrag erhoben. Die Markennutzungsgebühr beträgt **0,4 %** auf den gesamten jährlichen Umsatz mit Demeter-Produkten.

Allfällige Gebühren für die Nutzung anderer Labels sind separat an die jeweiligen Label-Organisationen zu entrichten.

3. Ausnahmen

Auf jährliche Demeter-Umsätze < CHF 10'000 wird keine Lizenzgebühr erhoben, es ist einzig die Grundgebühr fällig.

Als jährlicher Umsatz wird der Gesamtumsatz von Demeter-Produkten plus Demeter- und Knospe-Produkten bezeichnet.

Ausgenommen von der Lizenzpflicht sind:

- Lohnverarbeiter*innen und Lohnlager
- «virtuelle Plattformen» und Logistikunternehmen im Auftragsverhältnis
- Schlachthöfe ohne weitere Verarbeitung
- Viehhändler
- Getreidesammelstellen
- Weinhändler gemäss Merkblatt
- Saatgut und Setzlinge für Produzent*innen

4. Weiteres

- Unter Umsatz werden die Verkaufspreise verstanden, ohne MwSt.
- Auf allen Gebühren wird MwSt. erhoben.
- Die Umsatzmeldung ist im Folgejahr bis zum 31.1. einzureichen. Darin sind auch Angaben zu Warenflüssen zu machen, die obligatorisch sind. Die Daten werden anonymisiert verwendet.
- Für Demeter-zertifizierte Produzent*innen gilt eine separate Gebührenordnung; diese ist unabhängig von der Bio Suisse Gebührenordnung für Produzent*innen.
- Alle Daten werden vertraulich behandelt.

Verabschiedet vom Vorstand von Demeter Schweiz am 26.08.2026

8. KENNZEICHNUNGSRICHTLINIE

Schweizer Richtlinie für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken

Stand 1.1.2027 letzte Änderung 26.8.2026

8.1 Grundsätzliches

Als Markenzeichennutzung ist jeder Gebrauch eines der eingetragenen Markenzeichen in jedweder Form anzusehen. Insbesondere dann ist von einem Gebrauch auszugehen, wenn in der Öffentlichkeit (hauptsächlich bei einem*einer Käufer*in) der Eindruck entstehen kann, es handle sich um ein Demeter-Produkt. Die alleinige Verwendung des Begriffs Biodynamisch auf Produkten oder produktbezogenen Materialien ohne Verbindung mit einer der genannten Marken ist nicht erlaubt, mit Ausnahme von Wein und Kosmetik.

Der*die Inhaber*in eines eingetragenen Markenzeichens ist gesetzlich verpflichtet, das Markenzeichen vor Missbrauch zu schützen. Es darf daher nur von Betrieben genutzt werden, die mit Demeter Schweiz in einem gültigen Vertragsverhältnis zur Nutzung des Markenzeichens stehen. Diese Verträge enthalten die Verpflichtung, die Entwürfe von Verpackungen, Etiketten, Anzeigen, Werbeunterlagen o. ä., die das Markenzeichen Demeter verwenden, Demeter Schweiz im Entwurfsstadium vorzulegen.

Die Demeter-Marken können grundsätzlich nur von Betrieben und Unternehmen genutzt werden, die im Besitz eines gültigen Markennutzungsvertrags mit Demeter Schweiz sind.

8.1.1 Gesetzliche Rahmenbedingungen für die Kennzeichnung

Es gelten die Lebensmittelverordnung und die spezifischen Verordnungen wie z. B. die Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV), die Zusatzstoffverordnung (ZUV) etc. sowie die Bestimmungen der Bio-Verordnung.

Jedes Unternehmen handelt in eigener Verantwortung gegenüber diesen Verordnungen, die geltendes schweizerisches Recht sind.

Diese gesetzlichen Grundlagen werden in dieser Richtlinie weder wiedergegeben noch interpretiert.

8.1.2 Volldeklaration

Um Konsument*innen möglichst vollständig und transparent über die Zusammensetzung von Demeter-Produkten zu informieren, sind neben den gesetzlichen Anforderungen folgende Angaben in der Produktdeklaration verpflichtend:

- Alle Zusatzstoffe mit einer E-Nummer sind mit ihrem vollen Namen zu deklarieren.
- Im Sinne der Transparenz ist eine Deklaration der Verarbeitungshilfsstoffe wünschenswert.
- Alle Zutaten von zusammengesetzten Rohstoffen müssen deklariert werden, dies gilt insbesondere auch für Kräuter- & Gewürzmischungen, auch dann, wenn sie weniger als 2% im Endprodukt ausmachen und für Zusatzstoffe (Carry-Over Zusatzstoffe), die technologisch nicht mehr wirksam sind. Bei sehr kleinen Etiketten kann in Ausnahmefällen von dieser Regelung abgesehen werden. Dies wird im Rahmen der Etikettenprüfung beurteilt.
- Der pflanzliche Ursprung einer Zutat (z.B. bei Öl, Stärke oder Zucker) muss deklariert werden.
- Bei Zutaten tierischen Ursprungs muss die Tierart benannt werden (z.B. Schweinespeck).
- Bei Lebensmitteln, die alkoholhaltige Zutaten enthalten und bei denen das Ethylalkohol im Verarbeitungsprozess nicht vollständig entwichen ist, muss der Hinweis «enthält Alkohol» aufgeführt werden.
- Bei Produkten, die aus Zutaten mit unterschiedlichen Label-Qualitäten zusammengesetzt sind, muss klar hervorgehen, welche Zutaten Demeter- oder Bio-zertifiziert oder konventionell sind.

8.2 Demeter-Markenzeichen

Nachfolgende Vorgaben sind ein allgemeiner Überblick zur Nutzung des Demeter-Markenzeichens auf Produktverpackungen und Marketingmaterialien. Detaillierte Vorgaben und Empfehlungen für eine angemessene Nutzung des Markenzeichens sowie Beispielformulierungen und Werbeaussagen zum Markenauftritt finden sich im Gestaltungshandbuch von Demeter Schweiz.

Die aktuelle Version des Schweizer Gestaltungshandbuchs findet sich unter *www.demeter.ch*.

Tabelle: Grafische Elemente des Demeter-Markenzeichens

Markenzeichen


8.2.1 Standardplatzierung auf Produkten

Das Demeter-Markenzeichen wird zur Kennzeichnung von Produkten im Co-Branding — gemeinsame Verwendung der Demeter-Marke mit der Marke des*der Inverkehrbringers*in — verwendet. Zwischen der Marke des*der Inverkehrbringers*in und dem Markenzeichen Demeter besteht eine grafische Gleichwertigkeit. Es gilt:

- Die bevorzugte Platzierung des Demeter-Logos ist am oberen Rand in der Mitte.
- Die Platzierung des Demeter-Logos im oberen Drittel auf der Frontseite (erster Anblick) der Verpackung/der Etikette oder anderer Materialien ist obligatorisch.
- Das Demeter-Markenzeichen kann bei Produkten in Flaschen auch auf der Manschette verwendet werden, sodass das Demeter-Markenzeichen gegenüber den anderen Informationen auf der Manschette hervortritt.
- Auf jeden Fall muss das Demeter-Markenzeichen gut sichtbar sein.
- Der Name resp. das Label des*der Inverkehrbringers*in/Herstellers*in soll gut sichtbar auf der Frontseite der Verpackung sein.
- Die Grösse des Markenzeichenes sollte etwa $^1/_4$ der Breite des Sichtfelds betragen. Für Konsumentenverpackungen beträgt die Breite des Demeter-Logos mindestens 20 mm, maximal 50 mm. In begründeten Fällen (beispielsweise bei sehr kleinen Verpackungen) kann die Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel Demeter-Markenzeichener erlauben, die ausserhalb dieser Vorgaben liegen.
- Um das Markenzeichen muss ein Schutzabstand zu anderen Logos, grafischen und textuellen Inhalten eingehalten werden. Ausnahmen für sehr kleine Etiketten sind möglich. Die Überschneidung des Markenzeichens mit anderen grafischen Elementen muss in jedem Fall verhindert werden.
- Veränderungen an Form und Proportionen des Markenzeichens sind nicht zulässig.
- Wenn das Markenzeichen auf runden Etiketten genutzt wird, wird der obere Rand des Markenzeichens nicht an die Rundung angepasst, sondern in eckiger Form verwendet. Der Abstand zwischen oberem Ende des Markenzeichens und dem Rand des runden Etiketts entspricht der Höhe des Buchstabens «d» des Markenzeichens. Grössenverhältnisse und Proportionen sind entsprechend anzupassen.
- Bei unklaren Situationen zur Verwendung des Demeter-Markenzeichens entscheidet die RKV über die Platzierung.
- Spezifische Regelungen zur B2B-Kennzeichnung finden sich im Kapitel 8.4.10.

8.2.2 Farbvorgabe Demeter-Markenzeichen

8.2.2.1 Farbvorgabe und reguläre Verwendung

Wenn Markenzeichen und Hintergrund sich nicht eindeutig farblich unterscheiden, muss eine grafische Lösung gefunden werden, um einen angemessenen Kontrast zu schaffen. Hierzu finden sich Hinweise im Gestaltungshandbuch.

Wird für Etiketten oder Umverpackungen eines Demeter-Produkts mehr als eine Druckfarbe verwendet, sind die Farbvorgaben in der nachfolgenden regulären Verwendung einzuhalten.

Tabelle: Farbvorgabe zur regulären Verwendung des Demeter-Markenzeichens

Markenzeichenelement	Farbe	Beschreibung	
	Schriftzug	Weiss (oder ausgespart bei hellem Untergrund)	
	Hintergrundfeld: orange	Colour Space/Version	Colour Code
		CMYK coated	0/65/100/0
		CMYK uncoated	0/57/100/0
		Pantone coated	158C
		Pantone uncoated	144U
		RAL	2011
		RGB	239-112-025
		HEX	#ef7019
	Akzentuierungslinie: grün	Colour Space/Version	Colour Code
		CMYK coated	100/0/70/30
		CMYK uncoated	100/0/80/23
		Pantone coated	336C
		Pantone uncoated	3288U
		RAL	6016
		RGB	000-120-087
		HEX	#007857

8.2.2.2 Sonderverwendung

Monochrome Etikette

Wird für Etiketten oder Umverpackungen von Demeter-Erzeugnissen nur eine Druckfarbe verwendet, sind, in Abhängigkeit von der verwendeten Drucktechnik, der Beschaffenheit und der Farbe der zu bedruckenden Materialien, die folgend aufgeführten Sonderformen des Markenzeichens als Monofarbdruck möglich. Wenn technisch möglich, kann jede Farbe verwendet werden.

Um eine möglichst getreue Anmutung des Markenzeichens zur regulären Verwendung zu gewährleisten, sollte bei nur einer Wahlmöglichkeit der Druckfarbe die folgende Rangfolge der zu bevorzugenden Farben berücksichtigt werden: Orange, Grün, Weiss, Grau. Eine kontrastreiche Farbwahl ist zu bevorzugen. Bei der Gestaltung von Etiketten sollte das Markenzeichen nicht in Schwarz (Hintergrundfeld) verwendet werden.

Farbige Etikette – monochromes Demeter-Logo

Wenn aus gewichtigen Gründen das Demeter-Markenzeichen nicht wie unter Kapitel 8.2 und 8.2.2 beschrieben in den Originalfarben auf der vorderen Verpackung genutzt werden kann, kann es in Gold, Silber, Schwarz-Weiss (inkl. Graustufen) verwendet werden. Die Entscheidung, welche Gründe als gewichtig einzustufen sind, liegt bei der RKV. Bei einem einfarbigen Einsatz muss das Markenzeichen zusätzlich in den Originalfarben auf dem Rücketikett verwendet werden. Die Positionierung kann hierbei frei gewählt werden, die Mindestgrösse von 2 cm muss eingehalten werden.





8.2.3 Textzusatz zum Demeter-Markenzeichen

Grundsätzlich wird kein Textzusatz zum Demeter-Markenzeichen gemacht. Auf allen neuen Etiketten, Werbematerialien etc. ist das Demeter-Markenzeichen ohne Textzusatz zu verwenden. Bereits gedruckte Materialien mit dem Textzusatz «Ausgezeichnet biodynamisch.» können noch aufgebraucht werden, längstens bis zum 1.1.2028.

8.2.4 Schreibweise der Marke Demeter

Demeter wird jeweils mit einem Bindestrich vor andere Wörter gesetzt, z. B. Demeter-Milch, Demeter-Qualität, Demeter-Richtlinie. Es wird die Fliesstexttypographie und Normalschrift verwendet, nur der Anfangsbuchstabe wird grossgeschrieben. Demeter wird nicht weiter optisch oder farblich hervorgehoben im Fliesstext.

8.3 Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen

Entsprechend den rechtlichen Vorgaben des Markenrechts wird jeder Gebrauch des Wortes Demeter als Nutzung der Marke angesehen. Von einer Verwendung ist auszugehen, wenn bei Produkten der Eindruck entstehen kann, es handle sich um ein Demeter-Erzeugnis. Zum besseren und eindeutigen Erkennen von Demeter-Erzeugnissen (insbesondere für Konsument*innen) werden die Produkte der unterschiedlichen Hersteller, entsprechend den vorliegenden Richtlinien, mit dem Demeter-Markenzeichen gekennzeichnet.

Als eine der Demeter-Leitaussagen kann folgender Text auf Etiketten und Umverpackungen verwendet werden:

«Demeter-Lebensmittel sind Natur pur. Die biodynamische Landwirtschaft stärkt die Pflanzen und fördert die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig. Sie steht für Kühe, die ihre Hörner behalten, und geschlossene Kreisläufe auf dem Hof.»

Bei Kosmetika wird das Wort Lebensmittel durch Produkte ersetzt.

Als Grundsätze für Demeter-Erzeugnisse gelten:

- Zur Herstellung müssen diejenigen Zutaten mit Demeter-Anerkennung verwendet werden, die mit Demeter-Anerkennung verfügbar sind und
- Wenn ein Produkt eine Mischung der gleichen Zutat mit unterschiedlichem Zertifizierungsstatus enthält (Demeter und biologisch), kann jeweils nur der niedrigste Zertifizierungsstatus ausgewiesen werden.

Für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen mit dem Demeter-Markenzeichen gelten die nachfolgenden Vorgaben:

8.3.1 Allgemeine Kennzeichnung von Erzeugnissen mit dem Demeter-Markenzeichen

Für jegliche Form einer Demeter-Kennzeichnung müssen solche Erzeugnisse:

- Den Demeter-Verarbeitungsrichtlinien entsprechen (Ausnahme: siehe Kapitel 8.3.1.4)
- Die namensgebende Zutat Demeter-zertifiziert sein
- Zu 100 % aus zertifizierten biologischen Zutaten bestehen
- Durch den Lizenznehmer auf Orders (ehem. Inspectanet) angemeldet und durch die Demeter-Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel als Lizenzprodukt freigegeben sein

8.3.1.1 Reguläre Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen (mindestens 90 % Demeter-Zutaten)

Für die reguläre Kennzeichnung mit dem Demeter-Markenzeichen gelten die folgenden Mindestanforderungen:

- Mindestens 90 % der Produktbestandteile sind Demeter-anerkannt (Demeter-zertifiziert).
- Alle Zutaten, die in Demeter-Qualität verfügbar sind, müssen in Demeter-Qualität eingesetzt werden (auch über 90 %).
- Sind Produktzutaten über einem Anteil von 90 % nicht mit Demeter-Anerkennung verfügbar, müssen die weiteren Zutaten in der Reihenfolge der Verfügbarkeit der folgenden biologischen Zertifizierung verwendet werden: siehe Kapitel 6.1.2.

8.3.1.2 Kennzeichnung von Demeter-Produkten mit Zutaten aus zertifizierter Wildsammlung

Als Wildpflanzen gelten essbare Pflanzen und Pilze sowie deren Teile, die in der freien Natur, in Wäldern und auf landwirtschaftlichen Flächen natürlicherweise vorkommen und die nicht landwirtschaftlich kultiviert werden. Wild gesammelte Pflanzen, bei denen Kulturmassnahmen angewendet wurden, sind landwirtschaftliche Erzeugnisse und keine Wildpflanzen im Sinne dieser Richtlinie.

Mindestens 66 % der Zutaten müssen in zertifizierter Demeter-Qualität sein, siehe Berechnung gemäss Kapitel 6.1.5 Rohstoffe aus Wildsammlung gelten nicht als Demeter-Zutat. Zutaten aus Wildsammlung müssen mindestens gemäss der Schweizer Bio-Verordnung zertifiziert sein. Ein Demeter-Produkt aus 100 % Wildsammlung ist nicht möglich.

Ist die namensgebende Zutat aus Wildsammlung, darf diese eingesetzt werden, obschon sie keine Demeter-Zutat gemäss 8.3.1 ist.

Ein Abweichen des Demeter-Anteils der Zutaten von den regulären Anforderungen zur Kennzeichnung (siehe Kapitel 8.3.1.1) ist dann als Fussnotenhinweis an geeigneter Stelle des Etiketts (z. B. im Zutatenverzeichnis) vorzunehmen.

Auf der Vorderseite der Etikette muss ein Hinweis bezüglich der Verwendung von Zutaten aus Wildsammlung angebracht werden, z. B.: «Risotto mit Steinpilzen aus Wildsammlung» oder «Löwenzahnsirup mit Zutaten aus zertifizierter Wildsammlung».

8.3.1.3 Ausnahmeregelung: Kennzeichnung von neuen Produkten mit mindestens 66 % Demeter-Zutaten

Sind für neue Demeter-Produkte weniger als 90 % der Zutaten mit Demeter-Anerkennung verfügbar, können mit einer für ein Jahr gültigen Ausnahmebewilligung Zutaten bis zu einem Anteil von max. 33 % aus «in Umstellung auf Demeter» oder aus Bio-Zertifizierung verwendet werden. Die Ausnahmebewilligung kann höchstens zweimal um ein weiteres Jahr verlängert werden. Näheres regelt hierzu die Verfahrensbeschreibung zur Demeter-Anerkennung.

Pflanzen und Pilze aus Wildsammlung, die nach den jeweils gültigen Bio-Richtlinien zertifiziert sind, können als Zutaten für Demeter-Produkte verwendet werden. Ebenso kann Seefisch, der die Richtlinien von MSC erfüllt, als Zutat für Demeter-Produkte verwendet werden. Das Endprodukt muss mindestens 70 % Demeter-Zutaten enthalten, um als Demeter-Erzeugnis ausgelobt zu werden.

Ein Abweichen des Demeter-Anteils der Zutaten von den regulären Anforderungen zur Kennzeichnung (siehe Kapitel 8.3.1.1) ist dann als Fussnoten-Hinweis an geeigneter Stelle des Etiketts (z. B. im Zutatenverzeichnis) vorzunehmen.

8.3.1.4 Kennzeichnung von Erzeugnissen mit mindestens 10 % Demeter-Zutaten

Der Hinweis auf Demeter-Zutaten ist im Zutatenverzeichnis in Fliesstexttypographie und Schriftgrösse des Fliesstexts möglich. Das Produkt muss als Lizenzprodukt auf Orders angemeldet und durch die Demeter-Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel freigegeben sein. Wenn möglich sollen die Demeter-Verarbeitungsrichtlinien eingehalten werden, mindestens jedoch die Bio Suisse Verarbeitungsrichtlinien.

Ausgenommen von dieser Regelung sind Bäckereien mit Vollbio-Konzept, die auf eine Anmeldung und Freigabe verzichten können.

8.3.1.5 Ausnahmeregelung: Kennzeichnung von Produkten mit Gewürzen als namensgebender Zutat

Wenn Gewürze nicht in Demeter-Qualität verfügbar sind, können sie in Bio-Qualität eingesetzt werden, sofern ihr Gewichts- oder Volumenanteil unter 2 % ist. Die Produktbezeichnung ist analog den Demeter-Gewürzen, auf der Zutatenliste hingegen ist die Anbauqualität genau zu deklarieren.

8.3.1.6 Angabe von Produzent*in, von Verarbeiter*in oder Inverkehrbringer*in sowie der Zertifizierungsstelle

Die Adresse des*der Verarbeiters*in oder Inverkehrbringers*in sowie die Zertifizierungsstelle müssen auf dem Demeter-Produkt aufgeführt sein. Bei einigen Produkten ist die Deklaration von Produzent*in/erster Verarbeitungsstufe nötig.

Adresse des*der Lizenznehmers*in als Verarbeiter*in oder Inverkehrbringer*in

Der*die Verarbeiter*in oder der*die Inverkehrbringer*in ist mit Namen, Postleitzahl und Ort zu nennen.

Bei Private-Label-Produkten ist der*die Lizenznehmer*in anzugeben mit Namen («Demeter-Lizenznehmer: xy»). Wird der*die Verarbeiter*in als Lizenznehmer*in genannt, so muss der*die Inverkehrbringer*in nicht über einen Lizenzvertrag mit Demeter verfügen, ein Demeter-Markennutzungsvertrag reicht. Wird der*die Inverkehrbringer*in als Lizenznehmer*in genannt, so müssen sowohl der*die Inverkehrbringer*in als auch der*die Verarbeiter*in über einen Lizenzvertrag mit Demeter verfügen.

Weitere Firmen (z. B. Lohnverarbeiter*innen) müssen nicht genannt werden.

Nennung von Produzent*in oder erster Verarbeitungsstufe

Beim Verkauf von frischem Obst und Gemüse muss der*die Produzent*in mit Namen auf der Verpackung resp. Etikette des Produkts angegeben werden. Bei sehr kleinen Etiketten oder fehlender Verpackung ist es möglich, diese Angabe auch auf der gut sichtbaren Gebindeetikette oder dem Preisschild am Point of Sale (PoS) anzubringen.

Beim Verkauf von rohen Eiern muss der*die Produzent*in mit Namen oder Hofnamen auf der Verpackung oder direkt auf den Eiern angegeben werden.

Bei Käse und Molkereiprodukten ist auf der Verpackung für den*die Endkunden*in die Molkerei/Käserei der ersten Verarbeitungsstufe anzugeben. Wird ein Käse bei einem*einer anderen Lizenznehmer*in portioniert und abgepackt, muss diese*r zusätzlich als Lizenznehmer*in und die erste Verarbeitungsstufe als Hersteller*in deklariert werden. Bei Offenverkauf muss am Point of Sale (PoS) die Deklaration der ersten Verarbeitungsstufe gut sichtbar angebracht werden.

Bezeichnung der Zertifizierungsstelle

Auf jedem Demeter-Produkt ist die Zertifizierungsstelle des Unternehmens, das die letzte Erzeugungs- oder Aufbereitungshandlung vorgenommen hat, anzugeben. Die Angabe muss nach Bio-Verordnung das Landeskürzel nach der internationalen Norm, die Angabe Bio und die Referenznummer der Bio-Zertifizierungsstelle enthalten.

Tabelle: Allgemeine Kennzeichnung von Erzeugnissen aus Demeter-Zutaten

Kennzeichnung	Texthinweise auf Etiketten	Anerkennungsstatus	Anforderungen an Produkte
Erzeugnisse, die mindestens 90 % Demeter-Zutaten enthalten			
demeter	Zutatenverzeichnis auf Etiketten: Demeter-Zutat (Schrifttypographie) Demeter-Leitaussage	Demeter-Zertifizierung	Demeter-Verarbeitungsrichtlinien für alle Produkte und Verarbeitungsstufen; mind. 90 % Demeter- Anteil; alle Zutaten, die in Demeter-Qualität verfügbar sind, müssen in Demeter-Qualität eingesetzt werden (auch über 90 %)
Erzeugnisse, die mindestens 66 % Demeter-Zutaten enthalten			
demeter	Zutatenverzeichnis: Kennzeichnung von Zutaten mit °Fussnote: in Umstellung auf Demeter/Knospe/Bio Demeter-Leitaussage	Demeter-Zertifizierung	Demeter-Verarbeitungsrichtlinien für alle Produkte und Verarbeitungsstufen; mind. 66 % Demeter-Anteil
Erzeugnisse, die mindestens 10 % Demeter-Zutaten enthalten			
Demeter-Zutat	Zutatenverzeichnis auf Etiketten: Demeter-Zutat (Schrifttypographie) Demeter-Leitaussage	Demeter-Zertifizierung	Mind. Bio Knospe-Verarbeitungsverfahren für alle Produkte und Verarbeitungsstufen; mind. 10 % Demeter-Anteil; 100 % bio

8.3.2 Kennzeichnung unter Verwendung von Biodynamisch

- Sobald das Demeter-Markenzeichen verwendet wird oder ein Bezug zu Demeter hergestellt wird, muss Biodynamisch immer auf allen Demeter-Produkten/verarbeiteten Produkten und Werbematerialien erwähnt werden. Wein und Kosmetik: siehe unten.
- Auf Lebensmitteln darf nur ein Hinweis zu Demeter/Biodynamisch in der Zutatenliste erscheinen, wenn diese Zutaten Demeter-zertifiziert sind. Nur das Wort darf verwendet werden.
- Biodynamisch darf nicht prominenter als Demeter erscheinen oder zum Nachteil des Demeter-Markenzeichens verwendet werden.
- Falsche Verwendungen der Markenzeichen auf Werbematerialien müssen geändert werden. Werbematerial umschliesst Webseiten, Infoblätter und Broschüren, Produktplakate oder andere Beschreibungen.
- Demeter-zertifizierter Wein und Demeter-zertifizierte Kosmetikprodukte können mit Biodynamisch werben und Biodynamisch als Hauptmarkenzeichen verwenden ohne Bezug zu Demeter.

8.3.3 Kennzeichnung von Erzeugnissen «in Umstellung auf Demeter»

- Die Produkte müssen von Betrieben stammen, die mindestens 12 Monate nach den Demeter-Erzeugungsrichtlinien gewirtschaftet haben und Demeter-anerkannt sind, siehe Kapitel 3.7.4 «Umstellungszertifizierung»
- Die Produkte müssen den Demeter-Verarbeitungsrichtlinien entsprechen.
- Zutaten und Sachbezeichnung:
  - Bei zusammengesetzten Produkten darf im zweiten Umstellungsjahr in der Sachbezeichnung kein Hinweis auf die biologische Landwirtschaft gemacht werden (Vorgabe Bio-Verordnung).
  - Im dritten Umstellungsjahr, d. h. sobald die Bio-Zertifizierung vorliegt, fällt diese Einschränkung weg.
- Die Produkte müssen mit folgendem Pflichthinweis versehen werden: «Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf den biodynamischen Landbau (Demeter)».
- Auf Etiketten und Umverpackungen kann das Demeter-Markenzeichen mit dem Textzusatz «in Umstellung» (siehe Logo rechts) verwendet werden, wenn bei Benennung der Zutat oder im Verzeichnis der Zutaten ein Hinweis auf die Fussnote «in Umstellung auf Demeter» gegeben ist.



8.4 Gesonderte Kennzeichnungsregelungen einzelner Produkte

8.4.1 Produkte mit Schweizer Zutaten

Tabelle: Übersicht Kennzeichnung «Demeter Suisse»

Schweizer Anteil der landwirtschaftlichen Zutaten	Kennzeichnung	Zutatenverzeichnis
100 %	demeter +	Für Monoprodukte muss 100 % Schweizer Herkunft eingehalten werden, Verarbeitung in der Schweiz oder im Fürstentum Liechtenstein.
90 bis 100 %	demeter +	Für zusammengesetzte Produkte mindestens 90 % landwirtschaftlicher Produkte Schweizer Herkunft, Verarbeitung in der Schweiz oder im Fürstentum Liechtenstein
Unter 90 %	demeter	Für Monoprodukte und verarbeitete Produkte aus dem Ausland, für zusammengesetzte Produkte, die den Anteil 90 % Schweizer Rohstoffe nicht erreichen

Das Demeter-Logo darf mit der Kennzeichnung «Demeter Suisse» verwendet werden

- Für Produkte, die zu mindestens 90 % aus in der Schweiz produzierten, landwirtschaftlichen Rohstoffen bestehen
- Und die, wenn verarbeitet, in der Schweiz oder im Fürstentum Liechtenstein hergestellt wurden.

Die Prozentberechnung bezieht sich bei Produkten aus mehreren Rohstoffen auf die landwirtschaftlichen Zutaten zum Zeitpunkt der Verarbeitung. Bei Produkten, die nur aus einem landwirtschaftlichen Rohstoff bestehen, muss dieser zu 100 % aus der Schweiz stammen.

Grundsätzlich ist die Auslobung mit dem Mehrwert «Schweizer Herkunft» freiwillig. Für einen einheitlichen Auftritt von Schweizer Demeter-Produkten soll, wenn möglich das «Demeter Suisse» Logo verwendet werden. Das Logo soll auf den ersten Blick gesehen werden. Es gelten die grundsätzlichen Regeln gemäss Kapitel 8.1 bis 8.3.

Für die Kennzeichnung von Kräutersalz mit dem «Demeter Suisse» Logo müssen bei diesen oft sehr salzhaltigen Produkten 90 % der landwirtschaftlichen Zutaten und 90 % aller Zutaten aus der Schweiz stammen. Das bedeutet: Das Salz bei einem Schweizer Demeter-Kräutersalz muss auch Schweizer Salz sein.

8.4.2 Kennzeichnung von Honig aus Demeter-Bienenhaltung

Honig, der nach diesen Richtlinien produziert, kontrolliert und zertifiziert worden ist, kann mit der Bezeichnung «Bienenhonig aus Demeter-Imkerei» ausgelobt werden. Nicht erlaubt ist die Bezeichnung «Demeter-Honig», da durch den grossen Flugradius der Bienen nicht sichergestellt werden kann, dass die Bienen nur überwiegend biodynamisch bewirtschaftete Flächen befliegen. Sinngemäss gilt der Begriff auch für weitere Imkereierzeugnisse wie Pollen, Propolis etc. Im zweiten und dritten Jahr der Umstellung auf Demeter kann der Honig als «Bienenhonig aus Umstellung auf Demeter-Imkerei» bezeichnet werden.

Zusätzlich zu den allgemeinen Vorgaben aus Kapitel 8.1 bis 8.3 und den gesetzlichen Bestimmungen gelten für die Kennzeichnung der Etiketten und Umverpackungen von Honig aus Demeter-Bienenhaltung folgende Vorgaben:

- Produzent*in resp. Imker*in
- Standort der Bienenvölker während der Tracht mit Postleitzahl und Ortsangabe
- Datum der Honigernte
- Hinweis auf wesentliche Merkmale der Demeter-Imkerei
  - Pflicht:
    - Völkervermehrung über den Schwarmtrieb
    - Naturwabenbau
  - Fakultativ
    - «Das Entscheidende an Produkten aus Demeter-Bienenhaltung ist die Art und Weise dieser (optional: wesensgemässen) Bienenhaltung. Durch den grossen Flugradius der Bienen kann nicht sichergestellt werden, dass sie nur überwiegend biodynamisch bewirtschaftete Flächen befliegen.»
    - Betriebsweise orientiert sich an den natürlichen Bedürfnissen des Bien.
    - Honig ist ohne Erwärmung abgefüllt worden.
    - Anwendung der biodynamischen Präparate

8.4.3 Kennzeichnung von Demeter-Kosmetika

Für die Kennzeichnung als Demeter-Kosmetika müssen die Produkte den Demeter-Kosmetikrichtlinien entsprechen. Dies kann in den nachfolgenden Formen erfolgen.

8.4.3.1 Kennzeichnung mit Demeter-Markenzeichen, 90-%-Regelung

Normale Kennzeichnung von Demeter-Produkten mit dem Demeter-Markenzeichen/Biodynamisch (z. B. Demeter-/biodynamische Hautcreme):

- Die Verarbeitungsrichtlinien für Demeter-Kosmetik sind eingehalten.
- Die namensgebenden Bestandteile sind Demeter-/biodynamische Zutaten.
- Mindestens 90 % aller Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind in zertifizierter Demeter-Qualität.

- Die übrigen Zutaten aus landwirtschaftlicher Herkunft können Bio-zertifiziert sein, sofern die Nichtverfügbarkeit von Demeter-Zutaten belegt ist.
- Alle verwendeten nicht landwirtschaftlichen Zutaten sind in den Demeter-Kosmetik-Richtlinien gelistet.

Das Demeter-Markenzeichen kann für diese Produkte auf der Vorderseite der Verpackung verwendet werden.

8.4.3.2 Ausnahme für die Kennzeichnung von Produkten mit mind. 66 % der Zutaten in Demeter-Qualität

Demeter-Produkte, bei denen weniger als 90 % der landwirtschaftlichen Zutaten in Demeter-Qualität sind, können 33 % Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus «in Umstellung auf Demeter» oder mit einer anderen Bio-Zertifizierung enthalten, sofern folgende Bedingungen eingehalten sind:

- Eine Ausnahmebewilligung wurde von der Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel erteilt.
- Die namensgebende Zutat ist Demeter-zertifiziert.
- Alle nicht landwirtschaftlichen Zutaten sind in den Demeter-Kosmetikrichtlinien gelistet.
- Eine Fussnote muss in der Zutatenliste angegeben werden: °Zutat «in Umstellung auf Demeter/Biodynamisch» oder «aus biologischem Landbau» oder «Dieses Produkt enthält zwischen 66 % und 90 % Demeter-Zutaten.».

Das Demeter-Markenzeichen kann für diese Produkte prominent auf der Vorderseite der Verpackung verwendet werden, gemäss den Anforderungen in diesen Kennzeichnungsrichtlinien.

8.4.3.3 Kennzeichnung in der Zutatenliste

Die Verwendung der Begriffe Demeter/Biodynamisch als Hinweis auf die Qualität der Rohmaterialien ebenso wie eine kurze Information über biodynamische Landwirtschaft sind nur erlaubt, wenn bei der Vermarktung und Kennzeichnung den Konsument*innen nicht der Eindruck vermittelt wird, dass es sich um ein vollständig zertifiziertes Produkt in Demeter-/biodynamischer Qualität handelt. Voraussetzungen dafür sind:

- Demeter oder Biodynamisch können nur auf der Rückseite oder seitlich verwendet werden. Das Produkt erfüllt einen Bio-Standard oder den «natural»-Standard, der von der BFDI anerkannt und dementsprechend gekennzeichnet ist. Oder:
- Das Produkt erfüllt diese Richtlinien mit der Ausnahme von einer oder mehreren Zutaten aus nicht landwirtschaftlicher Produktion, die gemäss einem «natural»-Standard erlaubt sind. Und:
- Schriftart und Schriftgrösse für Demeter/Biodynamisch sind die gleichen wie beim übrigen Text der Zutatenliste (keine Verwendung des Demeter-Markenzeichens).
- Die zertifizierten biodynamischen Zutaten im Produkt werden angegeben:
  - Entweder auf der Verpackung
  - Oder auf der beiliegenden Produktbeschreibung und im Internet mittels Link zum Produkt.

Verweise auf Demeter/biodynamische Landwirtschaft und Rohstoffe im Zusammenhang mit Produkten dürfen nur wie oben angegeben erfolgen. Im Internet und bei weiteren spezifischen Verkaufsinformationen zu Produkten muss ebenso klar ersichtlich sein, dass die genannten Produkte nicht Demeter/biodynamisch sind.

8.4.4 Kennzeichnung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. aus Demeter-Fasern

Die Kennzeichnung von Textilien aus Demeter-Wolle bzw. Demeter-Fasern, die den Demeter-Verarbeitungsrichtlinien entsprechen, kann mit dem Demeter-Markenzeichen gemäss Kapitel 8.3.1 und 8.3.2 erfolgen.

8.4.4.1 Kennzeichnung mit dem Dementer-Markenzeichen

Kennzeichnung von Faserprodukten mit Demeter-Rohstoffen ohne Markenzeichen

Die Wörter Demeter und Biodynamisch dürfen nur verwendet werden bezogen auf die Rohstoffe und um eine kurze Information über die biodynamische Landwirtschaft zu geben — das Labeling darf zu keiner Konsument*innentäuschung führen. Es muss verhindert werden, dass der Eindruck entsteht, dass das gesamte Produkt den Demeter-Verarbeitungsrichtlinien entspricht.

Demeter oder Biodynamisch dürfen nur auf der Rückseite und/oder einer Seite der Verpackung genannt werden, wenn:

- Das Produkt einen Bio- oder «natural»-Standard erfüllt, der von der BFDI anerkannt wird (z. B. GOTS) und auch dementsprechend gekennzeichnet ist. Oder:
- Das Produkt entspricht der Richtlinie für die Anerkennung von Textilien aus Demeter-Fasern mit Ausnahme von einem oder mehreren Zutaten/Verarbeitungsschritten, die gemäss einem anderen «natural»-Standard erlaubt sind (siehe oben). Und:
- Schriftart und Schriftgrösse von Demeter oder Biodynamisch sind gleich wie der restliche Text der Zutatenliste (keine Verwendung des Demeter-Logos).
- Die zertifizierten biodynamischen Rohstoffe werden auf dem Produkt angegeben:
  - Entweder auf der Verpackung/Etikette
  - Oder auf der beiliegenden Produktbeschreibung und im Internet mittels Link zum Produkt.

Verweise auf Demeter/biodynamische Landwirtschaft und Rohstoffe im Zusammenhang mit Produkten dürfen nur wie oben angegeben erfolgen. Im Internet und bei weiteren spezifischen Verkaufsinformationen zu Produkten muss ebenso klar ersichtlich sein, dass die genannten Produkte nicht Demeter/biodynamisch sind.

Eine Anerkennung setzt folgende Mindestanforderungen voraus:

- Der Mindestanteil biologisch zertifizierter Zutaten/Bestandteile landwirtschaftlicher Herkunft beträgt 50 %.
- Keine Zutat/Bestandteil in gemischter Qualität (Demeter mit Bio/konventionell)

- Kein Einsatz von GVO
- Keine Nanopartikel

Der*die Lizenznehmer*in muss eine entsprechende Anerkennung des Drittstandards beantragen und nachweisen, dass der Standard die Mindestanforderungen erfüllt, und eine gültige Zertifizierung nach diesem Standard vorlegen.

Eine Verwendung der Demeter-Marke im Rahmen der Kennzeichnung ist nicht möglich.

8.4.5 Kennzeichnung von Produkten aus biodynamischer Züchtung

- Produkte aus biodynamischer Züchtung können mit den Demeter-Marken im Allgemeinen und dem Markenzeichen im Speziellen im Sinne dieser Richtlinie gekennzeichnet werden.
- Produkte aus biodynamischer Züchtung können zusätzlich mit dem textuellen Hinweis «biologisch gezüchtete Sorte» oder ähnlichen Bezeichnungen wie «aus biodynamischer Züchtung» oder «aus einer biodynamisch gezüchteten Sorte» im Fliesstext ausgelobt werden.
- Produkte aus biodynamischer Züchtung können zusätzlich mit einem Kombinationslogo des Vereins Bioverita in Verbindung mit einem Hinweis auf die biodynamische Züchtung ausgelobt werden.
- Für Produkte mit dem textuellen Hinweis oder dem Kombinationslogo gelten folgende Vorgaben bezüglich der Mindestanteile:
  - Saatgut muss zu 100 % aus biodynamischer Züchtung stammen.
- Bei Monoprodukten wie Gemüse, die als lose, unverarbeitete Ware im Handel erscheinen, müssen 100 % der Rohstoffe aus biodynamischer Züchtung stammen.
  - Bei Monoprodukten müssen mindestens 66 % der Rohstoffe im Jahresmittel aus biodynamischer Züchtung stammen.
  - Bei Nicht-Monoprodukten müssen mindestens 50 % der Zutaten im Jahresmittel aus biodynamischer Züchtung stammen.
- Oben genannte Bestimmungen gelten auch für Produkte aus Saatgut von Demeter-Betrieben, dass zwischenzeitlich auf einem Bio-Betrieb zur Saatgutvermehrung oder -gewinnung angebaut wurde.

Tabelle: Darstellungen Logo Bioverita mit Zusatz biodynamisch

		

8.4.6 Kennzeichnung von Produkten aus Bruderhahnaufzucht

Die Demeter-Legehennenhaltung und Produkte daraus dürfen nur mit einem Hinweis auf die Aufzucht der korrespondierenden Brüder versehen werden, wenn die Bruderhähne nach Demeter-Richtlinien aufgezogen wurden.

Für Junghahnfleisch und Eier kann das Logo «Hahn im Glück» von Demeter Schweiz oder ein eigenes Logo verwendet werden.

8.4.7 Kennzeichnung von alkoholhaltigen Produkten

8.4.7.1 Kennzeichnung von Spirituosen

Die Kennzeichnung von Spirituosen mit dem Demeter-Markenzeichen erfolgt analog der allgemeinen Kennzeichnung von Demeter-Produkten gemäss Kapitel 8.3.

8.4.7.2 Kennzeichnung von Demeter- und biodynamischem Wein

Verwendung des Demeter-Logos

Das Demeter-Logo kann verwendet werden, wenn Wein aus Demeter-/biodynamischen Trauben und gemäss Kapitel 7.13 hergestellt ist. Das Logo kann auf der Etikette der Frontseite, auf der Manschette oder auf der Rückseite unter freier Platzierung des Markenzeichens verwendet werden.

Bei der Auszeichnung von Wein kann statt dem Demeter-Markenzeichen gemäss Kapitel 8.2 auch die Demeter-Blume (siehe Logo unten) verwendet werden auf der Etikette der Front- oder Rückseite oder auf der Manschette. Die Mindestbreite der Demeter-Blume beträgt 9 mm. Die Platzierung auf der Etikette kann frei gewählt werden.



Demeter-Blume

Farbe des Demeter-Logos

Zusätzlich zu den Standardfarben kann das Demeter-Logo auf Weinetiketten auch in Schwarz-Weiss, Gold oder Silber verwendet werden, unabhängig von den anderen Farben, die für das Etikett verwendet werden (auch bei mehr als einer verwendeten Druckfarbe).

Verwendung des Wortes Biodynamisch

Wenn Wein aus Demeter-zertifizierten Trauben und gemäss Kapitel 7.15 hergestellt ist, kann er gemäss den Kennzeichnungsrichtlinien für Biodynamisch ohne Hinweis auf Demeter mit Biodynamisch ausgelobt werden. Biodynamisch kann auf der Etikette der Front- oder Rückseite eingesetzt werden, jedoch nicht prominent als Marke wie das Demeter-Logo.

Einschränkung für die Kennzeichnung

Wenn die Vorgaben von Kapitel 7.15 nicht erfüllt sind, darf der Wein weder mit Demeter noch mit Biodynamisch ausgelobt werden. Es kann lediglich auf der Rückseite im Fliesstext gesagt werden: «Wein aus Demeter-Trauben».

8.4.7.3 Kennzeichnung anderer Produkte mit alkoholischen Zutaten

Wenn aus dem Produktnamen nicht sofort ersichtlich ist, dass als Zutaten Alkohol oder alkoholhaltige Produkte verwendet worden sind, so ist eine zusätzliche Kennzeichnung erforderlich, z. B. bei Süssigkeiten und Produkten aus der Bäckerei/Konditorei.

8.4.8 Kennzeichnung von Demeter-Futtermitteln

Die Kennzeichnung der Etiketten und Säcke der Demeter-Futtermittel mit dem Demeter-Markenzeichen erfolgt gemäss Kapitel 8.1 oder 8.3.1.

8.4.9 Kennzeichnung von Produkten aus Pflanzenteilen der Hanfkrautpflanze

Die Kennzeichnung von Produkten aus Pflanzenteilen der Hanfkrautpflanze (Gattung Cannabis) mit dem Demeter-Logo unterliegt den jeweiligen gesetzlichen Rahmenbedingungen und folgenden Einschränkungen:

- Produkte mit betäubender oder berauschender Wirkung dürfen nicht mit dem Demeter-Logo gekennzeichnet werden. Dazu gehören auch Tabakersatzprodukte.
- Kosmetikprodukte mit einem CBD-Gehalt innerhalb der jeweiligen gesetzlichen Rahmenbedingungen und der gesetzlichen Grenzwerte können mit dem Demeter-Logo gekennzeichnet werden.

Folgende Produkte sind in der Schweiz als Lebensmittel zugelassen und dürfen mit dem Demeter-Logo gekennzeichnet werden. Sie sind keine neuartigen Lebensmittel:

- Hanfsamen
- Produkte aus den Samen wie Öl, Mehl, entfettete oder geröstete Samen etc.
- Kräutertee aus den Blättern

Auf die landwirtschaftliche Produktion der Hanfpflanzen nach Demeter-Richtlinien darf in Zusammenhang mit Produkten, die nicht mit dem Demeter-Logo vermarktet werden dürfen, nicht hingewiesen werden (Internetauftritt, Werbebroschüre etc.).

8.4.10 Kennzeichnung von Gebinde-/B2B-Etiketten

Dieses Kapitel regelt die Kennzeichnung für Rohstoffe, Halbfabrikate sowie für Lebensmittel, die nicht direkt zur Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten vorgesehen sind (Zwischenhandel).

Im Gegensatz zu Etiketten für Endkonsument*innen gelten hier folgende Vorgaben:

- Das Demeter-Logo muss auf der Etikette angebracht werden, sofern technisch möglich. Ansonsten muss das Wort Demeter in der Artikelbezeichnung enthalten sein.
- Vorzugsweise soll das Logo in den Originalfarben im oberen Drittel der Etikette angebracht werden. Wenn technisch nicht möglich, kann das Logo in Schwarz-Weiss oder Graustufe verwendet werden.
- Die Angabe von Inverkehrbringer*in (Demeter-Lizenznehmer: XX, Postleitzahl, Ort) und Zertifizierungsstelle ist zwingend, die Angabe von Produzent*in oder erster Verarbeitungsstufe fakultativ.
  - Ausnahme: Früchte und Gemüse, siehe Kapitel 8.3.1.6.
- CU-Etikette: Herkunftsangabe (Land) zwingend bei Monoprodukten, Rohstoffen und Produkten, die mit dem «Demeter-Suisse» Logo ausgezeichnet werden
- TU-Etikette: Herkunftsangabe fakultativ

9. DEFINITIONEN UND GLOSSAR

Schweizer Richtlinie für die Zertifizierung von Demeter, Biodynamisch und damit in Verbindung stehenden Marken

Stand 1.1.2027 letzte Änderung 26.8.2026

Abfüllung, aseptische: Abfüllung von Produkten, die hauptsächlich für Getränke und Milchprodukte unter aseptischen Bedingungen verwendet werden, um die thermische Behandlung des Produkts und damit den Verlust von Mikronährstoffen und Aroma zu reduzieren oder zu vermeiden.

Antioxidans: Eine Substanz, die die Oxidation (Verbindung eines chemischen Elements oder einer chemischen Verbindung mit Sauerstoff) verhindert.

Aromaextrakte: Isolierte oder gemischte natürliche Aromen, gewonnen durch physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus natürlichen Ausgangsstoffen, z. B. aus Obst, Kräutern, Gemüse oder Hefe.

Aromen: Aromen im Sinne von Nahrungsmitteln und Ernährung sollen ein Produkt für den menschlichen Verzehr zusätzlich würzen und können in verschiedene Klassen eingeteilt werden. So unterscheidet die EU-Aromaverordnung beispielsweise zwischen Aromastoffen, natürlichen Aromaextrakten, thermischen Prozessaromen, Raucharomen und anderen Aromen. Weitere Unterteilungen sind möglich, so werden beispielsweise Aromastoffe in der Regel nach synthetischem oder natürlichem Ursprung unterschieden. Die Verwendung von Aromen ist bei Produkten, die nach den Bio-Richtlinien hergestellt werden, eingeschränkt. Für die Verwendung in einem Demeter-Produkt sind nur Aromaextrakte aus natürlichen Quellen zulässig, teilweise mit weiteren Einschränkungen. Die Unterscheidung der verschiedenen Aromakategorien ist auf den ersten Blick oft nicht klar, da bereits die Rechtsgrundlage recht kompliziert ist. Mischungen verschiedener Kategorien beziehen sich z. B. manchmal nur auf die Hauptkomponente. Für die Produktzulassung ist in den meisten Fällen eine vorliegende vollständige Produktspezifikation erforderlich, um die Richtlinienkonformität bewerten zu können.

Ausnahmebewilligungen: Genehmigte Ausnahme von den Demeter-Richtlinien, in der Praxis für einen bestimmten Zeitraum und unter bestimmten zusätzlichen Anforderungen, siehe auch Kapitel 7, Anhang II: Ausnahmebewilligungen — Verarbeitung».

Autoklavieren: Auch Vollkonservierung, Verfahren zur Sterilisation unter feuchter Hitze und Druck. Im Allgemeinen wird eine Temperatur von 121 °C und höher verwendet. Diese Sterilisationsmethode zerstört selbst die Sporen von Bakterien. Die Dauer der Behandlung hängt von der Art des Produkts, der Menge des Produkts und der mikrobiologischen Belastung der Rohstoffe ab.

Backmittel: Auch Backhilfsmittel sind flüssige, cremige, pulverförmige oder pastöse Stoffe, die dem Teig von Brot und Gebäck zugesetzt werden. Ihr allgemeiner Zweck ist, die Verarbeitung zu erleichtern und die unterschiedliche Qualität der Rohstoffe auszugleichen. Typische Backmittel sind Quellstärke, Hydrokolloide, Emulgatoren, Gluten, Zucker, Phosphate, Enzyme, Ascorbinsäure, Versauerungsmittel, Milchpulver, Molkenpulver oder Cystein. Nicht zu verwechseln mit Backtriebmitteln oder Mehlbehandlungsmitteln. Für Demeter-Produkte sind nur wenige Backmittel erlaubt.

Bactofugierung: Zentrifugaltechnik zur Reduzierung der mikrobiologischen Belastung eines flüssigen Produkts, wird hauptsächlich für Milch verwendet. Mikroben werden durch den Zentrifugalbereich in Aussenbereiche gedrückt und dort mit einem Anteil des flüssigen Produkts abgetrennt, abgetrennte Fraktion wir Bactofugat genannt.

Bestrahlung, ionisierende: Beschreibt jede Art von Strahlung mit genügend kinetischer Energie, um Elektronen aus einem Atom oder Molekül zu entfernen, in der Regel mehr als 5 eV. Innerhalb des elektromagnetischen Spektrums entspricht das einer Wellenlänge von weniger als 250 nm. Ionisierende Bestrahlung ist für Bio-Lebensmittel im Allgemeinen ebenso wenig erlaubt wie für Demeter-Produkte. Künstliche oder technische elektromagnetische Strahlung (auch oberhalb einer Wellenlänge von 250 nm) ist für die Behandlung von Demeter-Produkten und -Rohstoffen neben der formulierten Ausnahme für UV-Strahlung grundsätzlich nicht zulässig.

Blume, Demeter-: Die Demeter-Blume ist eine der Marken von der BFDI. Sie wird nur in einigen Ländern zur Kennzeichnung von Demeter-Produkten eingesetzt und ist teilweise auf bestimmte Produkttypen beschränkt. Wie bei allen Marken folgt die Verwendung auf Demeter-Produkten bestimmten Regeln, die im Abschnitt «Kennzeichnung» dieser Richtlinie formuliert sind.

Biodynamische Föderation – Demeter International (BFDI): Vereinigung, die im Geiste der internationalen Konföderation mit demokratischen Prinzipien zusammenarbeitet. Ziel ist die internationale Zusammenarbeit im Bereich der Rechte und Pflichten der biodynamischen Bewegung, insbesondere im Hinblick auf den Schutz und die Erhaltung der Marken Biodynamisch und Demeter. Sie unterstützt die Gründung von biodynamischen Verbänden und Demeter-Organisationen in Ländern, in denen es keine gibt. Grundlage ist die biodynamische landwirtschaftliche Methode, die Rudolf Steiner in seinem «Landwirtschaftlichen Kurs» in Koberwitz 1924 entwickelt und durch Praxis und Forschung seither weiterentwickelt wurde.

CU-Etikette: Etikette, die auf der Consumer Unit angebracht ist, also auf derjenigen Etikette, die auf Produkten für Endkonsument*innen angebracht wird.

Anmerkung: Derselbe Begriff wird jedoch auch für B2B-Etiketten verwendet. Beispiele sind Stückgut (z. B. Kiste mit Salatköpfen), Schüttgut (z. B. Getreide) oder Flüssiggut (z. B. Milch) in Beuteln, Flaschen, Tanks etc. oder Güter ohne Primärverpackung (z. B. Käselaib).

Emulgator: Oberflächenaktive Substanz, die die Mischung von typischerweise Ölen und Wasser fördert.

Ernährung, anthroposophische Sichtweise: In der anthroposophischen Ernährung richtet sich die Aufmerksamkeit sowohl auf die Materie als auch auf die Kräfte, die in ihr untergebracht sind. Ziel eines qualitätsorientierten Verarbeitungsverfahrens ist es, diese Kräfte aufrechtzuerhalten und nach Möglichkeit zu nutzen, um sie zur Verfügung zu stellen. Es ist heute bekannt, dass neben der allgemein anerkannten Bedeutung von Vollwertkost für die physiologische Ernährung Lebensmittel besonders nahrhaft sind, wenn ihre innere Qualität angemessen und harmonisch entwickelt ist.

Extrakt: Lösliches Material, das aus Pflanzenmaterial mit einem Lösungsmittel wie Alkohol oder Wasser gelöst wird.

Extrusion: Die Extrusion von Rohstoffen oder Lebensmitteln ist ein Prozess, bei dem Rohstoffe oder Zutaten unter einer oder mehreren Bedingungen des Mischens, Erwärmens und Scherens durch eine Matrize gedrückt werden, die die Zutaten formt und/oder aufschäumt.

Die Extrusion kann in formende Extrusion unterteilt werden, als jede Art von schonendem, kaltem Pressen von Substanzen durch eine Matrize zur Formgebung der Substanz, und modifizierende Extrusion. In vielen Prozessen wird durch hohen Druck und/oder hohe Temperaturen nicht nur die physikalische Form des Produkts beeinflusst, sondern auch die Spezifikationen und Eigenschaften des Ausgangsmaterials. Je höher die Temperatur und der Druck sind, desto höher ist der Einfluss auf die ursprüngliche Integrität und die Eigenschaften des Produkts.

Farbstoffe: Lebensmittelzusatzstoffe aus natürlichen oder synthetischen Quellen zur Färbung von Lebensmitteln. Vergleiche auch mit Zusatzstoffen. Farbgebungen für Bio-Produkte sind nicht zulässig, entsprechend auch nicht für Demeter-Produkte. Einzige Ausnahme ist derzeit die Färbung von Ostereierschalen mit Farbstoffen natürlichen pflanzlichen Ursprungs.

Fermentation: Enzymatischer Prozess, der von Mikroorganismen durchgeführt wird.

Fruchtsaftkonzentrat: Fruchtsaft mit physikalisch reduziertem Wassergehalt. Da die Reduktion in der Regel durch Wärmebehandlung erreicht wird, ist sie auch mit dem Verlust von Aromen und Mikronährstoffen verbunden. Die Verarbeitung von Konzentrat aus Demeter-Fruchtsaft und die Verwendung von Konzentrat als Bestandteil in Produkten sind zulässig. Dies ist in den einzelnen produktspezifischen Kapiteln geregelt. Die Rückverdünnung des Konzentrats in Fruchtsaft und die Anreicherung mit Aromen sind nicht zulässig.

Gefrieren: Behandlung des Produkts durch Absenken der Temperatur unter den jeweiligen Gefrierpunkt in Abhängigkeit vom Wassergehalt des Produkts. Das Tiefkühlen von Lebensmitteln beschreibt Temperaturen von mindestens —18 °C oder darunter. Das Schockfrosten beschreibt mehrere technologische Verfahren wie Kontaktfrosten oder Kryogenfrosten, die eine schnelle Absenkung der Produkttemperatur unter —18 °C (oder sogar niedriger) innerhalb weniger Minuten ermöglichen.

Gefriertrocknung: Technologie zur Trocknung von Produkten auf Basis des physikalischen Prozesses der Sublimation. Gefriertrocknung ist für Obst, Gemüse, Kräuter, Gewürze, Milchprodukte und Nahrungsergänzungsmittel zugelassen. Für alle weiteren Produktgruppen ist eine Ausnahmegenehmigung durch die Richtlinienkommission Verarbeitung und Handel nötig.

Gewürzzubereitungen: Gewürzmischungen, auch Gewürzaroma, mit anderen geschmacksverbessernden Inhaltsstoffen wie Salz, Zucker und technologisch benötigten Substanzen. Sie enthalten mindestens 60 % Gewürze. Zubereitungen von Gewürzen sind nicht zulässig, wenn sie Aroma und/oder andere technologisch notwendige Stoffe enthalten, die nicht dieser Richtlinie entsprechen.

Halbfertigprodukte, biologisch zertifizierte: Produkte, die im Allgemeinen als vorgefertigte Zutaten für weiterverarbeitete Konsumgüter hergestellt und verkauft werden. Typische Halbfabrikate in Demeter-Produkten sind z. B. Gewürzmischungen für Wurstwaren. Bio-Halbfertigprodukte werden zwar von Bio-Betrieben ausserhalb der Demeter-Zertifizierung hergestellt, dürfen aber keine von dieser Norm abweichenden Hilfs- und Zusatzstoffe enthalten. Dies ist im Zweifelsfall durch das Verarbeitungsunternehmen des Demeter-Endprodukts nachzuweisen.

Haltbarkeit, verlängerte (extended shelf life/ESL): Unter diesem Begriff werden verschiedene Verarbeitungsmethoden zur Reduzierung der mikrobiologischen Belastung und damit der Verlängerung der Haltbarkeit von Milch zusammengefasst. Der Begriff ist nicht durch Rechtsnormen geregelt, daher nicht selektiv oder abgrenzend zu definieren. ESL-Milch hat eine Haltbarkeit von 20 bis 40 Tagen, zwischen pasteurisierter Milch (5 bis 7 Tage) und ultraheiss erhitzter Milch (3 bis 6 Monate). Typische Technologien für eine längere Haltbarkeit sind aseptische Homogenisierung, Mikrofiltration, Ultrafiltration, Bactofugation, Tiefenfilter und Kombinationen aus den genannten Methoden.

Hefe, natürlich vorkommend: Auch autochthone Hefe genannt, im Gegensatz zur Reinzucht von ausgewählten Hefen. Beschreibt natürlich vorkommende Hefestämme, die bereits auf der Oberfläche des Rohmaterials kultiviert wurden, im Gegensatz zu einer präzisen Impfung mit kultivierten Hefestämmen mit einer gewissen gewünschten Funktionalität.

Hochtemperatur-Kurzzeiterhitzung (High temperature short time/HTST): Der Oberbegriff Pasteurisierung in Verbindung mit Lebensmitteln und verschiedenen Lebensmittelarten lässt sich in verschiedene Temperaturstufen, Dauer der Wärmeeinwirkung und Kombinationen von Temperatur und Druck unterteilen. Im Allgemeinen beschreibt «niedrige Temperatur für lange Zeit» einen mikrobiologischen Lastminderungsprozess mit den Parametern 65 °C für 30 Minuten. Kurzzeiterhitzung bezeichnet eine Temperatur zwischen 71 °C und 78 °C für weniger als eine Minute (Milch z. B. für 40 Sekunden) bis zu 10 Minuten. Für «High temperature short time» oder «Kurzzeit-Hocherhitzung» (HTST) wird ein Temperaturbereich von 85 °C bis 90 °C nur für wenige Sekunden verwendet.

Eine zusätzliche Wärmebehandlung, nicht für pasteurisierte Lebensmittel, sondern für sterilisierte Lebensmittel, ist das UHT-Verfahren. UHT (Ultrahochtemperatur) kann in direktes UHT (150 °C für 2 Sekunden) und indirektes UHT (135 °C für einige Sekunden) unterteilt werden. Generell folgen die Anforderungen an die Wärmebehandlung in der Demeter-Norm für alle Produkte dem Prinzip der antimikrobiellen Notwendigkeit und der Lebensmittelsicherheit. Dabei sollte der Verarbeiter immer die höchstmögliche erreichbare Lebensmittelsicherheit berücksichtigen und gleichzeitig den niedrigsten Verarbeitungsgrad einhalten, um die Eigenschaften des Rohmaterials zu erhalten. Es gilt zu beachten, dass trotz der oben genannten allgemeinen Regelung für einige Produkte wie Milch bestimmte Temperaturen und Prozesse nicht zulässig sind.

Homogenisierung: Homogenisierung im Allgemeinen beschreibt die Erhöhung der Homogenität innerhalb eines Systems. In Verbindung mit Lebensmitteln wird die gleichmässige Verteilung einzelner Inhaltsstoffe oder Substanzen oft als Homogenisierung bezeichnet. Der Einsatz der Homogenisierung bei der Herstellung von Lebensmitteln ist nicht nur, aber vor allem mit der Verarbeitung von Milch verbunden. Vorrangiges Ziel ist es dabei, den Durchmesser der Fettkügelchen in der Milch auf den durchschnittlichen Durchmesser zu reduzieren und damit die Aufrahmfähigkeit zu reduzieren. Die Homogenisierung der Milch kann durch Scherkräfte, Prallströmungen und Kavitation erreicht werden. Diese Kräfte können bereits wirken, wenn die Milch von der Kuh zur Endverarbeitung unter Einwirkung von Pumpen und Vibrationen transportiert wird. Um eine gezielte Homogenisierung von einer prozessbedingten zufälligen Homogenisierung zu unterscheiden, definiert diese Richtlinie bestimmte Grenzen der Homogenisierungsgrade für Milch.

Hydratation: Zugabe von Wasser.

Hydrolate/Hydrosole: Flüchtiges wasserlösliches Material pflanzlichen Ursprungs, das bei der Wasserdampfdestillation eines ätherischen Öls als wässriges Kondensat abgetrennt wird.

Hydrolyse: Zersetzung einer Verbindung durch Reaktion mit Wasser.

Kennzeichnungsrichtlinie: Abschnitt dieser Richtlinie, beschreibt die Grundlagen und die Anwendung der verschiedenen Marken von der BFDI auf Demeter-Produkten. Die Anwendung kann je nach Produkttyp variieren.

Klärungshilfen: Synonym ist die Verwendung von Schönungsmitteln. Substanzen zur Fällung von suspendierten und in der Luft befindlichen Partikeln wie Proteine und Polysaccharide in flüssigen Produkten, die hauptsächlich für Säfte, Wein und Bier verwendet werden. Werden hauptsächlich aus optischen Gründen oder aus Gründen der mikrobiologischen Stabilität verwendet. Es werden organische und anorganische Hilfsmittel verwendet, Hilfsmittel werden aus dem Produkt entfernt.

Konservierung, chemische: Die Haltbarmachung oder Konservierung von Lebensmitteln kann grob in physikalische, chemische, mikrobiologische Konservierung und Konservierung durch Bestrahlung unterteilt werden. Die chemische Konservierung kann durch Salz (physiologische Entwässerung), Zucker, Essig, Alkohol, Öl und chemische Konservierungsmittel (Konservierungsmittel, Antioxidantien und Beschichtungsmittel) erreicht werden. Vergleiche auch Verarbeitungshilfs- und Zusatzstoffe.

Konservierungsmittel: Substanzen, die das Wachstum von Mikroorganismen verhindern, insbesondere Bakterien, Schimmelpilze und Hefen.

Kontrolle, Demeter-: Ein formeller Besuch eines*r Demeter-Lizenznehmer*in, -Lohnverarbeiter*in,
-Produzent*in, um die Einhaltung der Demeter-Richtlinie zu überprüfen. Wird in der Regel durch unabhängige, Dritte, akkreditierte Kontrollstellen durchgeführt. Sonderformen sind die unangekündigte Kontrolle, Stichprobenkontrolle oder die begleitete Kontrolle.

Lösungsmittel: Eine Substanz, die sich auflöst oder eine Dispersion verursacht.

Marken, Demeter-: Die (angemeldeten) Marken und/oder Wortbilder von der BFDI. Die Demeter-Marke ist eine privatrechtlich geschützte Marke. BFDI ist Eigentümerin der Demeter-Marke, der dazugehörigen Marken, Bildmarken und verwandten Bildmarken, die von der unabhängigen Vereinigung International Biodynamic Association gehalten werden. Die Marken sind bei der Weltorganisation für geistiges Eigentum in der Schweiz unter der Nummer IRN/248829 für den Namen Demeter und der Nummer IRN/786315 für das Logo im Namen des Forschungsrings für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e. V. eingetragen.

Mikroverkapselung: Technologie zur Umhüllung von flüssigen, festen oder gasförmigen Stoffen mit einem Überzug aus mindestens einem zweiten Stoff. Die Mikroverkapselung bietet beispielsweise die Möglichkeit, flüssige Substanzen in Pulver umzuwandeln, die Reaktivität mit anderen Inhaltsstoffen zu reduzieren oder eine bestimmte Freisetzungszeit für eine bestimmte Komponente festzulegen. In Verbindung mit Lebensmitteln wird die Mikroverkapselung hauptsächlich für Functional Food, Nahrungsergänzungsmittel oder Zusatzstoffe/Aroma eingesetzt. Für Demeter-Produkte ist die Mikroverkapselung nicht zulässig.

Mineral: Rohstoff, der durch geologische Prozesse gebildet wurde, jedoch mit Ausnahme von fossilen Materialien.

Nanopartikel: Nanopartikel oder Nanomaterial im Allgemeinen ist ähnlich definiert, jedoch mit unterschiedlichen Grössenangaben. Die EU-Gesetzgebung definiert Nanomaterial nach seiner Grösse als Nano-Objekte im Bereich von 1 nm bis 100 nm Partikelgrösse im ungeordneten Zustand oder als Aggregate/Agglomerate und wenn mindestens 50 % der Nano-Objekte der formulierten Partikelgrösse entsprechen. Eine weitere Kategorie für eine Annäherung ist die Unterscheidung zwischen natürlich vorkommenden Nanopartikeln (Mehl, Gesteinsmehle etc.) und künstlich erzeugten synthetischen Nanopartikeln. Eine Kennzeichnungspflicht für nanogrosse Partikel in Lebensmitteln zumindest in der Europäischen Union wird aktuell entwickelt. Eine Kennzeichnungspflicht für nanogrosse Partikel für Verpackungen ist noch in der Diskussion. Weitere Informationen zu Nanopartikeln und Demeter-Produkten finden sich unter Kapitel 6.2.2.

Neutralisierung: Einstellung des pH-Werts auf einen neutralen Wert.

Öle, ätherische: Nichtwässriges Öl, das aus Pflanzenmaterial gewonnen wird.

Organismus, genetisch veränderter: Organismus, dessen Erbanlagen mit gentechnischen Methoden verändert wurden. Im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Landwirtschaft spielen vor allem 3 Arten von Kategorien eine Rolle. Rohstoff, der selbst ein gentechnisch veränderter Organismus ist, z. B. Pflanzen oder pflanzliche Produkte. Rohstoffe und Produkte, die mit Hilfe von GVO hergestellt werden, müssen selbst keine GVO enthalten, z. B. Fleisch von Tieren, die mit GVO gefüttert werden. Rohstoffe und Produkte, die aus GVO hergestellt werden, dürfen aufgrund der nachfolgenden Reinigung keine GVO enthalten. Beispiele für den dritten Typ im Zusammenhang mit Lebensmitteln sind hauptsächlich Vitamine, Enzyme oder Zusatzstoffe, die von gentechnisch veränderten Mikroorganismen wie Hefen oder Schimmelpilzen produziert werden. Alle 3 Arten sind weder nach den Rechtsnormen für den biologischen Landbau noch für Demeter-Produkte erlaubt.

Pasteurisierung: (siehe auch HTST) bezeichnet eine kurze Erwärmung (40 Sekunden bis wenige Minuten) von flüssigen oder pastösen Lebensmitteln in einem Bereich von mindestens 60 °C bis maximal 100 °C. Das Verfahren reduziert die mikrobiologische Belastung und schützt gleichzeitig den Nährwert, den Geschmack und die Textur von Lebensmitteln. Die Pasteurisierung reduziert den grössten Teil der lebensmittelverderbenden und pathogenen Mikroorganismen, aber pasteurisierte Lebensmittel können nicht als keimfrei angesehen werden (siehe Sterilisation). Insbesondere sporenbildende Bakterien werden nicht ausreichend unterdrückt. Normalerweise müssen pasteurisierte Lebensmittel an einem kühlen Ort (5 +/- 3 °C) gelagert werden.

Produkt, Demeter-: Zertifiziertes Produkt aus biodynamischem Anbau oder daraus verarbeiteten Produkten, das mit Demeter-Markenzeichen oder Hinweis auf Demeter oder Biodynamisch in den Verkehr gebracht wird.

Produktzulassung: Jedes Demeter-Produkt muss vor dem Markteintritt von Demeter Schweiz zugelassen werden.

Rektifikation: Destillation oder Redestillation zur Entfernung unerwünschter Bestandteile.

Saft aus Konzentrat: Vergleiche auch mit Fruchtsaftkonzentrat. Um die Transportkosten zu senken, wird Fruchtsaft manchmal auf Konzentrat mit einer getrennten Sammlung der Aromakomponenten reduziert. Vor der endgültigen Abfüllung in Konsumverpackungen wird das Konzentrat mit Wasser und Aroma rekonstituiert. Dieses Verfahren ist für Demeter-Saft nicht zulässig.

Sanktionierung: Verstösse gegen diese Richtlinien können je nach Schwere des Verstosses zu Sanktionen führen, wenn sie bei der Inspektion oder durch freiwillige Erklärung festgestellt werden. Das normale Verfahren für geringfügige oder mittlere Nichtkonformitäten ist ein System von Auflagen, schriftlicher Verwarnung und Dezertifizierung. Bei schwerwiegenden Nichtkonformitäten wie Betrug können eine oder mehrere Sanktionierungsstufen übersprungen werden.

Schönungsmittel: siehe Klärungsmittel.

Sprühtrocknung: Auch Zerstäubungstrocknung, eine Prozesstechnologie zur pulverförmigen Trocknung von Lösungsmitteln, Suspensionen und Emulsionen. Das zu trocknende Gut wird von einem Zerstäuber in einen Heissgasstrom abgegeben und trocknet in Sekundenbruchteilen bis zu einigen Sekunden, je nach Grösse der Partikel, zu einem pulverförmigen Produkt. Die Sprühtrocknung ist eine zugelassene Technologie für Demeter-Produkte.

Starterkulturen: Spezialisierte, nach spezifischen Eigenschaften ausgewählte Mikroorganismen, die zur Replikation fähig sind und dazu dienen, fermentative Prozesse bei der Verarbeitung von Lebensmitteln zu starten. Starterkulturen werden als Suspensionen oder gefriergetrocknetes Pulver mit oder ohne Trägersubstanzen gehandelt. Etwa ein Drittel der verarbeiteten Lebensmittel für den menschlichen Verzehr wird durch die Verwendung von Starterkulturen wie Käse, Gebäck, Joghurt, Würstchen, Bier und Wein hergestellt. Die Klassifizierung von Starterkulturen und deren Konformität ist oft keine leichte Aufgabe. Da es derzeit nur eine kleine Auswahl an organischen Starterkulturen mit eingeschränkter Funktionalität gibt, sind die Freiheit von GVO, die Verwendung von Konservierungsmitteln in Suspensionen und die Konformität von Trägersubstanzen hinsichtlich der Konformität mit den Bio-Normen und der Demeter-Norm zu berücksichtigen. Zusätzlich gibt es einige Einschränkungen für bestimmte Produktgruppen wie Wein innerhalb dieser Richtlinie.

Sterilisation: Vgl. auch mit Autoklavieren und vollständiger Konservierung. Beschreibt den Einsatz verschiedener technologischer Verfahren wie der Dampfsterilisation mit dem Ziel, die mikrobiologische Belastung des behandelten Produkts vollständig zu entfernen. Im Gegensatz zu anderen Konservierungsmethoden für Lebensmittel entfernt die Sterilisation auch sporenbildende Mikroorganismen und Prionen. In der Praxis und nach der Kinetik sterbender Organismen kann eine Überlebenswahrscheinlichkeit niemals auf Null sinken. Daher werden bei der Herstellung von Lebensmitteln bestimmte Wahrscheinlichkeitsstufen wie D 12-Werte (12D-Konzept) und Z-Werte verwendet, um das Risiko einer Restkontamination auf ein Minimum zu reduzieren und das für die jeweilige Lebensmittelmatrix am besten geeignete Temperatur- und Zeitniveau zu finden.

Sulfatierung: Verfahren zur Gewinnung eines Sulfatesters aus einer Fettsäure.

Süssstoff/Süssungsmittel: Süssstoffe sind synthetische oder natürliche Ersatzstoffe für Zucker, die dessen Süsskraft erheblich übertreffen, aber keinen oder keinen nennenswerten Brennwert haben. Süssstoffe unterliegen einem staatlichen Zulassungsverfahren, sind deklarationspflichtig und sind ähnlich wie Zusatzstoffe über E-Nummern (E 9XX) zu identifizieren.

Tensid: Eine Substanz, die die Oberflächenspannung einer Flüssigkeit oder die Spannung zwischen 2 Flüssigkeiten oder einer Flüssigkeit und einem Feststoff reduziert.

Tinkturen: Eine kosmetische Substanz oder ein kosmetisches Mittel in löslicher Form, insbesondere in einer Lösung von Alkohol.

Trägerstoff: Substanz, die physikalisch an die eigentliche Wirkkomponente gebunden ist, um Haltbarkeit, Wirksamkeit, mikrobiologische Stabilität zu erhöhen oder Volumenschwankungen auszugleichen. Trägerstoffe gelten als Verarbeitungshilfsstoffe, obwohl sie hauptsächlich innerhalb des Produkts verbleiben, sodass aus lebensmittelrechtlicher Sicht keine Deklaration erforderlich ist. Die Demeter Richtlinie empfiehlt im Kapitel 8.1.2 «Volldeklaration» die Deklaration von Trägerstoffen für eine umfassende Transparenz gegenüber der Kundschaft.

Triebmittel, chemisches: Stoffe wie Ammoniumhydrogencarbonat oder Kaliumcarbonat, die mit Wasser, Säure oder wärmeentwickelnden Gasen (hauptsächlich Kohlendioxid) reagieren. Das freigesetzte Gas wird im Teig von Brot und Gebäck gespeichert und lockert das Produkt.

Triebmittel, mikrobiologisches: Lockerung des Teigs von Brot und Gebäck mit Hilfe von Mikroorganismen. Hauptsächlich werden Hefen und Milchsäurebakterien verwendet, die Mono- und Polysaccharide des Teigs zu Kohlendioxid und Alkohol metabolisieren. Das freigesetzte Gas wird im Teig von Brot und Gebäck gespeichert und lockert das Produkt.

TU-Etikette: Dies ist die Etikette, die auf der Transport-Unit angebracht ist, also z. B. Einwegbehältern, Mehrwegbehältern (z. B. IFCO-Kisten), Harassen, Bigbags, Tanks, Fässern, Umkartons usw.

Ultrahocherhitzung (UHT): Vgl. mit HTST.

Umesterung: Austausch einer Komponente eines Esters durch einen anderen Ester.

Umstellung: Umstellung wird der Zeitraum bis zu einer voll anerkannten Demeter-Zertifizierung genannt. Nur landwirtschaftliche Betriebe durchlaufen einen Umstellungszeitraum; für Verarbeitungsunternehmen gibt es keine vergleichbare Vorbereitungsphase. Details zur Umstellungsanerkennung und zu Produkten mit der Auslobung «Demeter in Umstellung» finden sich im allgemeinen Teil der Richtlinie, der Erzeugungsrichtlinie und in der Kennzeichnungsrichtlinie.

Verarbeitungshilfsstoff: Auch Prozesshilfe, Substanz, die normalerweise nicht als Lebensmittel oder charakteristische Zutat verwendet wird, die aber bewusst hinzugefügt wird, um bestimmte Prozesse zu starten. Die Substanz bleibt nicht Teil des Endprodukts. Verarbeitungshilfsstoffe unterliegen ähnlichen Klassifikationen und Regelungen wie Zusatzstoffe, sind aber im Sinne allgemeiner Kennzeichnungsregelungen nicht kennzeichnungspflichtig. Die Demeter Richtlinie empfiehlt im Kapitel 8.1.2 «Volldeklaration» die Deklaration von Verarbeitungshilfsstoffen für eine umfassende Transparenz gegenüber der Kundschaft.

Verdünnung: Reduzierung der Wirkstoffkonzentration durch Zugabe von Wasser.

Veresterung: Verfahren, das die Reaktion eines Alkohols mit einer Säure beschreibt.

Verfügbarkeit: Ein allgemeines Prinzip dieser Richtlinie ist, dass überall dort, wo Demeter verfügbar ist, es auch eingesetzt werden muss. Diese Forderung gilt nicht nur für Rohstoffe und Zutaten, sondern auch für Tiere, Saatgut, Vermehrungsmaterial, Düngemittel und Betriebsmittel im Allgemeinen. Die Verfügbarkeit von Demeter-Zutaten usw. wird von der RKV und der RKA festgelegt. Kriterien, die verwendet werden, um zu entscheiden, ob Demeter verfügbar ist, sind geeignete Form, Qualität, Entfernung und Menge, siehe auch Kapitel 6.1.4.

Verseifung: Hydrolyse eines Fetts mit einem Alkali zur Bildung einer Seife und eines Glycerins.

Vollkonserve: vgl. Autoklavierung.

Zentrifugieren: Verarbeitungsverfahren unter Verwendung von Massenträgheit, das hauptsächlich zur Trennung von Substanzen eingesetzt wird.

Zertifikat, Erzeuger-: Offizielles Dokument als Bestätigung einer erfolgreichen Teilnahme an einem Zertifizierungsprogramm für landwirtschaftliche Betriebe. Für den weiteren Handel mit Demeter-Rohstoffen aus der Landwirtschaft sind ein gültiges Demeter-Zertifikat sowie die Demeter-Anerkennung Voraussetzung.

Zertifikat, Verarbeiter-: Offizielles Dokument als Bestätigung einer erfolgreichen Teilnahme an einem Zertifizierungsprogramm für Verarbeitungsunternehmen. Ein gültiges Demeter-Zertifikat sowie die Demeter-Anerkennung sind Zulassungsvoraussetzung für den weiteren Handel mit Demeter-Produkten sowie die Anforderung, zertifizierte Rohstoffe unter Verwendung des ursprünglichen Zertifizierungsstatus zu beziehen. Im Gegensatz zu Erzeugerzertifikaten, die immer die Konformität des Unternehmens als Ganzes abdecken, beziehen sich Produktzertifikate nicht unbedingt auf alle Produkte und damit Prozesse des verarbeitenden Unternehmens.

Zertifizierung: Verfahren, in dem die Einhaltung bestimmter Anforderungen nachgewiesen wird. Zertifizierung ist ein Teilbereich der Konformitätsbewertung.

Zertifizierung, biologischer Landbau: Auch Bio-Zertifizierung oder Öko-Zertifizierung, Verfahren in dem die Einhaltung der Rechtsnormen (z. B. EU-Öko-VO, UDSA NOP) des biologischen Landbaus nachgewiesen wird. Eine Zertifizierung nach diesen Normen ist Grundbedingung für eine Zertifizierung nach Demeter-Richtlinien.

Zusatzstoff: Substanz, die normalerweise nicht als Lebensmittel oder charakteristische Zutat verwendet wird, die aber absichtlich mit einem technologischen oder sensorischen Zweck hinzugefügt wird. Die Substanz bleibt Teil des Endprodukts. Zumindest in der EU können Zusatzstoffe sprachunabhängig durch eine E-Nummer gefolgt von dreistelligen Zahlen identifiziert werden. E 200 bis E 299 sind beispielsweise für Konservierungsmittel reserviert. Unterschiedliche Spezifikationen werden durch römisch i) gekennzeichnet. Zusatzstoffe können bei der Verarbeitung eines Produkts je nach Rohstoff, Zeitpunkt und Menge unterschiedliche Rollen spielen. So kann beispielsweise Milchsäure (E 270) als Antioxidans oder Konservierungsmittel verwendet werden. Zusatzstoffe müssen auf dem Etikett deklariert werden (siehe auch Kap. 8.1.2 «Volldeklaration»).

Zutat: Jeder Stoff und jedes Produkt einschliesslich Rohstoffen, Halbfabrikaten, Enzymen, Aromen und Zusatzstoffen, die zur Herstellung von Produkten verwendet werden, die unter der Marke Demeter vermarktet werden und die im Endprodukt in ursprünglicher oder modifizierter Form verbleiben.

Zutat, landwirtschaftliche: Ein Rohstoff, entweder roh oder verarbeitet, der aus der Landwirtschaft oder Aquakultur stammt. Zutaten aus Wildsammlung sind originär keine Zutaten aus landwirtschaftlicher Urproduktion, werden aber z. B. bei der Berechnung von Anteilen oft im gleichen Sinne behandelt. Im Gegensatz dazu: Zutaten nicht-landwirtschaftlicher Herkunft wie Wasser, Salz oder Vitamine.