



FELDOLGOZÁSI IRÁNYELVEK

(PROCESSING STANDARDS)

**A DEMETER, BIODINAMIKUS® ÉS
AZ EZEKSEL KAPCSOLATBAN ÁLLÓ
MÁRKÁKHOZ**

2017. júniusi átdolgozott változat

- 2018. július 1-ig minden tagállamban alkalmazandó -

Demeter International e. V.

Tartalomjegyzék

	Oldal
Előszó	3
A feldolgozás alapelvei	4
A rész: Általános szabályozás és irányelvek	5
1. Alkalmazási tanácsok	5
2. Demeter nyersanyagból álló termékek összetétele és formája	6
3. Minőségbiztosítás	7
4. Új termékek bejelentése és engedélyeztetése	8
5. Az összetevők és a feldolgozási folyamatok szabályozása	8
6. Csomagolóanyagok és csomagolás	13
7. Változások a szabályozásban	14
8. A kártevők elleni védekezés irányelvei	14
9. A szociális felelősség alapelvei	16
B rész: A Demeter termékkategóriák feldolgozási irányelvei	17
I. A Demeter gyümölcs- és zöldségkészítmények tanúsításának irányelvei (beleértve a burgonyaféléket és a burgonyakészítményeket is)	
II. <i>A Demeter mogorófélék, olajos magvak és feldolgozott magvak tanúsításának irányelvei*</i>	
III. A DEMETER kenyér és péksütemények tanúsításának irányelvei	27
IV. A DEMETER gabona, gabonaszármazékok, tofú-termékek és tésztafélék tanúsításának irányelvei	31
V. A DEMETER fűszer és gyógynövények tanúsításának irányelvei	34
VI. DEMETER hús- és húskészítmények tanúsításának irányelvei	37
VII. A DEMETER tej és a tejtermékek tanúsításának irányelvei	41
VIII. <i>A DEMETER csecsemőtápszerek előállításának alapelvei*</i>	37
IX. A DEMETER étkezési olajok és zsírok tanúsításának irányelvei	46
X. <i>A DEMETER édesítőszer, csokoládé és fagylalt tanúsításának irányelvei*</i>	
XI. A DEMETER kozmetikumok tanúsításának irányelvei	49
XII. A DEMETER biodinamikus® bor tanúsításának irányelvei	60
XIII. <i>A DEMETER sör tanúsításának irányelvei*</i>	
XIV. <i>A DEMETER almaborok, gyölöcsborok és ecetek tanúsításának irányelvei*</i>	
XV. <i>A DEMETER alkoholos italok és alkoholos alapanyagok tanúsításának irányelvei*</i>	
XVI. <i>A DEMETER alapanyagból származó textilek tanúsításának irányelvei*</i>	

**A fejezet még nem került lefordításra*

Előszó

A Demeter, biodinamikus és az ezekkel kapcsolatban álló márkák Feldolgozási irányelvei leírják a kereteit, ezen belül egy folyamatorientált, értékmegőrző és folyamatosan fejlődő feldolgozás elvégzésének, azon termékekre, amelyek e márkával kerülnek minősítésre. Ezen Irányelvben minden helyen, ahol az a szó, az a stilizált szó, hogy védjegy, vagy „DEMETER” védjegy megjelenik, a biodinamikus benne foglaltatik.

Ezen Irányelvek képezik az alapját a „DEMETER”, „Biodinamikus” vagy más, ezekkel kapcsolatban álló márkák használatához.

Minden feldolgozott Demeter termék olyan összetevőkből áll, melyeket a mindenkor érvényes Demeter termelési irányelvek szerint, biodinamikus módon termeltek. A feldolgozásnak az a különleges feladata, hogy a biodinamikusan megtermelt növényi és állati nyersanyag magas minőségi szintjét megtartsa, sőt, az emberi igény irányában továbbfejlessze.

Az antropozófiai orientáltságú táplálkozásban szerint figyelembe kell venni a termékekben lévő anyagok mellett az abban lévő erőket is. A minőségfejlesztő feldolgozásnak célja, hogy az anyagok mellett ezen erőket is a lehetőségig kézben tartsa, hozzáférhetővé tegye. Az ismeretek mai állása mellett egy élelmiszert akkor nevezhetünk igen táplálónak, ha a fiziológiai jelentősége mellett belső minősége is tipikusan és harmonikusan lett kialakítva. A Demeter termékek feldolgozása során ezt a körülményt megfelelően figyelembe kell venni.

A Demeter feldolgozási irányelvek sem magába záró, sem elhatároló nem akar lenni. Tudatosan próbál úgy fogalmazni, hogy a folyamatok minőségét biztosítsa. Végző soron az eredmény abból fog adódni, hogy a feldolgozók mindegyike olyan helyzetben kell, hogy legyen, hogy az itt következő irányelvek alapján saját ismereteiből felelősen tudjon dolgozni. Minden egyes résztvevő a maga egzisztenciájának és sikerének egy részét a fölébe rendelt, közös biodinamikus ügynek köszönheti, és minden helyi munka, még ha az rejtve van is, hozzájárul az egészhez. Ezért minden egyes embernek úgy kell dolgoznia, hogy a fogyasztóknak a biodinamikus gazdálkodási módba és a Demeter termékekbe vetett bizalma jogos és szilárd lehessen. Ha a fogyasztó állandóan tapasztalja az első osztályú minőséget – ez egyben a legfontosabb és legjobb reklám is.

A Demeter feldolgozási keret-irányelveket az egyes ágazatok és csoportok dolgozzák ki, és az illetékes szervek engedélyezik. Minden szerződött félnek lehetősége van arra, és fel is van rá szólítva, hogy a továbbfejlesztésben részt vállaljon. A megfelelő javaslatokat a szakmai csoportok és az országos képviselők veszik át.

A feldolgozás alapelvei

A Demeter termékek termelése és feldolgozása a Demeter, Biodinamikus® és a kapcsolódó védjegyek használatára feljogosító, termelésre és feldolgozásra vonatkozó irányelvek alapján történik, melynek ellenőrzését és tanúsítását az adott országban felelős szervezet végzi

1. A cél

A Demeter termékek az emberek táplálkozásának, ápolásának és öltözködésének részét képezik. Ezért a munka középpontjában az ember áll, ő a cselekvés mértéke.

A Demeter termékes esetében a feldolgozás célja a biodinamikus módszerekből eredő minőség fenntartása, és ha lehetséges, ennek növelése.

A Demeter élelmiszerek nem csak a testet táplálják, hanem alapot adnak a szellemi életnek is. Az élelmiszer hatásainak ilyen átfogó szemlélete oda vezet, hogy ezen a síkon is figyelembe kell venni az emberi szükségleteket.

2. Alapok

A Demeter termékek minőségének alapja Rudolf Steiner (1861-1925) szellemtudománya. Innen származnak a biodinamikus mezőgazdaság eszméi és módszerei és az antropozófiai orientáltságú táplálkozást is. Ez a szemléletmód a szokásos mennyiségi szemlélet mellett az élő, a lelki és a szellemi tényezők minőségi dimenzióit is magában foglalja.

3. A feldolgozás

A Demeter feldolgozás megtartja és fokozza a Demeter termékek sajátos karakterét. A feldolgozás ugyanis nemesítési folyamat, mely folytatja a biodinamikus módszerrel létrehozott nyersanyagok minőség-alakítását.

A feldolgozási folyamat adja meg a termék végső minőségét. A cél tehát a termékhez illő, az ember átfogó szükségleteire irányuló feldolgozás.

Az adalék- és feldolgozási segédanyagokról messzemenően le kell mondani. Egyes ilyen anyagok a biodinamikusan termelt magas értékű nyersanyagok kiválasztása után már feleslegesek is. Másokat a kézműves tudás és az okos technológiák tesznek megtakaríthatóvá.

4. A Demeter élelmiszer értékelése

A táplálék minőségét nemcsak az összetevők, hanem a feldolgozás folyamata is befolyásolja. Ezért a Demeter élelmiszer megítélésénél nemcsak az analitikai, a mikrobiológiai és az érzékszervi vizsgálatokat alkalmazzák, hanem az életerők egészleges bemutatására való vizsgálatokat is végeznek (pl. képkötő módszerekkel való vizsgálat).

5. A termék leírása

Tisztességes terméknek csak azt a terméket lehet nevezni, melynek összetételét és keletkezési történetét a fogyasztó megismerheti. Az első lépés a világos deklaráció.

6. Ökológiai megfontolások

A Demeter termékek feldolgozásának és forgalmazásának a lehető legnagyobb mértékben környezetbarátnak kell lennie. Minden lépésnél az emberek és a környezet iránti felelősség áll az előtérben.

A-RÉSZ

Általános szabályozás és irányelvek

1. Alkalmazási tanácsok

1.1 Általános elvek

Az itt leírt Demeter feldolgozási irányelveket a Demeter International 1999. júniusában Sabaudiában (Olaszország) összehívott közgyűlése szavazta meg. Ezek az irányelvek a Demeter International e.V. minden tagszervezetére nézve kötelezőek.

Ezen irányelvek törvényi alapja a biotermékekre vonatkozó mindenkor érvényes törvény. Az EU országokba történő export esetén meg kell felelni a Tanács 834/2007/EK és a Bizottság 889/2008/EK rendeletek előírásainak.

1.2 Hatáskör

A Demeter, a biodinamikus és a rokon márkajelzések használatára vonatkozó nemzetközi Demeter feldolgozási irányelvek képezik minden ország számára a nemzeti Demeter feldolgozási irányelvek alapját. Ezek érvényesek minden feldolgozóra és kereskedőre, akik Demeter terméket állítanak elő, illetve forgalmazznak. Az egyes országokban a Demeter szervezetek felelősek a Demeter, Biodinamikus® és a kapcsolódó védjegyekre vonatkozó licenszszerződésekért. A Demeter szervezetek felelősek minden, az országukban regisztrált cégért, egyúttal minden feldolgozónak és kereskedőnek érvényes szerződésben kell állnia az illetékes szervezettel. Összetevő védjegyzésre vonatkozó nemzetközi szerződéssel rendelkező kozmetikai cégek eladhatnak olyan viszonteladóknak, akik maguk nem állnak szerződésben az illetékes szervezettel.

A védett név és/vagy logó, az adott országban illetékes Demeter szervezettel kötött szerződés nélkül történő használata tilos, adott esetben törvényileg büntetendő.

1.3 Alkalmazás az egyes országokban

Az országokban működő Demeter szervezetek kötelessége, hogy ezeket a Demeter irányelveket a végleges megformálás után legkésőbb egy éven belül átvegye.

A Demeter feldolgozási irányelvek a minimálisan betartandó irányelvek, kivételek engedélyezése az alábbiak szerint lehetséges:

1. Egy országnak megalapozott, egy pontra vonatkozó kivétel-javaslatát a közgyűlés maximum három évre engedélyezheti. Az így kapott kivétel engedélye kizárólag a javaslatot adó országra érvényes.
2. Az egy országban az érvényes kivételes engedélyek szövegét, melyet a kereskedők és a feldolgozók kapnak, el kell küldeni a Demeter International titkárságára április 30-ig. A titkárság ezeket továbbítja az akkreditáló tanácsnak.
3. Az országos szervezet által közvetített kivételes engedélyeket az akkreditáló tanácsban megtárgyalják. A tanács egy részletes listát közöl az összes kivételes engedélyről, és azt faxon vagy e-mailben, legalább három héttel a közgyűlés előtt megküldi az országos szervezeteknek.

1.4 A Demeter International irányelveinek kötelező érvénye a feldolgozásban

A Demeter feldolgozási irányelvek megadják az előírások azon minimális keretét, melynek a Demeter védjegy alkalmazása érdekében a termékeknek meg kell felelniük. A nemzeti feldolgozási irányelvek szűkebb kört jelölhetnek, ez fogja megadni a tanúsítás alapját.

2. Demeter nyersanyagból álló termékek összetétele és formája

2.1 Általános elvek

A Demeter feldolgozási irányelvek elsősorban a termékek összetételét és előállítási kérdéseit szabályozzák. Benne az összetevőkről, adalékokról, segédanyagokról és a feldolgozás módszereiről van szó. A Demeter ételmisszer szabályzatában engedélyezett adalékok és segédanyagok felsorolását az 5.3. és 5.4 pont, az alapvetően tiltott feldolgozási módszereket pedig az 5.1 pont tartalmazza.

Csak azok az adalékanyagok, segédanyagok és feldolgozási módszerek használhatóak, amelyek a felsorolásban szerepelnek.

2.2 A nyersanyagok, segédanyagok és adalékok származása

Feldolgozásra és tovább feldolgozásra alapjában csak azok a mezőgazdasági termékek használhatók (beleértve az állatokat is), amelyek az adott országban illetékes Demeter szervezettel szerződéses kapcsolatban álló biodinamikus mezőgazdasági üzemekből valók, továbbá Demeter minősített segédanyagok és adalékanyagok alkalmazhatóak. Ez az alkoholos erjedésre alapozó Demeter-termékekre is érvényes (a XI, XII és XIII. fejezeteknek megfelelően). Ha nem kapható Demeter minőségű nyersanyag, segédanyag vagy adalékanyag, akkor a következő prioritás-lista érvényes:

- elismert bio-ellenőrző szervezet által ellenőrzött és tanúsított termék
- a 834/2007/EK és 889/2008/EK EU bio-rendelet szerint, vagy más érvényes bio-rendelet szerint ellenőrzött és tanúsított termék
- nem minősített, de a 889/2008/EK rendelet VI C mellékletében szereplő, vagy más érvényes bio-rendelet szerint előállított termék.

2.3 Részben feldolgozott termékek

Ha részben feldolgozott termékeket alkalmaznak összetevőként, azokban nem lehet olyan adalék, mely a Demeter irányelvek szerint nem engedélyezett. Ezek előállítása során csak a Demeter irányelvek szerint engedélyezett feldolgozási segédanyagok használhatók. A konvencionális termékek (azaz azok, amelyek ezen előírások szerint nem engedélyezettek) maximális felhasználható mennyiségét az EU 834/2007/EK és a 889/2008/EK rendeletei, vagy más érvényes ökológiai jogszabályok határozzák meg.

2.4 Jelölés

A jelölésre vonatkozó előírásokat a Demeter jelölési irányelvek tartalmazzák.

Az összetevők listája egy teljes deklaráció a nyersanyagok minőségének feltüntetésével. Különösen az összetevőkre és a részben feldolgozott termékekre kell figyelni.

Az egyes összetevők részarányának kiszámításakor az adott anyagnak a termék előállításakor felhasznált súlya a mérvadó. A víz, a só, a mikroorganizmusok és kultúrák (pl. élesztő, sajthoz való penészgombák) nem számítanak az összetevők arányainak számításánál, ha azokat az irányelveknek megfelelően alkalmazzák. Egy feldolgozó vagy kereskedő részére való eladásának feltétele, hogy a feldolgozó vagy kereskedő érvényes szerződésben álljon az illetékes Demeter-tanúsító szervezettel. Ha ez nem áll fenn, a termékek nem értékesíthetőek Demeter márkanévvel, sem pedig biodinamikus jelöléssel, és nem is történhet arra utalás, hogy Demeter vagy biodinamikus termékekről van szó. A Demeter szerződött partnere termékeit korlátozás nélkül csak a kiskereskedők részére adhatja el.

3. Minőségbiztosítás

Minden szerződéses félnek felelőssége és kötelezettsége, hogy optimális termelési módszerek, átgondolt intézkedések és eljárások segítségével biztosítsa és garantálja a Demeter termékek minőségét. Az élelmiszer jog gyakran előírja az üzemen belüli ellenőrzés menedzsment rendszerét (pl. minőségbiztosítás, HACCP).

Ajánlatos a dolgozók rendszeres oktatásával törekedni egyrészt az előállítás helyes gyakorlatára (GMP), másrészt a biodinamikus tartalmak és különlegességek iránti motivációjuk erősítésére.

3.1 Feldolgozás

Ha egy üzemben konvencionális és/vagy ökológiai, valamint Demeter termékek feldolgozása is folyik, az illetékes hivatalnak áru-elkülönítési, takarítási és tisztítási protokollt kell engedélyeznie. Ennek biztosítania kell, hogy a Demeter-termék esetében bármiféle szennyeződés a nyersanyagok beérkezése, a feldolgozás, vagy az távozás során ki legyen zárva. Le kell fektetni benne a gépek és a tárolók tisztítását, valamint a Demeter-termékeknek nem minősített anyagokkal való keveredést megakadályozó, illetve a potenciális szennyeződés más lehetőségeinek kivédésére vonatkozó megelőzési stratégiát. Általános szabály, hogy egy termelési sorban először a Demeter terméket kell előállítani, azután az ökológiaiakat csak utolsónak a konvencionálisakat.

Az elkülönítési protokollról minden, a feldolgozásban valamilyen módon résztvevő munkatársat átfogóan tájékoztatni kell. A protokoll korrekt végrehajtásáért felelős minőségbiztosítási megbízottat kell kijelölni.

3.2 Tárolás

Az üzemet úgy kell megszervezni, hogy a konvencionális, vagy más ökológiai nyersanyagokkal, a segédanyagokkal, vagy más (eltérő minőségű) késztermékekkel való keveredés ne történhessen. Valamennyi nyersanyagot, részben feldolgozott terméket és készterméket térben elkülönítve kell tárolni, és egyértelműen kell jelölni. A 3.1-es fejezetben megemlített Protokollnak kell az áru-elkülönítés végrehajtását meghatározni.

A raktárak és a raktározott tételek kártevők elleni védelmét a Kártevők elleni védekezés irányelvei szabályozzák. (A fejezet 8. pontja.)

3.3 Termékmozgás és dokumentáció az üzemen belül

Minden üzemet úgy kell megszervezni, hogy az áruk mozgása (a nyersanyag megvásárlásától a kész áru eladásáig) átlátható legyen.

Ezen kívül a forgalomba kerülő termékeket dokumentálni **kell**, pl. terméklistával. Mind a használt receptúrákat, mind pedig az eljárásokat, összetevőket, adalékokat és segédanyagokat ugyancsak **kötelező** dokumentálni.

3.4 Higiénia

Minden üzemet úgy kell megszervezni, hogy kielégítse a tisztaságra, egészségre, higiéniára vonatkozó törvényi előírásokat.

4. Új termékek bejelentése és engedélyeztetése

Az új termékeket még a forgalomba hozataluk előtt az adott ország Demeter szervezetének engedélyeznie kell.

5. Az összetevők és a feldolgozási folyamatok szabályozása

Alapvetően érvényes, hogy csak a jelen irányelvekben egyértelműen leírt eljárások és összetevők engedélyezettek. (lásd: A rész, 2.1.).

A feldolgozási folyamat során a nyersanyagokból a különböző összetevőkkel együtt készül el a kívánt termék. Itt nagyon fontos, hogy e technológiák alkalmazáskor a termék minőségét a lehető legteljesebb mértékben meg kell őrizni. A biodinamikus termelésben létrehozott táplálkozás-életteni értelemben magas minőségre (íz, illat, megjelenés) csakúgy, mint a higiénia is ügyelni kell. A feldolgozás egyes eljárásainak kiválasztásakor tekintettel kell lenni arra, hogy a környezeti hatás, valamint az erőforrások, pl. az energia és a víz felhasználása, a lehető legkisebb legyen.

5.1 A feldolgozás eljárásai

5.1.1 Megengedett feldolgozási eljárások

5.1.1.1 Ultraibolya fény használható a víz vagy a levegő fertőtlenítésére a feldolgozás alatt.

5.1.2 Demeter termékek előállításánál kifejezetten tiltott eljárások

5.1.2.1 A Demeter- élelmiszerek vagy összetevők kezelése ionizáló sugárzással.

5.1.2.2 A Demeter termékek előállítása genetikailag módosított növények vagy állatok segítségével, vagy genetikailag módosított szervezetekből, vagy azok származékaiból készült adalékanyagokkal/feldolgozási segédanyagokkal.

5.1.2.3 Demeter termékek gázosítása csírázás gátlás, vagy kártevők elleni védekezés céljából, vagy gázosított összetevők felhasználása a Demeter termékekben (nem számít ide a CO₂ vagy N₂ – kezelés).

5.1.2.4 A Demeter termékek kezelése mikrohullámokkal.

5.1.2.5. Mivel a környezetre, emberre és állatokra való hatásuk nem tisztázott, a Demeter International az elővigyázatosság elvét alkalmazza az ember által előállított nano-részecskékkel kapcsolatban. Utóbbiak használata sem a Biodinamikus gazdálkodásban, sem a Demeter minősítésű termékekben nem megengedett. A 100 nanométernél kisebb részecskék használata a lehető legnagyobb mértékben kerülendő úgy a táplálásban, mint a hozzávalókban vagy a kiegészítő- és adalékanyagokban. Mindenek ellenére e követelmény nem nyújt teljes biztosítékot arra, hogy az ember által alkotott nano-részecskéktől mentesek legyünk ezen anyagok átható volta, továbbá a feltüntetésük törvényi szabályozásának hiánya, illetve jelenlétük analitikus kimutathatatlansága miatt.

5.1.2.6. Sejtfúziós technológiával létrehozott fajták használata (Citoplaszt és protoplaszt fúziók). Amíg egy maximum szennyezettségi határérték nincs deklarálnva, a Demeter International 3%-nál kisebb szennyezettséget követel meg. Amennyiben ökológiai előállításból származó összetevők kerülnek felhasználásra, a feldolgozó kötelezettsége, hogy azon anyagok, amelyek sejtfúzió technológiából

származnak, kizárásra kerüljenek. Az erről szóló nyilatkozatot az ökológiai előállításból származó összetevők felsorolása között dokumentálni kell.

5.2 Ízesítő anyagok alkalmazásának szabályozása

A jelen nem lévő íz előcsalására használt ízesítés nem engedélyezett. Finomítás céljára tiszta kivonatok, fűszerek és gyógynövények használhatók.

5.3 A Demeter termékekben alkalmazható adalékanyagok és technológiai segédanyagok listája

*Termékcsoportok rövidítésekkel:	BB	kenyér és pékáru
	MI	tejtermék
	FW	hús és húskészítmény
	OG	gyümölcs és zöldség
	KG	gyógy- és fűszernövény
	KOS	kozmetikum
	W	bor
	NB	gabona-termék, tésztafélék és tofu
	S	édesítőszer, csokoládé és fagylalt
	A	alkohol
	O	olajok és zsírok
	IMF	csecsemőtápszerek
	B	sör

A Demeter termékekben általánosan vagy korlátozottan engedélyezett adalékanyagok és technológiai segédanyagok listája. Az adalékanyagokat általában a leírt prioritások szerinti sorrendben kell felhasználni (lásd az A. fejezet 2.2 pontját a nyersanyagok eredetéről).

Adalékanyag / technológiai segédanyag	E-no	Termékcsoport*	Korlátozás/Megjegyzés
Kalcium-karbonát CaCO ₃	E170	összes kategóriánál	só csomósodásgátló
		W	savanyúságot szabályozó anyag
		MI	savanyútej sajtokhoz
		KG	gyógy és fűszernövényekhez csomósodásgátló
		A	
Szén-dioxid CO ₂	E290	összes kategóriánál	Mint nemesgáz/technológiai segédanyag – mindenik kategória előállításában használható. CO ₂ mint összetevő alkoholmentes italokban.
Nitrogén N ₂	E941	összes kategóriánál	Mint nemesgáz/technológiai segédanyag – mindenik kategória előállításában használható.
Argon Ar	E938	összes kategóriánál	Mint nemesgáz/technológiai segédanyag – mindenik kategória előállításában használható.
Ózon O ₃			A hűtött tárolók légkörének szabályozására korlátozva, nem megengedett közvetlenül a terméken való használata.

Adalékanyag / technológiai segédanyag	E-no	Termékcsoport*	Korlátozás/Megjegyzés
Lecitin	E322	S, olaj, KOS	Organikus gazdaságból származó minőség csokoládéhoz
Citromsav C ₆ H ₈ O	E330	O	csak a nyálka eltávolításához
		S	Derítéshez (a keményítő hidrolíziséhez)
		A, KOS	
Nátrium-citrát C ₆ H ₅ Na ₃ O ₇	E331	FW	Csak a főzőkolbász-féléknél, ha nincs lehetőség a húst melegen feldolgozni.
Kalcium-citrát Ca ₃ (C ₆ H ₅ O ₇) ₂ - E333	E333	OG	
Borkősav C ₄ H ₆ O ₆ - E334	E334	W	A feldolgozás során használható savanyúságot szabályozó anyag.
		OG	
Monokálium-tartarát KC ₄ H ₅ O ₆	E336	W	Borkő -stabilizátor
Agar-Agar	E406	OG, NB, S	Csak gyümölcs és édes tejtermék alapú masszákhoz, pl. fagylaltnak.
		MI	Csak pudingokhoz
Szentjánoskenyér-mag mézga	E410	összes kategóriánál	
guargumi	E412	összes kategóriánál	
gumiarábikum arabmézga	E414	S	
Pektin	E440i	BB, MI, OG	
Borkő sütőpor NaHCO ₃ / KHCO ₃ / C ₄ H ₆ O ₆ KC ₄ H ₅ O ₆ / NaC ₄ H ₅ O ₆	E500 E501 E334 E335	BB	(nátrium- vagy kálium-bikarbonát borkősavval együtt); nátrium- vagy kálium-tartarát bármilyen variációban); a gabonakeményítő az egyetlen engedélyezett hordozó anyag.
Nátrium-hidrogénkarbonát NaHCO ₃	E500	S	
Kálium- karbonát KHCO ₃	E501	W	Savanyúságot szabályozó anyag
Kálium- karbonát K ₂ CO ₃	E501	BB	Csak mézeskalácshoz
		kakaó-termesztésben	
Nátrium-karbonát	E500	B	a sörfőző víz lágyításához
		S	cukorgyártásban
Kalcium-szulfát – CaSO ₄	E516	B, NB	gabona-termék, tofu előállítás
magnézium-klorid	E511	NB	tofu előállítás
Nátrium-hidroxid (lúg)	E524	BB	csak lúgozott pékáru esetében

Adalékanyag / technológiai segédanyag	E-no	Termékcsoport*	Korlátozás/Megjegyzés
NaOH		S	cukorgyártásban
		NB	gabona-termékekben
		KOS	szappangyártásban
Kálium-hidroxid KOH	E525	KOS	szappangyártásban
		S	cukorgyártásban
Kalcium-hidroxid/oltott mész Ca(OH) ₂	E526	S	cukorgyártásban
Kalcium-klorid CaCl ₂	E509	MI	Csak a sajtgyártásban.
Szénsav – H ₂ CO ₃		S	a többlet-kalcium kicsapására
só		mindegyik kategória	Tengeri só, bányászott só és tisztított só a jód, fluor hozzáadása nélkül. Megengedett csomosódásgátló a Kalcium-karbonát
Étkezési zselatin		BB	Csak joghurtot, tehéntúrót vagy tejszínt tartalmazó pékáruknál.
		OG	A gyümölcs és zöldséglevék tetszetőség-javító derítése céljából.
		mindegyik kategóriánál, kivéve a bort	A címkén feltüntetendő, mint összetevő.
‘Natív’ kukoricakeményítő, előzselésített keményítő		mindegyik kategóriánál	Minimum organikus/bio-származásút.
Füst		MI FW	Kezeletlen, őshonos fákból, pl.: boróka, fenyőfélék és fűszerek.
Aroma kivonatok		mindegyik kategóriánál	Tiszta éteri olajok vagy tiszta kivonatok; ugyanazok, mint amik a forrásanyagban és megengedett kivonó-anyagokat használva.
Méhviasz Carnauba viasz növényi olaj		BB	tapadásgátló anyagok
Tejoltó		MI	Kémiailag tartósítva
Méhviasz Természetes szilárd paraffin-viasz Mikro-kristályos viasz Műanyag lemezek		MI	Csak a sajtok borító csomagolóanyagaként, színezetlenül és gombaölő-kezelés-mentesen (adalékanyagokat –mint pl. rövidláncú poliolefin, polisobutil, butil vagy cilikus folyamatot előállított gumi)
Tejsav C ₃ H ₆ O ₃		FW	Csak a természetes belek preparálására
Savanyító kultúrák		MI, BB, FW, OG, NB	Nem használható genetikailag módosított kultúra (ezt szükséges dokumentálni); nem lehet kémiailag tartósított kultúra
Etilén C ₂ H ₄		FV	csak banán-érlelésre

Adalékanyag / technológiai segédanyag	E-no	Termékcsoport*	Korlátozás/Megjegyzés
Timsó KAI(SO ₄) ₂ 12H ₂ O		fv	az organikus babnántermesztéshez, hogy megállítsa a vágott felületről csöpögő tejnedv csorgását
Enzimek minden felhasznált enzimnek meg kell felelnie az alábbi követelményeknek (beleértve az adalékanyagokat és hordozóanyagokat): -GMO-mentes -tartósítószermentes (kivételes engedély kiállításához 3 ellőállítótól „el nem érthetőségi” nyilatkozat bemutatása szükséges - glicerint lehet az enzimekhez hozzáadni, de csak ha fenntartható forrásból származik		OG	prézeléshez és levek derítéséhez
		S	invert cukor előállítás keményítőtől: xylóz (glükóz) izomeráz
		COS	minden természetesen előforduló enzim
		A	az enzimeket alkoholok előállítására is használhatjuk
élesztő		BB, W, A, B	GMO-mentes
olaj		S	habzásgátlásra
		OG	szárított zöldségnél és szárított gyümölcsnél tapadásgátló
szűrőanyagok		mindegyik kategóriánál	azbesztmentes, klórmentes
diatómaföld		mindegyik kategóriánál	Kártevők elleni védekezésben használható. Adalékanyagként vagy technológiai segédanyagként minden termékcsoportnál felhasználható aktivizált és nem aktivizált változatban is. Kötelező az arzén-felhalmozódás ellenőrizni és az arzén-szint az élelmiszertörvényben előírt mennyiséget nem haladhatja meg.
perlit	E599	mindegyik kategóriánál	
bentonit		mindegyik kategóriánál	
aktív szén (szénszűrő)		mindegyik kategóriánál	
növényi fehérjék (pl. borsó-fehérje)		OG	kozmetikai célokra, tisztításra és finomításra
csersav		S	természetes forrásból származó
		A	
répacukor észter		S	bio minőség
kénsav		S	a cukorképződés pH ellenőrzésére
Inulin és más oligoszacharidok		S	bio minőségben csak fagylaltgyártáshoz

5.4 A megengedett cukor- és sófélések listája

Édesítőszer	Termékcsoport
Étkezési méz (nem sütőméz)	OG, NB, BB, G, FW, MI
Teljes nádcukor	OG, NB, BB, G, KG, FW, MI
Nyerscukor	OG, NB, BB, G, KG, FW, MI
Juharszirup	OG, NB, BB, G, FW, MI
Kókuszdió és pálmacukor	OG, NB, BB, G, KG, FW, MI
Gyümölcslevek	OG, NB
Gyümölcslé sűrítmények	OG, NB, BB, G, MI
Agave lé sűrítmény	OG, NB, BB, G, MI
Csicsóka szirup	OG, NB, BB, G, MI
Maláta kivonat és szirup	OG, N, BB, G
Kristálycukor és keményítőcukrok	OG, G, FW, BB
Sófélések	
Tengeri só, kősó vagy finomított só jód és fluor nélkül	mindegyik kategória

A só tartalmazhat kalcium-karbonátot CaCO_3 vagy magnézium-karbonátot MgCO_3 (E504) csomósodásgátló anyagként. Egyéb csomósodásgátló anyagok használatához az illetékes szervezet írásbeli jóváhagyása szükséges. Bizonyítani kell, hogy az adott előállítási eljárásban nem használató kalcium-karbonát tartalmú, vagy csomósodásgátló-anyag-mentes só.

6. Csomagolóanyagok és csomagolás

A csomagolás egy fontos téma. A csomagolóanyagoknak fenn kell tartaniuk, és meg kell védeniük a Demeter termékek különleges biodinamikus minőségét. A környezetvédelmi szempontokat is figyelembe kell venni a Demeter termékek csomagolási stratégiájában. A termék megjelenésében is sok esetben fontos szerepet játszik a csomagolás. Így a csomagolóanyagoknak és az azokhoz kapcsolódó szempontoknak egyaránt hangsúlyozniuk kell a Demeter minőséget. A csomagolás egyre fontosabb marketing eszközzé válik.

A bio-kereskedelmet átszövi a csomagolásban jelentkező fejlődés, mint pl. a komposztálható fóliák használata. Másrészt egyes Demeter termékek speciális követelményeket támasztanak a csomagolással szemben. A csomagoló gépek és anyagok sok esetben nagy és hosszú időre szóló beruházást jelentenek. Ezért a csomagolásra és a csomagolóanyagokra vonatkozóan kevés speciális szabály és előírás áll rendelkezésre, azonban a Demeter termékek csomagolási stratégiáját az illetékes szervezetnek mindig felül kell vizsgálnia.

A minimális követelmények a következők:

Nincs megengedve Demeter élelmiszerek csomagolásához a klórt tartalmazó anyagok (mint pl. PVC) használata. A Demeter termékek csomagolásánál az alumínium használatát kerülni kell, ha mégis szükséges, akkor az újrahasznosított kell, hogy legyen. A Demeter irányelveinek nem megfelelő pragmatikus csomagolási módok csak korlátozott ideig engedélyezhetők.

Az osztályozás a következő kritériumok szerint történik:

Amennyire csak lehet, mellőzni kell a csomagolást.

A termék minőségét garantálni kell. Az illetékes szervezet vizsgálatokat írhat elő.

A különleges biodinamikus minőséget meg kell őrizni.

Figyelembe kell venni a fogyasztót érintő lehetséges egészségkárosító hatásokat (pl. a termék toxikus hatása). Amennyiben lehetséges:

A csomagolás legyen visszavehető (pl. visszaváltási rendszer).

Az anyagok legyenek minősítettek (EN 13432, DIN V 54900) a teljes komposztálhatóságra vonatkozóan (lebonthatóak C-re és O₂-re).

A felhasznált anyagok teljességgel újrahasznosíthatók legyenek.

Ha fenti követelményeket nem lehet betartani, kivételes engedélyt lehet kérni az illetékes szervezettől a leginkább környezetbarát megoldásra. A kivételes engedély alapjául a csomagolóanyagokról szóló információ szolgál (az anyagok és feldolgozási folyamatuk részletes leírása) és egy megfelelőbb csomagolási stratégia tervezete. A kivétel legfeljebb 5 évre szólhat.

Figyelem! A kivételes engedélyt és a „lehető leginkább környezetbarát megoldást” el kell küldeni az akkreditáló tanácsnak!

7. Változások a szabályozásban

Az átfogó és a specifikus irányelvekben adott szabályozások alapvetően nem megváltoztathatatlanok. Ha ésszerű és szükséges változtatások igénye felmerül, akkor azokat írásban, indoklással javasolni kell a nemzetközi Demeter taggyűlésének.

Ha ezek az irányelvek nem felelnének meg egy ország speciális előírásainak, akkor ugyanezt az eljárást kell követni.

8. A kártevők elleni védekezés irányelvei

8.1 Hatáskör és alapvetés

Jelen irányelvek a feldolgozó üzemek üzemi- és a raktárterületeire, a belső munka-területekre és a külső feldolgozó egységekre egyaránt érvényesek. Külön fejezet (8.3.2) foglalkozik a Demeter-termékek kezelésével.

8.2 Megelőző intézkedések

A megelőző intézkedések elsőbbséget élveznek valamennyi védekezési móddal szemben. Az itt felsorolt eljárások és anyagok mind prevencióra, mind ellenőrzésre felhasználhatók.

8.3 Kártevők elleni védekezés

8.3.1 Általános védekezési intézkedések

- Nagyfokú higiénia, rend és tisztaság
- Csapdák (általános csapdák, csalis csapdák, véralvadás-gátló méreggel ellátott rágcsáló-csapdák, UV-csapdák, alkoholos csapdák, ragasztócsíkos csapdák, inert/közömbös gáz)
- Riasztó hatású természetes olajok (citrom, linalool, állati olajok).
- Ultrahang generátorok
- Parazita és ragadozó rovarok betelepítése (pl. *Lariophagus*).
- Diatómaföld használata.
- Hőkezelés: (hevítés, fagyasztás). °Kezelés piretrummal (Piperonyl-butoxide nélkül). A megfelelő helyi szerv adhat ki felmentést, ha a PBO olyan anyagokban van benne, amelyek használatát törvény írja elő.
- *Bacillus thuringiensis*

8.3.2 Fertőzött termékek kezelése (a termék jellegének megfelelően)

1. Vízrel vagy gőzzel való mosás
2. Rostálás és paszírozás
3. Levegőztetés
4. Sűrített levegős kezelés
5. Termikus eljárások (hűtés, sokk-fagyasztás, hőkezelés)
6. Inert gázzal való kezelés pl. nitrogénnel vagy szén-dioxiddal

8.4 Kezelési protokoll

Sok feldolgozó külső cégnek adja ki a kártevők elleni védekezés feladatát. Ezek a cégek egy munkamenet-naplót vezetnek a tevékenységükről és az eredményekről. Ennek a naplónak rendelkezésre kell állni esetleges ellenőrzéskor. A Demeter-minősített cég szerződésben kell, hogy álljon a kártevők ellen fellépő céggel, melyben le kell szögezniük, hogy a szóban forgó cég a minősítés követelményeinek megfelelően jár el. Ha a kártevő-elleni védekezés a cégen belül történik, minden alkalmazott szerről jegyzőkönyvet kell vezetni (dátummal, hatóanyaggal, dózissal, mintavételi helyek jelölésével).

8.5 Akut esetek ellenőrzési szabályzata

Ha a megelőző módszerek nem elégségesek, akkor a fizikai védekezés mindig előtérbe helyezendő a kémiaival szemben. Általános szabály, hogy kémiai anyagok használata esetén csak üres helyiségek használhatók kezelésre. Minden Demeter terméket előzetesen el kell távolítani. Akut fertőzések esetében egy szakmabeli alvállalkozót lehet alkalmazni, hogy a szükséges védekezést a fent említett anyagoktól eltérőkel vigye véghez. Ez esetben a procedúra előtt szükséges a helyi Demeter szervnél engedélyt kérni.

Az engedély-kérelemnek tartalmazni a kell a következőket:

- kártevő-szakértő által előállított javaslat és bizonyíték;
- eszközök/módszerek és anyagok leírása és specifikációja;
- a termékek-fertőződésének elkerülésére tett lépések leírása;
- a megelőzés javítására és a megismétlődés elkerülésére tett lépések részletezése.

8.6 Takarítás

Az épületek és berendezések (munkaeszközök és konyhafelszerelési tárgyak pl.) tisztítására és fertőtlenítésére használható engedélyezett termékek a következők:

Minden terméknek QAC mentesnek kell lennie (kvaterner ammóniumsó).

- káli- és nátriumszappan
- mésztej
- mész
- égetett mész
- nátrium-hipoklorid (pl. mint lúg)
- nátronlúg
- ionizált víz
- káliklór
- hidrogén-peroxid
- természetes növényi kivonatok
- citromsav, perecetsav, hangyasav, tejsav, oxálsav és ecetsav

- alkohol
- salétromsav (fejőberendezésekhez)
- foszforsav (fejőberendezésekhez)
- nátrium-karbonát

9. A szociális felelősség alapelvei

A Demeter Irányelvek egyik alaptézise a társadalmi felelősség elve, amely magába foglalja az emberi jogok figyelembevételét és tiszteletben tartását. A Nemzetközi Munkaügyi Szervezet (ILO) előírásai, amelyek több ország jogi rendszerébe is benne foglaltatnak, érvényesek a Demeter-minősítésű vállalkozások emberi-erőforrás vonatkozásaira is. A Demeter működés alatt tevékenykedő emberek egyenlő esélyben részesülnek etnikai háttértől, hitüktől és nemüktől függetlenül.

A cég vezetősége felelős azért, hogy a vállalkozásban működő személyek egészsége és biztonsága legyen garantálva, és senki ne kerüljön veszélybe munkája folytán. Minden munkatársnak jogában áll élni jogaival. Joguk van gyülekezni, kollektív szerződést kötni és megkülönböztetés nélkül képviseltetni magukat a cégvezetés fele. A Demeter vállalkozások társadalmi egyenlőtlenségek felszámolását célozzák meg, mint például a társadalmi jogok hiányát, a kényszerített vagy nem megfelelő gyerekmunkát, az átlag alatti munkakörülményeket és az átlag alatti kereseteket; ill. céljuk erősíteni a munkabiztonságot és az egészségüggyel kapcsolatos lehetőségeket. Az évi rendszeres ellenőrzési procedúra során minden minősítettnek nyilatkoznia kell arról, hogy a fenti előírásoknak eleget tesz.

B-RÉSZ**DEMETER TERMÉKKATEGÓRIÁK
FELDOLGOZÁSI IRÁNYELVEI****I. fejezet****A DEMETER gyümölcs- és zöldségkészítmények tanúsításának irányelvei (beleértve a burgonyaféléket és a burgonyakészítményeket is)****Tartalomjegyzék**

1. Gyümölcs	19
1.1. A gyümölcsök tárolása	19
1.1.1. Banánérlelés	19
1.2. Összetevők és adalékanyagok	19
1.2.1. Összetevők	19
1.2.1.1. Édesítőszer	19
1.2.1.2. Technológiai segédanyagok	19
1.2.2. Adalékanyagok és technológiai segédanyagok	19
1.2.2.1. Adalékanyagok	19
1.2.2.2. Technológiai segédanyagok	19
1.2.2.3. Gyümölcsstermékek hőkezelése	20
1.3. Feldolgozás termékcsoporthoz szerint	20
1.3.1. Előkészítő munkálatok	20
1.3.1.1. A gyümölcsök mosása	20
1.3.1.2. A gyümölcsök aprítása	20
1.3.2. A gyümölcsök tartósítása	20
1.3.2.1. Aszalt gyümölcsök	20
1.3.2.2. Mélyfagyasztott gyümölcsök	20
1.3.2.3. Sterilizált gyümölcskonzervek	21
1.3.3. Gyümölcslevek, nektárok és szörpök	21
1.3.3.1. Gyümölcslevek és finomított dzsúkok	21
1.3.3.2. Gyümölcsnektárok („Süssmiste”, ivólevek = hígított, édesített levek)	21
1.3.3.3. Gyümölcslé koncentrátum	21
1.3.3.4. Gyümölcs-szörpök	22
1.3.4. Gyümölcsvelők, gyümölcspürék, gyümölcssajtok, gyümölcspástétomok, továbbá félkész termékek	22
1.3.4.1. Félkész termékek (gyümölcsvelő és natúr gyümölcspüré)	22
1.3.4.2. Gyümölcshígítószeranyagok	22
1.3.4.3. Gyümölcspépek és pürék	22
1.3.4.4. Gyümölcssajtok	22
1.3.4.5. Gyümölcspástétomok (gyümölcskészítmények)	23

2. Zöldségfélék (beleértve a burgonyát is)	24
2.1. A zöldségek tárolása	24
2.2. A zöldség feldolgozása	24
2.2.1. Összetevők és adalékanyagok	24
2.2.2. Technológiai segédanyagok	24
2.2.3. Zöldségtermékek hőkezelése	24
2.3. Feldolgozás termékcsoportok szerint	24
2.3.1. A zöldségekkel kapcsolatos előkészítési munkálatok	24
2.3.1.1. Mosás	24
2.3.1.2. Tisztítás és hámozás	25
2.3.1.3. Aprítás és szortírozás	25
2.3.1.4. Blansírozás	25
2.3.2. Tartósított zöldségek	25
2.3.2.1. Szárított zöldségek (és gombák)	25
2.3.2.2. Zöldség-konzervek és befőttek (gomba is)	25
2.3.2.3. Savanyított zöldségek	25
2.3.2.4. Mélyfagyasztott zöldségek	26
2.3.3. Zöldséglevek	26
3. Gyümölcscecetek, paradicsompüré, tormakészítmények	26
3.1. Gyümölcscecet: Lásd a XIV. részt - A DEMETER almabor, gyümölcsborok és ecetek tanúsításának irányelveit	26
3.2. Paradicsompüré	26
3.3. Torma-készítmények	26

1. Gyümölcs

Alapvetően minden DEMETER-gyümölcs felhasználható.

1.1. A gyümölcsök tárolása

Tárolás céljából a gyümölcsök kémiai tartósítása, például a felszínkezelés, illetve kémiai tartósító anyagokkal való kezelés tilos. Ugyanúgy tilos a gyümölcsök sugárkezelése. A hűtőházi tárolás eljárása, a levegő nedvességének irányítása és az optimális oxigén- és szén-dioxid-szintű CA-raktározás engedélyezett.

1.1.1. Banánérlelés

A banánérleléshez etilek felhasználhatóak.

1.2. Összetevők és adalékanyagok

1.2.1. Összetevők

Alapvetően minden DEMETER-nyersanyag felhasználható összetevőként.

1.2.1.1. Édesítőszer

Édesítőszer az 5.4-es táblázat A. része alapján

1.2.2. Adalékanyagok és technológiai segédanyagok

1.2.2.1. Adalékanyagok

- Pektin E 440a gyümölcsalapú kenyérgencékhez
- Agar-Agar E 406 gyümölcsalapú kenyérgencékhez (nem tartalmazhatnak foszfátokat illetve kalcium-szulfátot, valamint nem tartósíthatók kén-dioxiddal)
- szentjánoskenyérlist E 410 gyümölcsalapú kenyérgencékhez
- ökológiai minőségű natív és elkocsonyásított keményítő
- enzimek az 5.3-as táblázatban felsorolt követelmények szerint alkalmazva

1.2.2.2. Technológiai segédanyagok

A következők engedélyezettek:

- Növényi olajok és zsírok (nem észterezett, keményítetlen) tapadásgátló anyagként az aszalt gyümölcsökhöz
- CO₂ és N₂ gázok hűtőközegként és az ellenőrzött atmoszférájú, CA-raktározáshoz (optimálisan tartott oxigén- és szén-dioxid-szintű raktározás)
- Timsó a banáncserje vágási felületén megjelenő latex (növényi tejszerű nedv) megállításához.
- A következő segédanyagok csak az illetékes DEMETER-szervezet írásbeli engedélyével használhatóak:

- étkezési zselatin kozmetikai célokra
- Bentonit fehérjéltlenítéshez
- Növényi fehérje (pl. borsófehérje) kozmetikai célra tisztításhoz és finomításhoz
- Az engedélyezett feldolgozási segédanyagok szűréshez és a rájuk vonatkozó szabályozások az 5.4-es táblázat szerint

1.2.2.3. A gyümölcstermékek hőkezelése

Az olyan feldolgozási eljárások, mint a pasztörizálás, sterilizálás és az autoklávozás annyiban indokoltak, amennyiben a baktérium-szabályozás és az eltarthatóság indokoltá teszi azokat. A hatás eléréséhez szükséges legkímélőbb eljárást kell választani. A steril töltési eljárás lehetséges és kívánatos. A gőzölést többlépcsős lepárlással és/vagy vékonyfilmes bepárlóval kell megvalósítani, ha lehetséges, akkor vákuum alatt, pl. egy vákuumos gőzölővel.

1.3. Feldolgozás termékcsoportok szerint

1.3.1. Előkészítő munkálatok

1.3.1.1. A gyümölcsök mosása

Az előmosás elvégezhető ipari vízzel. A gyümölcsök végső tisztítására kizárólag ivóvízzel kerülhet sor.

1.3.1.2. A gyümölcsök aprítása

A gyümölcsök aprítása mechanikai eljárással végezhető (finomaprítás).

1.3.2. A gyümölcsök tartósítása

1.3.2.1. Aszalt gyümölcs

A gyümölcsök aszalása a legrégebbi és gyakran a legkíméletesebb eljárás a gyümölcsök tartósítására. A barnulás megakadályozásának érdekében sor kerülhet a gyümölcsök citromlével vagy citromlé koncentráttal való kezelésére. A gyümölcsök kéndioxiddal vagy szulfitoldatokkal való kezelése nem engedélyezett. A viaszréteg eltávolításához, pl. a szilvánál, engedélyezett rövid ideig való kezelés forró vízzel. Törökországban a szőlő aszalásához K_2CO_3 bevethető szárító segédanyagként. Fagyasztószárítás csak az illetékes szervezet kivételes engedélyével használható meghatározott alkalmazási lehetőségeknél. Elválasztó szerként növényi olajok és zsírok (nem észterezett, keményítetlen) használhatók.

1.3.2.2. Mélyfagyasztott gyümölcsök

A fagyasztáshoz csak friss, kifogástalan állapotú gyümölcsöt szabad használni. A gyümölcsök természetes savanyító anyagokkal, pl. citromlével vagy citromlé koncentráttal való kezelése engedélyezett. A gyümölcsöket lehet blansírozni a fagyasztás előtt. Szacharóz hozzáadása szárított

formában vagy szirup formájában nem engedélyezett. Aszkorbinsav antioxidánsként való felhasználása nem engedélyezett.

1.3.2.3. Sterilizált gyümölcskonzervek

Gyümölcskonzervek előállításához csak kifogástalan friss nyersanyagok használhatók fel. A gyümölcsök kezeléséhez engedélyezett természetes savanyító szerek, pl. citromlé vagy citromlé koncentrátum felhasználása. A felöntő-lé étkezési mézzel, teljes nádcukorral vagy nyerscukorral készíthető el. Táplálkozásfiziológiai okokból törekedni kell arra, hogy a lehető legkisebb koncentrációt válasszuk. Sterilizáláshoz lehetőség szerint a rövid pasztörizálás és a HTST (High Temperature Short Time) módszerét használjuk.

1.3.3. Gyümölcslevek, nektárok és szirupok

1.3.3.1. Gyümölcslevek és finomítatlan dzsúszok

A gyümölcslevek és dzsúszok az érett, egészséges, friss DEMETER-gyümölcsből nyerhetők ki mechanikai úton. Nem készülhetnek koncentrátumból való visszaállítással. Más segédanyag vagy alkotórész a tiszta gyümölcsleven kívül nem engedélyezett. Enzimek engedélyezettek az 5.3-as táblázatban felsorolt követelmények szerint alkalmazva. A lé-gyártásnál tilos a kéndioxid hozzáadása. Tartósításként szolgálhat a pasztörizálás, a hűtés és a szén-dioxidos kezelés. A seprő eltávolítására adott esetben centrifuga segítségével kerül sor. A szűrés azbesztmentes, klórmentes szűrőanyaggal hajtható végre. Finomtisztítás diatómafölddel történik, a fehérjéltelenítéshez bentonit és finomított zselatin felhasználható. Általánosságban amennyire lehetséges törekedni kell a természetes levek előállítására. Finomaprítás (úgynevezett homogenizálás) engedélyezett. A pasztörizálást és a levek palackozását a lehető legkíméletesebben kell végrehajtani. Steril palackozás kívánatos.

1.3.3.2. Gyümölcsnektárok („Süssmoste”, ivólevek = hígított, édesített levek)

Nektárok, illetve ivólevek előállíthatóak csonthéjas és magvas gyümölcsökből (továbbá vadon termő gyümölcsökből és bogyós gyümölcsökből) az 5.4-ös táblázat A részében felsorolt édesítőszer és ivóvíz felhasználásával, amennyiben a víz hozzáadása szükséges ahhoz, hogy iható levet kapjunk. A lehető legmagasabb gyümölcsrost-tartalomra és a lehető legalacsonyabb méz- és/vagy cukorhozzáadásra kell törekedni. A pasztörizálást és a nektárok palackozását a lehető legkíméletesebben kell végrehajtani. Steril palackozás engedélyezett.

1.3.3.3. Gyümölcslé koncentrátum

A gyümölcslé koncentrátum előállítása során gyümölcslevekből, illetve dzsúszokból (vesd össze: 1.3.3.1.) indulunk ki. A gyümölcslé koncentrátumok hozzáadott édesítés nélkül készülnek. A besűrítés lehetőleg többszintű esőáramú porlasztóval és/vagy vékonyfilmes porlasztóval történik, ha lehetséges, vákuum alkalmazása mellett, illetve vákuumsűrítőben. Enzimek szárított formában (de kémiai tartósítás

nélkül) is felhasználhatóak a gyümölcsle koncentrátum-készítésnél. Tilos a gyümölcsle koncentrátumok savasságának kalcium-karbonáttal való megszüntetése. A szűrést ugyanúgy engedélyezzük, mint a 1.3.3.1. és 1.2.2.2. pontnál.

1.3.3.4. Gyümölcs-szörpök

A gyümölcs-szörpök tiszta, édesített gyümölcs-koncentrátumok, amiket ivás előtt fel kell hígítani – az édesítőszer az A rész 5.3-as paragrafusában láthatók. Tápanyagtartalommal kapcsolatos okokból ezeket a hozzáadott anyagokat a legalacsonyabb koncentrációban kellene használni. A pasztörizálást és a palackozást a legkíméletesebb módon kell véghezvinni, úgy, hogy minél kevésbé rontsa a termék minőségét. A steril palackozás megengedett. Magas hőmérséklet rövid ideig HTST (High Temperture Sort Time) módszerek használhatók fertőtlenítésre, ahol egyáltalán lehetséges e módszer használata.

1.3.4. Gyümölcsvelők, gyümölcspürék, gyümölcssajtok, gyümölcspástétomok, továbbá félkész termékek

1.3.4.1. Félkész termékek (gyümölcsvelő és gyümölcspüré)

A félkész termékeket nem szabad kémiai tartósítani. A velő eltávolításánál arra kell figyelni, hogy lehetőleg minden magházz rész kivágásra kerüljön.

1.3.4.2. Gyümölcpszelésítő anyagok

Kívánatos a DEMETER-gyümölcsökből való hagyományos gyümölcpszelésítő anyagok előállítás. Alkalmazásuk pótolhat más sűrítőanyagot, így meggyőző terméket eredményezhet.

1.3.4.3. Gyümölcspépek és pürék

Natúr pürék: édesítés nélkül kell feldolgozni, mint pl. az almát a natúr almapüréhez.

A savanykás gyümölcsökből készült gyümölcspépekre (pl. az almapépre) vonatkozik: mézzel, teljes nádcukorral vagy nyerscukorral lehet édesíteni.

Szilvapép: Édesítetlen termékként friss vagy szárított szilvából, valamint pépből állítják elő. További adalékanyagok nem engedélyezettek. Pép más, édes gyümölcsökből, mint pl. mangó, körte: a gyümölcsön kívül semmilyen más hozzávaló nem engedélyezett.

1.3.4.4. Gyümölcssajtok

A gyümölcssajtoknál mindenfajta édesítőszer hozzáadása tilos. A gyümölcssajtot a gyümölcsből nyerik gőzöléssel vagy főzéssel, sajtolással és párolással. A besűritésre, ha lehetséges, vákuum alatt kerül sor. Ha gyümölcsléből állítják elő a gyümölcssajtot, akkor meg kell felelnie az 1.3.3. pontnál felsorolt feltételeknek.

1.3.4.5. Gyümölcspástétomok (gyümölcskészítmények)

A gyümölcspástétomok előállításához gyümölcspépet vagy gyümölcspürét használunk, ezeknek meg kell felelniük az 1.3.4.1 és 1.3.4.3. alatt leírt irányelveknek. Zselésítő anyagként pektin E 440a és agar-agar 406, sűrítőanyagként szentjánoskenyérlist E 410, natív és előkocsonyásított keményítő engedélyezett. Törekedni kell arra, hogy amennyire csak lehetséges természetes közegből származó pektineket használjunk a zselésítéshez. A Ph-érték beállításához és antioxidánsként természetes savanyító-anyagok (pl. citromlé vagy citromlé-sűrítvény) engedélyezettek, édesítőszerként pedig az 5.4. táblázat A részében felsoroltak. A gyümölcspástétomok sűrítése – ha egyáltalán sor kerül rá – vákuumozó berendezésben történik. Édesítőszerként a dietetikus gyümölcspástétomokhoz agavészirup vagy csicsókaszirup javasolt.

2. Zöldségfélék (beleértve a burgonyát is)

Amit itt a zöldségekről felsorolunk, az vonatkozik a burgonyára is. Alapvetően minden DEMETER-zöldség és – burgonya felhasználható.

2.1. A zöldségek tárolása

A zöldségek kémiai tartósítószerrel (pl. etilek vagy acetilek) való kezelése tárolás céljából kizárt. Hasonlóképpen kizárt a zöldségek besugárzása. A megszokott raktározási eljárások megengedettek a tárolóhelyiségekben zöldségfajta szerint, ahogy a CA-raktározás is.

2.2. A zöldség feldolgozása

2.2.1. Összetevők és adalékanyagok

Alapvetően minden DEMETER-élelmiszer felhasználható hozzávalóként.

Továbbá megengedettek:

- Starterkultúrák (genetikailag nem módosított; erre vonatkozólag írásos igazolással kell rendelkezni a szállítótól)

- Só, lásd 5.4. táblázat, A rész

Engedélyezett édesítőszer:

- az 5.4.-ös táblázat A része alapján; erjesztőcukorként ecetsavas- és tejsavas termékekhez szintén az 5.4.-ös táblázat A részében felsorolt összes cukor engedélyezett

2.2.2. Technológiai segédanyagok

- azbesztmentes, klórmentes szűrőanyagok a zöldséglevelekhez
- diatómaföld a finomtisztítás (csak kivételes engedéllyel)
- CO₂ és N₂ hűtőanyagként és a CA-raktározáshoz (Controlled Atmosphere)
- növényi olajok és zsírok (nem észterezett és finomítatlan)

2.2.3. Zöldségtermékek hőkezelése

Az olyan feldolgozási eljárások, mint a pasztörizálás, sterilizálás és az autoklávozás annyiban indokoltak, amennyiben a baktérium-szabályozás és az eltarthatóság indokoltá teszi azokat. A hatás eléréséhez szükséges legkímélőbb eljárást kell választani. Ha nem egyértelmű a konjunktúra az illetékes szerv dönthet arról, milyen technológia használandó.

A steril töltési eljárás lehetséges és kívánatos. A gőzölést többlépcsős lepárlással és/vagy vékonyfilmes bepárlóval kell megvalósítani, ha lehetséges, akkor vákuum alatt, pl. egy vákuumos gőzölővel.

2.3. Feldolgozás termékcsoporthoz szerint

2.3.1. A zöldségekkel kapcsolatos előkészítési munkálatok

2.3.1.1. Mosás

Az előmosás elvégezhető ipari vízzel. A gyümölcsök végső tisztítására kizárólag ivóvízzel kerülhet sor.

2.3.1.2. Tisztítás és hámozás

A mechanikai tisztítóeljárások általában megengedettek. A mechanikai hámozó eljárások általában megengedettek az olyan zöldségek esetében, amelyeknek a héja nem alkalmas fogyasztásra. Gőzt szintén lehet használni hámozásra.

2.3.1.3. Aprítás és szortírozás

Aprításra és szortírozásra a szokásos mechanikai eljárások használhatók.

2.3.1.4. Blansírozás

A blansírozás a jobb tápanyag-visszatartás érdekében gőzzel történik, ha ez lehetséges.

2.3.2. Tartósított zöldségek

2.3.2.1. Szárított zöldségek (és gombák)

A zöldségek előkészítésére a szokásos eljárások szolgálnak (lásd 2.3.1. mosás, szortírozás, kiválogatás, tisztítás, adott esetben vágás és felkockázás). A barnulási reakció megakadályozására savanyítóanyagokkal, pl. citromlével vagy citromlé-koncentrátummal való kezelés végrehajtható. A blansírozás utáni fagyasztás a jobb vízleadás érdekében nem megengedett, valamint a kén-dioxiddal vagy a nátriumszulfittal való kezelés sem. Elválasztó szerként növényi olajok és zsírok (nem észterezett, keményítetlen) szolgálnak. A szárítást a lehető legkíméletesebben kell végrehajtani, pl. páratlanítás segítségével.

Alapvetően tilos a nagyfrekvenciás szárítás, vegyi úton történő nedvességkivonással való szárítás (kivéve a sót) és a közvetlen szárítás fosszilis energiahordozók felhasználásával.

Fagyasztva szárítás csak bizonyos esetekben és csak az illetékes szervezet kivételes engedélyével lehetséges.

2.3.2.2. Zöldség-konzervek és befőttek (gomba is)

A zöldségek előkészítésére a szokásos eljárások szolgálnak (lásd 2.3.1. mosás, szortírozás, válogatás, tisztítás, adott esetben vágás és felkockázás). Világos árnyalatú zöldségeknél savanyítóanyagok (pl. citromlé, almalé, savanyúkáposzta-lé) hozzáadása lehetséges. Tilos a kalcium-klorid használata a paradicsom esetében. A zöldségkonzerveket elegendő hővel kezelni (sterilizálás).

2.3.2.3. Savanyított zöldségek

Tejsavas erjesztésű zöldségek

Starterkultúrák felhasználása megengedett a tejsavas erjesztésű zöldségek termeléséhez. Étkezési méz, teljes nádcukor és nyerscukor 1 %-ban hozzáadhatók. A tejsavas erjesztésű oliva-bogyókat nem szabad szódalúggal kezelni. A tejsavas erjesztésű zöldségek pasztörizálása megengedett, de csak akkor alkalmazható, ha elkerülhetetlen.

Ecetsavas erjesztésű zöldségek

A felöntő-lé ecettel, sóval, étkezési mézzel, teljes nádcukorral és nyerscukorral, valamint fűszerekkel készül. Citromlé hozzáadása engedélyezett. Izolált organikus sav és mesterséges tartósítószer nem használható. A készterméket lehet pasztörizálni.

2.3.2.4. Mélyfagyasztott zöldségek

A nyersanyag előkészítésére a szokásos eljárások szolgálnak (lásd 2.3.1. mosás, szemezés, tisztítás, adott esetben vágás, kockázás és blansírozás). A zöldségeket felöntő-lé nélkül kell fagyasztani. A fagyasztóeljárást a lehető leggyorsabban kell végrehajtani. A fagyasztás csak gyorsfagyasztó eljárásokkal történhet (pl. hideg levegővel a fluidágyas fagyasztásnál, fagyasztás folyadékban és forró folyadékban, valamint hideg gőzzel, sokkfagyasztás folyékony nitrogénnel).

2.3.3. Zöldséglevelek

A zöldséglevelek savanyítására természetes savak (pl. DEMETER-almaecet, savanyúkáposzta-lé) használhatók. A savanyúkáposzta-levet DEMETER-savanyúkáposztából kell préselni. A diatómafölddel való szűrés csak az országos szervezet speciális jóváhagyásával lehetséges. A pH-értéktől függően a leveket vagy pasztörizáljuk, vagy sterilizáljuk. A pasztörizálás kíméletesebb eljárását részesítsük előnyben. A levek mechanikai finomaprítása megengedett.

3. Gyümölcscecetek, paradicsompüré, tormakészítmények

3.1. Gyümölcscecet

Lásd a XIV-es részt *A DEMETER almaborok, gyümölcsborok és ecetek tanúsításának irányelvei*-ről

3.2. Paradicsompüré

A paradicsompürét paradicsompépből nyerjük sűrítéssel. A szárazanyag beállítása friss péppel engedélyezett. Kémiai tartósítás nincs megengedve.

3.3. Torma-készítmények

Reszelt torma vagy asztali torma előállításánál kén-dioxid SO₂ hozzáadása tilos. Citromlé vagy citromlé-sűrítmény hozzáadása megengedett.

III. fejezet

A DEMETER kenyér és péksütemények tanúsításának irányelvei

Tartalomjegyzék

1. Összetevők és adalékanyagok	28
1.1. Összetevők	28
1.1.1. Tej és tejtermékek	28
1.1.2. Édesítőszer	28
1.1.3. Élesztők	28
1.1.3.1. Mikroorganizmusok	28
1.1.3.2. Kémiai élesztők	28
1.1.4. Sók	28
1.1.5. Zsírok, zsírban sült pékárukhoz	28
1.1.6. Bevonatok	28
1.1.7. Gyümölcs előkészítés	28
1.2. Adalékanyagok	28
1.2.1. Engedélyezett zselésítők	28
1.2.2. Lúgok	29
1.2.3. Aromakivonat	29
1.2.4. Sütő-adalékanyagok	29
1.3. Segédanyagok	29
1.3.1. Elválasztó szerek	29
1.3.2. Sütőpapírok és fóliák	29
2. Feldolgozási eljárás	30
2.1. Őrlés	30
2.2. A liszt kora	30
2.3. A kovászérési folyamat késletetése és megszakítása	30
2.4. Fagyasztás	30
2.5. Sütők	30
2.5.1. Sütőformák és bádógok	30
3. Jelölési útmutató (kiegészítő információk)	30

1. Összetevők és adalékanyagok

1.1. Összetevők

Összetevőként alapvetően minden DEMETER nyersanyag felhasználásra kerülhet.

1.1.1. Tej és tejtermékek

Szárított tejkészítmények nem kerülhetnek felhasználásra.

1.1.2. Édesítőszer

Az A rész 5.4. táblázata szerint.

1.1.3. Kelesztőanyagok

1.1.3.1. Mikroorganizmusok

A következő kelesztőanyagok kerülhetnek felhasználásra:

- sütőfermentum;
- saját gazdaságban előállított kovász (tenyésztett élesztő csak az 1. fokon használható, starterkultúráként), az elérendő cél a többlépcsős kovászvezetés, élesztő használata nélkül;
- bioélesztő, vagy annak hiányában biológiai *táptalajból* származó élesztő. Ha ilyen sincs, akkor konvencionális élesztő is használható. Ehhez annak igazolása szükséges, hogy az élesztő genetikailag nem módosított.

-

1.1.3.2. Kémiai kelesztőanyagok

A következő kelesztőanyagok kerülhetnek felhasználásra:

- kálium-karbonát (E 501) mézeskalácsokhoz és süteményekhez;
- borkősavas sütőpor (nátrium- vagy kálium-karbonát, [NaHCO₃, vagy KHCO₃], borkősavval együtt). A gabonakeményítő az egyetlen engedélyezett hordozóanyag. Foszfáttartalmú lazítószer nem engedélyezett.

1.1.4. Sók

Az A rész 5.4. táblázata szerint.

1.1.5. Zsírok, zsírban sült pékárukhoz

Legalább ökológiai minőségű földimogyoró- és pálmazsír használható kizárólag.

1.1.6. Bevonatok

Csak ökológiai minőségű bevonat használható. Ha lecitint tartalmaz, akkor az nem származhat genetikailag módosított növényből.

1.1.7. Gyümölcs előkészítés

B rész 1.3.4. szerint.

1.2. Adalékanyagok

1.2.1. Engedélyezett zselésítők

- Agar-agar (E 406);

- pektinek (E 440a): nem szabad foszfátokat, kalcium-szulfátokat tartalmazniuk, továbbá finomított cukrot sem. A felhasznált krémek nem lehetnek kén-dioxiddal konzerválva, illetve amidált pektinek (E 440b) nem használhatóak.
- Étkezési zselatinok csak joghurt, túró és tejszín készítéséhez használhatóak.

1.2.2. Lúgok

Pereclúghoz és az ún. „Laugengebäck” felületi kezeléséhez négy százalékos nátriumhidroxid (E524) engedélyezett.

1.2.3. Aromakivonatok

Aromakivonatokat csak finompékáru készítésénél, mint tiszta, éterikus olajokat, vagy ellenőrizhető származású nyersanyagból készült, tiszta kivonatokat használhatjuk. Itt csak olyan kivonatokról (pl. éterikus olajok) lehet szó, amit nyomás, víz és vízgőz, ecet, olaj, etanol – tehát szén-dioxid segítségével nyertek ki.

1.2.4. Sütő-adalékanyagok

Alapvetően az egyes országok döntenek a gabonaminőség fényében arról, hogy sütésjavítók felhasználása szükséges-e.

Aprósütemény, bagett, kétszersült és pirítós készítéséhez felhasználható:

- Vitális búza glutén, kizárólag búzatartalmú DEMETER-pékáru készítéséhez; búza nélküli pékáru estében nem használható.
- A következő sütésjavítók használhatóak a péksütemények elkészítéséhez:
- Acerolapor, amennyiben igazolható, hogy a hordozóanyag, a maltodextrin génmódosított organizmusoktól mentes és nem génmódosított organizmusok segítségével lett előállítva.
- Engedélyezettek a gyümölcslevek, a maláta és a szójaliszt, és amennyiben elérhető, DEMETER-minőségben kerüljenek felhasználásra.

Egyéb, a kereskedelemben szokásos sütőszerek kizárólagosan a 1.1. és az 1.2 alatt bemutatott összetevőket és összetevő anyagokat tartalmazhatják. A DEMETER-pékárukhhoz felhasznált sütőszerekhez egy az országban illetékes szervezet engedélye (Irányelvkonformitás igazolása) szükséges.

A felhasznált, sütés közben aktiválódó adalékanyag összetevőit a csomagolt és csomagolatlan DEMETER-pékáruk jelölési követelményeinek megfelelően az összetevők teljes körű felsorolásával fel kell tüntetni.

1.3. Segédanyagok

1.3.1. Elválasztó szerek

Elválasztóként gabonalisztek, alkalmas növényi olajok és zsiradékok, úgymint vaj és más állati zsiradékok használhatóak. Faliszt, magnéziumdioxid és „emulzió szétválasztás” nem engedélyezettek. Elválasztó viasz, amíg alkalmas helyettesítőt nem találunk, engedélyezett.

1.3.2. Sütőpapírok és fóliák

Fóliában való sütés nem engedélyezett.

Sütőpapírok és fóliák (elválasztó papírként) aprósüteményeknél („Laugengebäck”, gyümölcskosár, stb.) engedélyezettek.

2. Feldolgozási eljárás

2.1. Őrlés

A magas fordulatszám és az ahhoz kapcsolódó hőmérsékletfüggő minőségromlás veszélye miatt tilos a kalapácmalmok használata. Ha a malom kalapácsos technológiára épül, de van benne hatékony belső hűtő-berendezés, akkor használata engedélyezett. Egyébként terméskőből, műkőből, vagy acélból készült malmok használhatóak. Egy új malom beszerzése során az első két említett anyag előnyben részesítése ajánlott.

2.2. A liszt kora

A pék döntése, hogy frissen őrölt gabona, vagy régebb óta raktározott liszt kerüljön-e kisütésre.

2.3. A kovászérési folyamat késleltetése és megszakítása

Munkatechnikai okokból a kovászérési folyamat hűtés és fagyasztás általi megszakítása és késleltetése engedélyezett. Ennek a csomagoláson való feltüntetése javasolt.

2.4. Fagyasztás

A szezonális függetlenségből kifolyólag a gyümölcs lefagyasztható. A felengedéshez nem használható mikrohullámú sütő. Kisütött kenyér és pékáru nem fagyasztható le. Az olyan különlegességek, mint a kekszek, teasütemények és hasonló pékáruk kisüthetők és fagyaszthatók. Fagyasztott áruként forgalmazhatók.

2.5. Sütők

Magas frekvenciájú infravörös sütőben való sütés nem engedélyezett. Újonnan beszerzendő sütő esetén – környezetvédelmi okokból – a földgáz energiahordozó előnyben részesítendő az elektromossággal és a tüzelőolajjal szemben.

2.6. Sütőformák és bádogok

Feketebádogból, fehérbádogból és üvegből készült sütőformák és bádogok kerülhetnek felhasználásra. Továbbá figyelni kell a bevont sütőbádogok vagy sütőformák használatára, pontosabban a bádogok előkezelésére a sütőszobában való első használat előtt. Bevont bádogok a legkisebb felületi sérülés esetében sem használhatóak a továbbiakban.

Nem engedélyezettek az egyszer használatos sütőformák és a kemény alumínium fóliából készültek.

3. Jelölési útmutató

A csomagolt és csomagolatlan DEMETER-kenyerek és pékáruk összetevőiről és adalékanyagairól szóló teljes listát a vevők és a viszonteladók rendelkezésére kell bocsátani.

IV. fejezet**A DEMETER gabona, gabonaszármazékok, tofu-termékek és tésztafélék tanúsításának irányelvei****Tartalomjegyzék**

1. Általános irányelvek	32
2. Összetevők és adalékanyagok	32
2.1. A tésztafélék összetevőiről	32
2.1.1. A metéltek összetevőiről	32
2.1.2. A töltött tésztafélék összetevőiről	32
2.2. Mikroorganizmus-kultúrák, adalékanyagok, aromakivonatok	32
3. Feldolgozás	33
3.1. Eljárások	33
3.2. Feldolgozási segédanyagok	33
4. Tofu előállítás	33

1. Általános irányelvek

Az érvényességi kör kiterjed

- a gabona- és gabonaliszt-származékokra, a gabonapehely-származékokra, továbbá a hajdínára, a quinoára, és a disznóparéjra;
- az ezekből előállított termékekre (pl. müzli, „puffasztottak”, különböző pelyhek, sütőkeverékek, jelentős gabonatartalmú szárazkeverékek (fasírtok, rizottó), gabonakávék, keményítők, módosított keményítők, vitális búza glutén, maláta, tésztafélék, töltött tésztafélék).

2. Összetevők és adalékanyagok

Összetevőként alapvetően minden DEMETER-nyersanyag felhasználásra kerülhet.

Édesítőszer az A rész 5.4. táblázata szerint.

Sók az A rész 5.4. táblázata szerint.

2.1. A tésztafélék összetevőiről

2.1.1. A metéltek összetevőiről

Felhasználható alapanyagok:

- gabona és gabonaőrlemény-származékok (liszt, derce, gríz),
- tojás,
- gyógynövények és fűszerek,
- zöldségek.

2.1.2. A töltött tésztafélék összetevőiről

Felhasználható alapanyagok: a 2.1.1.-hez hasonlóan. Továbbá:

- tej és tejszármazékok,
- hús és húskészítmények,
- zöldség és zöldségszármazékok,
- szójatermékek (csak DEMETER, vagy ökológiai gazdálkodásból származó szója).

2.2. Mikroorganizmus-kultúrák, adalékanyagok, aromakivonatok

Felhasználhatók:

- A sütőkeverékeknél (genetikailag nem módosított) mikroorganizmus kultúrák, amelyek ökológiai kivonatokon voltak megsokszorozva (kovász, szárított kovász, élesztő, élesztőszármazékok).
- A sütőkeverékek sütés közben aktiválódó adalékanyagainak használata az aprósütemény, bagett, kétszersült és a piritós termékkörökre korlátozódik, és a pékáru-irányelvekben van szabályozva.
- Sütőkeverékekhez: borkósavas sütőpor, élesztőként.
- Aromák, csak ökológiai termelésből származó kivonatok formájában (pl. éterikus olajok)

Más adalékanyagok nincsenek engedélyezve. A természetes savanyodás antibiotikumot felhasználó keményítő-előállítással való megakadályozása nem engedélyezett.

3. Feldolgozás

3.1. Eljárások

A következő eljárások nem engedélyezettek (negatívlista):

- kémiaiilag vagy enzimatikusan módosított keményítők előállítása,
- melegen sajtolás (pl. pattogatott kukorica előállításához) csak a következő korlátozásokkal engedélyezett:
 - o a termék DEMETER-alapanyagokból áll,
 - o a jelölés a 4.1.3 fejezet, tehát a biodinamikus és a DEMETER márkajelvény felhasználás-engedélyezési rendszere szerint alakul: DEMETER-összetevő az összetevők listájánál (logó nélkül).

3.2. Feldolgozási segédanyagok

- nitrogén (N₂),
- szén-dioxid (CO₂),
- nátronlúg, keményítő készítésénél, a pH-érték beállításához;
- izolált enzimek nincsenek engedélyezve.

4. Tofu előállítás

4.1 A tofu kizárólag minősített biodinamikus gazdaságból származó szójababból készülhet.

4.2 A Nigari (magnézium-klorid) és a kalcium-szulfát engedélyezett koagulálószer (az alvadék struktúrájának beállításához) a tofunál és tofu-készítményeknél. Nátrium-bikarbonát (Szódabikarbona) mint adalékanyag és feldolgozási segédanyag engedélyezett.

4.3 Starter kultúrák használata (nem lehet kémiaiilag tartósított) engedélyezett a szója-termékek előállításánál

4.4 Csak kemény fák (mint fa, fa-forgács és fűrészpor) használható a szója-termékek füstöléséhez.

4.5 Extrudálási technológiák a szója-termék előállításban nem engedélyezettek

V. fejezet**A DEMETER fűszer és gyógynövények tanúsításának irányelvei****Tartalomjegyzék**

1. Begyűjtés	35
2. Összetevők, adalékanyagok, segédanyagok	35
2.1 Összetevők és adalékanyagok	35
2.2 Segédanyagok	35
3. Szárítás és egyéb tartósító eljárások	35
3.1. Szárítás	35
3.2. Egyéb tartósító eljárások	35
4. További feldolgozás	36
4.1. Aprítás és vágás	36
4.2. Tisztítás	36
4.3. Keverés	36
5. Fertőtlenítés és sterilizálás	36

1. Begyűjtés

A begyűjtésnél ügyelni kell a kifogástalan állapotra. Ez azt jelenti, hogy a begyűjtött terménynek mentesnek kell lennie a felismerhető betegségektől, elhalt növényi részekről, sérülésektől, rothadásoktól, stb.. Annak érdekében, hogy a mikrobás szennyeződést elkerüljük, ügyelni kell arra, hogy a gyógynövények és a fűszerek begyűjtés során ne érintkezzenek a talajjal. Ha szükség van tisztításra, adalékanyagok nélküli ivóvíz használható. A tisztításra használt vizet, amennyire csak lehet, el kell távolítani a további feldolgozás előtt.

2. Összetevők, adalékanyagok és segédanyagok

2.1. Összetevők és adalékanyagok

Alapvetően minden Demeter-nyersanyag használható összetevőként.

Ezen kívül a következők engedélyezettek:

Só (lásd a táblázat 5.4, A részében)

Édesítőszer (lásd a táblázat 5.4, A részében)

E 170 Kalcium-karbonát

2.2 Segédanyagok

Széndioxid a sterilizáláshoz és a hidegen őrléshez.

Nitrogén a sterilizáláshoz és a hidegen őrléshez.

3. Szárítás és egyéb tartósító eljárások

A szárítást olyan kíméletesen kell végrehajtani, amennyire lehetséges, a lehető legmagasabb minőségben és minden termény esetében az annak megfelelő legoptimálisabb feltételek mellett. A szárítási hőmérsékletet az adott termény határozza meg. A folyamat során mindig figyelni kell a kifogástalan higiéniai körülményekre.

3.1 Szárítás

A napfény általi közvetlen szárítás a mezőn vagy a talajon csak a gyümölcsöknél és a szemes drogoknál (kömény, édeskömény, stb.) a betakarítási idő lecsökkentésére a betakarított termény renden történő fonnasztása engedélyezett. A tényleges szárítás higiéniai okokból nem hajtható végre a mezőn.

Közvetett napfény vagy levegő általi szárítás használható, árnyékos helyen, kártevőktől és egyéb lehetséges szennyezőanyagoktól védetten, pl. szárító rácson. Engedélyezettek a mesterséges szárító eljárások futószalagon vagy polcon, valamint a vákuumos-, fagyasztós-és kondenzációs szárítás is.

Alapvetően tilos a direkt szárítás fosszilis energiahordozók segítségével és vegyi úton történő nedvességkivonással (a kivételek a 3.2. Egyéb tartósító eljárások c. részben találhatóak). Kifejezetten támogatott a napenergia és az energiatakarékos szárítóeljárások használata.

A szárítandó termények nem vonhatók be olyan kivonatokkal, mint aminosavak, zsírsavak, cukrok, emulgalószer (Mikrokapszulázás). Természetes anyagok (pl. olajok) engedélyezettek felszínkezelő közegként, DEMETER vagy ökológiai minőségben, az EG-VO 834/2007 és 889/2008 szerinti, vagy más érvényes Bio-szabályozás alapján.

Nagyfrekvenciás szárítás alkalmazása tilos.

3.2. Egyéb tartósító eljárások

Engedélyezett a DEMETER- vagy organikus minőségű növényi olajban vagy ecetben való elrakás.

Engedélyezett az elektrolitokkal történő szárítás (besózás), de az egyetlen engedélyezett elektrolit a só (lásd 2.1.).

Engedélyezett a mélyfagyasztás.

4. További feldolgozás

4.1. Aprítás és vágás

A gyógynövények és a fűszerek aprítása mindig az illóolaj-tartalom csökkenésével jár. Éppen ezért amikor csak lehetséges, egészben vagy durvára vágva forgalmazzuk a gyógynövényeket és a fűszereket. A gyógynövények és fűszerek őrlésére és szeletelésére a szokásos őrlő és szeletelő eljárások és módszerek használhatók a méret csökkentéséhez. Ha por keletkezik a folyamat során, azt ki kell szívni. A távozó levegőt csak megtisztítva lehet a környezetbe engedni. Engedélyezettek azok a méretcsökkentési eljárások, melyek nitrogént vagy széndioxidot használnak hűtőközegként. Energiatakarékossági okokból előnyben részesítjük a zárt ciklusú nitrogéngázos hidegőrlési folyamatokat.

4.2. Tisztítás

A termény tisztításához fizikai módszerek megengedettek, mint a szitálás, rostálás, válogatás, kőmentesítő berendezések használata, mágnes, csőszűrő.

4.3. Keverés

Gyógynövény-és fűszerkeverékek előállítása engedélyezett, a fűszerkeverékek elkészítéséhez használható egyetlen csomósodásgátló az E170 kalcium-karbonát.

5. Fertőtlenítés és sterilizálás

A csíratartalmat meghatározza a gyógynövények és fűszerek betakarítása és feldolgozása. Éppen ezért a folyamat során figyelmet kell fordítani az optimális eljárás alkalmazására. Az üzemekben, amelyek kényes termékeket állítanak elő, különösen ügyelni kell a gyógynövények és fűszerek kiválasztására, melyeket optimálisan lehet betakarítani, feldolgozni és tárolni. Ez sok esetben már garantálja a kielégítően alacsony mikrobás szennyezettséget.

Csak akkor kell fertőtleníteni, ha feltétlenül szükséges. Fertőtlenítési eljárásként száraz és nedves hő felhasználása lehetséges. A fertőtlenítéshez a túlhevített gőz használata előnyben részesítendő más hőkezelési módszerekkel szemben, ha technikailag megvalósítható. Összességében a magas hőmérsékleten, rövid ideig tartó kezelések a leghatékonyabbak (pl. 105-115 celsius fokon, 2-5 percig). Tilos radioaktív sugárzás és mikrohullámok használata fertőtlenítésnél, mint minden vegyi folyamatnál. A kártevők ellen megengedett a szárítás utáni mélyfagyasztás.

VI. fejezet

A DEMETER hús- és húskészítmények tanúsításának irányelvei

Tartalomjegyzék

	Oldal
1. Általános	38
2. Összetevők és adalékanyagok	38
2.1. Összetevők	38
2.1.1. Só	38
2.1.2. Cukor	38
2.1.3. Gyógy- és fűszernövények	38
2.2. Adalékok és feldolgozási segédanyagok	38
2.2.1. Tejsav	38
2.2.2. Citrátok	38
2.2.3. Starterkultúrák (mikroorganizmus kultúrák)	38
2.2.4. Kolbász-belek	38
2.2.5. Mártó masszák	39
2.2.6. Füst	39
3. Feldolgozási eljárások	39
3.1. A hús érlelése	39
3.2. A hús hűtése	39
3.3. A hús fagyasztása	39
3.4. Vér	39
3.5. Kocsonyák	39
3.6. Pácolt húсок	39
3.7. Forrázott kolbászfélék / hurka előállítása	39
3.8. Főzött kolbász előállítás	40
3.9. Nyers kolbász előállítás	40
3.10. Formált hús: (gépsonka, fóliázott sonka)	40
3.11. Füstölés	40
3.12. Konzervkészítés, konzervtípusok	40

1. Általános

Az állatok levágása különös figyelmet követel. Tudatosítanunk kell, hogy a húsfeldolgozást megelőzi egy lélekkel rendelkező élőlény halála. Az etikus és morális belátás azt kívánja, hogy úgy kezeljünk minden állatot, hogy az a szállítástól a levágásig sem félelemtől, sem stressztől ne szenvedjen. A szállítási távolság minimálisra csökkentése érdekében az állatokat helyileg kell vágni. A vágás az irányelvekben részletesen nem szabályozott. Az egyes, ebben résztvevő embereknek saját belátásuk szerint, az előbb leírt szempontok értelmében kell cselekedniük.

Tilos az elektromos ösztöke alkalmazása, csakúgy, mint a nyugtatószerek, vagy egyéb kémiai vagy szintetikus anyagoké a szállítás előtt, alatt, vagy azt követően.

A vágóhídon a lehető legrövidebb ideig várakozzanak az állatok. A vágóhídnak legyen elég helye, hogy ha mégis szükség van a várakozásra, az állatokat fedett helyen lehessen tartani.

A várakozás alatt az állatokat elegendő vízzel és takarmánnyal kell ellátni.

Az állatokat gyorsan és hatásosan kell elkábítani, majd ezután teljesen ki kell véreztetni.

A bizonyos vallásokban előírt rituális vágás az ezen fogyasztói csoport számára megengedett, feltéve, ha az irányelveket betartják (kivéve a kábítást).

2. Összetevők és adalékanyagok

2.1. Összetevők

Alapjában minden Demeter nyersanyag felhasználható.

2.1.1. Só

Lásd az 5.4 táblázatot az A részben.

2.1.2. Cukor

Lásd az 5.4 táblázatot az A részben.

2.1.3. Gyógy- és fűszernövények

Lásd ehhez az V. fejezetet „Gyógy- és fűszernövények Demeter tanúsításának irányelvei”.

Nem engedélyezett a fűszerkészítmények és kivonatok, húskivonatok, élesztőkivonatok, és az ízfokozók alkalmazása. A feldolgozónak meg kell győződnie, és írásos nyilatkozatot kell beszereznie arról, hogy a gyógy- és fűszernövények fertőtlenítésére sugárzást, vagy metil-bromidot nem alkalmaztak.

2.2. Adalékok és feldolgozási segédanyagok

2.2.1. Tejsav

A természetes bél kezeléséhez engedélyezett a tejsav.

2.2.2. Citrátok

Forrázott kolbász / hurka készítéséhez meg van engedve, ha a húst még melegen nem lehet feldolgozni.

2.2.3. Starterkultúrák (mikroorganizmus kultúrák)

Nyersen fogyasztandó kolbász készítéséhez engedélyezett a starterkultúrák alkalmazása, de a felöntő sós léhez nem használható. Engedélyezett a nemespenész használata, de nem lehet genetikailag módosított. Ez utóbbit a készítő ill. a forgalomba hozó írásban kell, hogy megerősítse.

2.2.4. Kolbász-belek

A műbél használata engedélyezett annak címkén való megfelelő feltüntetése mellett. Ha természetes belet használnak, törekedni kell arra, hogy a belek Demeter-állatokból származzanak. A beleket tejsavval, vagy ecettel és sóval alaposan meg kell tisztítani.

2.2.5. Mártó masszák

A mártó massa használata tilos.

2.2.6. Füst (lásd: 3.1.1).

3. Feldolgozási eljárások

A Demeter és / vagy ökológiai áru konvencionálissal együtt való feldolgozása nem engedélyezett. Kivételt képez a gőzzel történő sterilizálás, a füstölés és a hűtőkamrában való érlelés. Ezen esetekben a feldolgozó egyértelmű jelöléssel ki kell, hogy zárja a keveredést.

A feldolgozási eljárásokra is érvényes, hogy csak azok alkalmazhatók, amelyek kifejezetten engedélyezettek.

3.1. A hús érlelése

Húspuhítók használata, valamint az e célból végzett elektromos kezelések nem engedélyezettek.

3.2. A hús hűtése

A fokozatos hűtés és a hideg levegővel való gyors hűtés egyaránt engedélyezett. Nem engedélyezett a vágási termék étkezési savakkal vagy sóoldattal való permetezése.

3.3. A hús fagyasztása

Azt a húst, amit technológiai okok miatt nem lehet közvetlenül feldolgozni, le lehet fagyasztani. A lehető legközelebbi időpontban azonban fel kell használni. Ha a szalonna is feldolgozható fagyasztott állapotban, technológiai okok miatt.

3.4. Vér

Amennyiben a vért nem használják fel azonnal, a véralvadás megakadályozása érdekében fémrudakkal lehet felverni, keverni. Citrátokat, száraz vérplazmát, vérplazmát, vagy vérszérumot tilos alkalmazni.

3.5. Kocsonyák

Kocsonyák készítésére használható természetes aszpik és bőrke főzet. Biológiai eredetű aszpikpor használata engedélyezett.

3.6. Pácolt húсок

A pácolt húсок előállítása során nitrites pácsó, E 252 salétrom, E 300 aszkorbinsav, E 575 (glükono-delta-lakton: Gdl) és étkezési savak nem használhatók. A száraz és a nedves sós pácolás egyaránt engedélyezett. A páclé olyan sófélékből állhat, amelyek az A rész 2.1.1. fejezetében említve vannak, fűszerrel, vagy a nélkül.

3.7. Forrázott kolbászfélék / Hurka előállítása

Ideális esetben a húst még vágási melegen dolgozzák fel a forrázott kolbászfélék esetében. Ha ez nem lehetséges, engedélyezettek bizonyos eljárások, melyek azonos hatást biztosítanak: a melegen darálás, melegen sózás és a fagyasztásos módszerek. Nem engedélyezett a tejfehérje és más, katterezést segítő anyag használata.

Citrátokat a forrázott kolbászfélékhez akkor lehet használni, ha nincs mód a meleg hús feldolgozására (akkor, ha a hentes nem maga vágja le az állatot, hanem félbe vágott állatot dolgoz fel. Ebben az esetben erről írásban részletesen tájékoztatnia kell a Demeter szervezetet). A citrátok felhasználását, az előírásoknak megfelelően, fel kell tüntetni a termék címkéjén az összetevők felsorolásában.

3.8. Főző kolbász (virslis) előállítása

A főzőkolbász készítésénél semmilyen adalékanyag nem használható. Szintén tilos a szárított tejtermékek felhasználása.

3.9. Nyerskolbász készítése

Előre sózással és előre szárítással érlelhető a hús és a szalonna. Az érlelést lassan, 15 °C-on, vagy közepes hőmérsékleten, 18 °C-on kell végezni. Higiéniai okokból a hőmérséklet ne haladja meg a 20 °C-ot. Nem engedélyezettek a gyorsérlelési eljárások, mint pl. az E 575 (GdL) alkalmazása. A füstölés hidegfüsttel történjen. Ha bort is alkalmaznak, azt megfelelően fel kell tüntetni a címkén.

3.10. Gépsonka, fóliázott sonka - formált hús

Gépsonka nem készíthető nyersedékből.

3.11. Füstölés

A fa elégetése közvetlenül a füst-térben történik, vagy azon kívül, megfelelő létesítményben. A meleg és a hideg füstölés (70 °C-ig) engedélyezett. Az egyes kolbásztípusok meghatározzák a megfelelő módszert.

A füstöléshez engedélyezett anyagok:

- alkalmas hazai fafélések (mint fa, gyaluforgács, fűrészpor, legjobb a bükkfáé, tölgyé és platáné)
- fenyőtoboz, pl. feketefenyőé
- gyógynövények
- egyéb növények, mint erika, boróka, ágak, fenyőfélék toboza, fűszerek

3.12. Konzervkészítés, konzervtípusok

Engedélyezett a félkonzerv, a háromnegyed és a teljes konzerv előállítás is, de előnyben kell részesíteni a fél- és a háromnegyedkonzerv készítését. Bár alkalmazható magas hőmérséklet, a feldolgozási eljárás úgy kell kiválasztani, hogy a minőség a lehető legkisebb mértékben károsodjon.

Tartóedény céljára üveg vagy fehérbádóg használható, azonban az üveget kell előnyben részesíteni. A fehérbádóg dobozokat csak hegeszteni (idegen anyag hozzáadása nélkül) szabad, forrasztani nem. Teljes konzerveknél megengedett a külső és belső lakkozás. Nem engedélyezett az alumínium, műanyag és műanyag-alumínium vegyes anyagú tartóedények használata. A formát úgy kell megválasztani (felület / űrtartalom arány), hogy a konzerv hamar elérje a kívánt hőmérsékletet.

Pasztörizálás céljára főzőedényeket vagy főzőszekrényt lehet használni. Sterilizálás céljára, ha lehetséges, rövid idejű magas hevítést, fokozatos főzést és rotációs sterilizálást kell végezni. Egy túlnyomásos gőz-autoklávot, ha mód van rá, jó beállítani. Az egyszerű autoklávban történő sterilizálás csak kivételesen forduljon elő.

VII. fejezet

A DEMETER tej és a tejtermékek tanúsításának irányelvei

Tartalomjegyzék

	Oldal
1. A tej szállítása	42
2. A tej tárolása	42
3. Összetevők és adalékanyagok	42
3.1. Összetevők	42
3.1.1. Starterkultúrák, mikroorganizmus kultúrák	42
3.1.1.1. Tejben szaporított kultúrák	42
3.1.1.2. Nem tejben tenyésztett kultúrák	42
3.1.2. Oltó	42
3.1.3. Só	42
3.1.4. Édesítőszer	42
3.1.5. Olaj	42
3.1.6. Gyógy- és fűszernövények	42
3.1.7. Gyümölcskészítmények	42
3.2. Adalékanyagok	43
3.2.1. Kalcium-karbonát	43
3.2.2. Bevonó anyagok	43
3.2.3. A sajtok füstölése	43
4. A feldolgozás eljárásai	43
4.1. Tej (fogyasztásra)	43
4.2. Vaj	44
4.3. Friss sajt és étkezési túró	44
4.4. Savanyútejből való sajt	44
4.5. Savanyútej készítmények, joghurt- kefir- író-készítmények	44
4.6. Édes tejkészítmények	45
4.7. Tejszí	45
4.8. Savóita	45
4.9. Tejpor előállítása	45
4.10. Sajt	45
4.11. Étkezési fagylalt	45

1. A tej szállítása

A tejet speciális, kizárólag Demeter tej számára használt tejgyűjtő kocsikban vagy speciális Demeter jelölésű tartályokban kell összegyűjteni. A szállítás Demeter jelölésű kannákban is történhet, vagy a mezőgazdasági üzem közvetlenül a tejfeldolgozás helyére is szállíthatja.

2. A tej tárolása

A tárolás tartályokban történik, melyek csakis Demeter tejhez használatosak. A konvencionális vagy ökológiai tejjel való keveredést megfelelő jelöléssel kell kizárni.

3. Összetevők és adalék anyagok

3.1. Összetevők

Alapjában minden Demeter nyersanyag használható összetevőként.

3.1.1. Starterkultúrák, mikroorganizmus-kultúrák

3.1.1.1. Tejben szaporított kultúrák

A starterkultúrák (direkt starter is) használható. A kultúrát általában a saját üzemben kell szaporítani, és a termelésben lehetőleg a harmadik generációt követően lehet használni. A tenyésztést és szaporítást Demeter tejben kell végezni. Mikroorganizmus-kultúrák, mint pl. a *Breviacterium Linens*, is használhatók. Génmódosított mikroorganizmusokat tilos használni. A Demeter tejtermékek előállítójának írásos nyilatkozatot kell beszereznie a kultúrák beszállítójától a starterkultúrák előállításának részleteire vonatkozóan.

3.1.1.2. Nem tejben tenyésztett kultúrák

Nem tejben tenyésztett kultúrákat a receptek szerint lehet használni (pl. penészgombákat).

3.1.2. Oltó

A tej megalvasztásához borjúoltót, mikrobiológiai oltót, oltó-pepszin keveréket (borjúoltót), növényi kivonatokat (pl. articsóka, tejoltó galaj) lehet használni. Az oltó nem tartalmazhat tartósítót. A tejfehérje savas kicsapásához starterkultúrák vagy gyümölcsecet használata engedélyezett.

3.1.3. Só

Lásd az 5.4. táblázatot az A részben.

3.1.4. Édesítőszer

Lásd az 5.4 táblázatot az A részben.

3.1.5. Olaj

Olaj használható a sajtok felületi kezelésére.

3.1.6. Gyógy- és fűszernövények

Valamennyi felhasznált gyógynövénynek meg kell felelnie a „Demeter gyógy- és fűszernövények feldolgozási irányelvei” előírásainak.

3.1.7. Gyümölcskészítmények

Valamennyi felhasznált gyümölcskészítménynek meg kell felelnie a „Feldolgozott Demeter gyümölcs és zöldség termékek tanúsításának irányelvei” előírásainak.

3.2. Adalékanyagok

3.2.1. Kalcium-karbonát (CaCO₃) és kalcium-klorid (CaCl₂)

A kalcium-karbonát (E 170) csakis a savanyútejből készülő sajtok esetében engedélyezett. Nátrium-hidrogén-karbonátot használni nem szabad.

A kalcium-klorid (E 509) feldolgozási segédanyagként a sajtkészítésnél engedélyezett.

3.2.2. Bevonó anyagok

Az alábbi bevonó anyagok alkalmazhatók keménysajtoknál, vágható és félkemény sajtoknál:

- méhviasz
- természetes kemény paraffin
- mikrokristályos viasz

Ez a három viasz egymással is keverhető. A természetes kemény paraffin és a mikrokristályos viasz más egyéb adalékot, mint pl. polietilént, rövid láncú piluolefineket, poliizobutilént, butil- vagy ciklokaucsukot. A viaszokat színezni sem szabad.

Műanyag fólia ideiglenesen csak a vágható, és a félkemény sajtok külső részének borítására használható, amennyiben nem tartalmaz káliumszorbátot, kalcium-szorbátot és natamicint. (Ez csak addig engedélyezett, míg nem találnak a helyettesítésére más megfelelő anyagot, vagy módszert.)

3.2.3. A sajtok füstölése

A fa elégetése egyenesen a füst-térben, vagy azon kívül, megfelelő létesítményben történik. Az eljárások közül a meleg és a hideg füstölés (70 °C-ig) engedélyezett. Az egyes sajtféleségek meghatározzák a kívánt füstölési módot.

A füstöléshez engedélyezett anyagok:

- alkalmas hazai fafélék (mint fa, gyaluforgács, fűrészpor, legjobb a bükkfáé, tölgyé és platáné)
- fenyőtoboz, pl. feketefenyőé
- gyógynövények
- egyéb növények, mint erika, boróka, ágak, fenyőfélék toboza, fűszerek

4. A feldolgozás módszerei

Annak érdekében, hogy a tej minőségét a fogyasztásig megőrizzék, a tejet teljesen fel kell dolgozni, amennyire lehetséges, még frissen lefejt állapotban.

A tej tárolásához, vagy feldolgozásához alumínium edényeket nem használhatók.

4.1. Tej (fogyasztásra)

A tej pasztörizálásához maximum 80 °C-ig valamennyi hivatalosan engedélyezett pasztörizálási módszer alkalmazható. A kezelést követően a tej peroxidáz aktivitásának pozitívnak kell lennie. Ez általánosan érvényes minden tejből készülő feldolgozott termékre is. Más hőkezelés, mint pl. sterilizálás, ultra magas hőkezelés, és ESL (extended shelf life – hosszan eltartható) kezelés nem végezhető. A tejet homogenizálni nem szabad.

Be kell tartani az alábbi előírásokat:

- Ahhoz, hogy a tej megkaphassa a Demeter védjegyet, lehet a homogenizáltsági foka max. 30 % (homogenizáló pipettával, a NIZO módszerrel mérve).
- Ahhoz, hogy a „nem homogenizált” jelölés kaphasson a teljes tej, a homogenizáltsági foka max. 10% lehet.

A kereskedelemben a következő tejféléket lehet forgalmazni:

- extra (kiváló) minőségi tej
- természetes zsírtartalmú teljes tej
- standard teljes tej (3,5 % zsírtartalommal)
- alacsony zsírtartalmú és fölözött tej

A tejet gazdagítani pl. tejfehérjével vagy vitaminokkal stb. nem szabad.

4.2. Vaj

A következő vajféléseket lehet készíteni:

- édes tejszínből készült vaj
- savanyú tejszínből készült vaj

Vásárolt tejszín is feldolgozható. A kenhetőség megkönnyítésére fizikai tejszín-érlelő módszereket lehet használni, mint a hideg-meleg-hideg ill. meleg-hideg-hideg eljárás.

Megfelelő jelölés mellett étkezési sóval lehet a vaját sózni, azonban nem engedélyezett a béta-karotinnal való színezés. Az indirekt eljárással, a NIZO módszerrel savanyított vaj nem engedélyezett. Ezen kívül valamennyi szokásos vajkészítési eljárás alkalmazható. A vaj hűtve fél évig tárolható. A hűtve tárolt vaját friss vajjal keverni nem szabad.

4.3. Friss sajt és étkezési túró

A friss sajt és a túró előállításához kizárólag starterkultúrákat és oltót lehet felhasználni. A savófehérje hasznosítható olyan módszerek alkalmazásával, mint a tej hőkezeléssel való altatása, vagy az ultraszűrés. A Centri-Whey-eljárás alkalmazása nem engedélyezett. Engedélyezett a zsírtartalom beállítása zsíros- vagy sovány túró és tejszín hozzáadásával. Ezen kívül a friss sajt előállításában szokásos eljárásokat lehet használni.

4.4. Savanyútej-sajtók

Savanyú tejből készült sajtot csak túrósaibtól szabad előállítani. Engedélyezett a kalcium-karbonát alkalmazása. A sajtához legfeljebb 2,5 % konyhasó adható. Tilos a béta-karotin és a laktoflavin alkalmazása.

4.5. Savanyútej készítmények, joghurt- kefir- író-készítmények

A tejtermékek hőkezelése 85-95 °C-ra legfeljebb 5-10 percig engedélyezett. Lehetőleg az alsó határértékkel kell dolgozni. Az UHT kezelés nem engedélyezett. Homogenizálás homogenizáló eszközökkel tilos. Centrifugával történő részleges homogenizálás a joghurt-termékeknél engedélyezett.

A szárazanyag növelésére az alábbi módszerek állnak rendelkezésre:

- tejpor hozzáadása
- kigőzöltetés vákuumban
- erősáramú párológatóval vagy több fokozatú párológatóval való kigőzöltetés
- finomszűrés
- fordított ozmózis

A készterméket már nem szabad hőkezeltetni.

Csak tiszta írórt szabad forgalmazni. Ezen felül alkalmazhatók a savanyútej készítés szokásos módjai.

4.6. Édes tejkészítmények

Ugyanazok az eljárások alkalmazhatók, mint a savanyú tej készítmények esetében. A sűrítéshez keményítő és agar-agar használható.

4.7. Tejszín (édes tejszín)

A tejszín nem szabad a tej szárazanyag tartalmának növelése céljából tejfehérje származékokkal dúsítani. A tejszín úgy kell pasztörizálni, hogy a kész termék peroxidáz aktivitása pozitív legyen. A homogenizálás, valamint sűrítő anyagok (pl. karragén) használata nem engedélyezett.

4.8. Savóital

Savanyú és édes savó egyaránt előállítható.

4.9. Tejpor

Demeter tejből és tejtermékből szárított termékek készítése engedélyezett (pl. tejpor, sovány tejpor, írópor, savópor). A besűrítés és szárítás folyamatát kíméletesen, optimális hőmérsékleten és nyomáson kell végezni.

Ló és kecske tejből készített tejpor Demeter terméként értékesíthető.

Tehéntejből készült tejpport csak feldolgozott termékekben adalékként lehet használni.

4.10. Sajt

A tej tisztítása szeparálással és megfelelő szűrési módokkal történjen. A baktériumokkal való szennyeződés elkerülése érdekében jóváhagyott pasztörizálási módokat, vagy hőkezelést lehet alkalmazni. A baktériumokat baktofugálással is el lehet távolítani, de az elválasztott anyagot a továbbiakban nem szabad használni.

A tej megalvasztása történhet starterrel, oltóval vagy a kettő kombinációjával, de tiszta savval nem. A sóslé megújítása érdekében azt le kell önteni és a csapadékot el kell belőle távolítani. A leöntött sóslét fel lehet forralni, ezután sótartalmát újra gazdagítani kell. Nátrium-hipokloriddal, vagy hidrogén peroxiddal stb. fertőtleníteni nem szabad.

A sajt fűszerezése csak tiszta fűszerekkel, vagy azok kivonatával történhet.

A sajt színezésére béta karotinnal vagy laktoflavinnal nem használható. A sajt felületének kezelésére kálium-szorbát, kalcium-szorbát vagy natamicin alkalmazása nem engedélyezett.

Az egyes sajtféleségeket az adott típusnak megfelelő speciális eljárásokkal állítják elő. Lehetséges az érlelés fóliában is, amennyiben az nem tartalmaz olyan összetevőt, amely rontaná a Demeter termék minőségét. Műanyag fólia használata is engedélyezett a vágható és a félkemény sajtok külsejének bevonására, amennyiben azokban nem fordulnak elő a fent említett anyagok. Ez addig engedélyezett, míg nem találnak a helyettesítésére más megfelelő anyagot, vagy módszert.

4.11. Étkezési fagylalt

Összetevők és sűrítő anyagok:

A fagylalt készítéséhez minden Demeter termék használható, beleértve az aroma anyagokat, gyógy- és fűszernövényeket is.

Sűrítőanyagként a szentjánoskenyér-magliszt, pektinek, guarliszt és agar-agar használható.

Színezőanyagokat nem szabad használni.

IX. fejezet

**A DEMETER étkezési olajok és zsírok tanúsításának irányelvei
(kivéve diabetikus termékek és margarinok)**

A jelöléseket (mint pl. *hideg sajtolás*) illetően konzultáljanak az országosan illetékes élelmiszerügyi hatósággal.

Tartalomjegyzék:

1. Összetevők és feldolgozási segédanyagok	47
1.1.Összetevők	47
1.2.Feldolgozási segédanyagok	47
1.3.Adalékanyagok	47
2. Feldolgozás	47
2.1.Hidegen sajtolt növényi étkezési olaj feldolgozása	47
2.1.1.Engedélyezett eljárások	47
2.1.2.Nem engedélyezett eljárások	47
2.2.Egyéb növényi olajok és zsírok feldolgozása	47
2.2.1.Engedélyezett eljárások	47
2.2.2.Nem engedélyezett eljárások	48
2.2.3.Jelölés	48
2.3.Engedélyezett eljárások állati termékeknél	48
2.4.Margarin előállítása	48
2.4.1.Engedélyezett feldolgozási eljárások	48

1. Összetevők és feldolgozási segédanyagok

1.1. Összetevők

Összetevőként alapvetően minden DEMETER-nyersanyag felhasználásra kerülhet.

1.2. Feldolgozási segédanyagok

- azbesztmentes, klórmentes szűrőanyagok, mint papír-, vagy vászonfilter
- kovaföld
- nitrogén (N₂)
- citromsav, csakis kásátlanításhoz (olaj, feldolgozás céljából)
- bentonit (olaj, feldolgozás céljából).

1.3. Adalékanyagok

Adalékanyagok használata nem engedélyezett.

2. Feldolgozás

2.1. Hidegen sajtolt növényi eredetű étkezési olaj

2.1.1. Engedélyezett eljárások

- Minden bevett eljárás a nyersanyag tisztítás, hámozás és feldolgozása céljából.
- Mechanikus préselés maximum 60° Celsius-fokon engedélyezett (a préselési folyamat mérési pontját a certifikáló révén határozhatjuk meg). Az egyes olajok maximális kifolyási hőmérsékletét a következőkben soroljuk fel. Alacsonyabb hőmérsékletek a kívánatosak:
 - Olívaolaj: 40° C
 - Bogáncs- és tökmagolajak: 50° C
 - Napraforgó-, kukorica-, szója-, szezám- és mogyoróolajak 60° C
- Átszűrés, ülepítés, centrifugálás.

2.1.2. Nem engedélyezett eljárások

- A növények előzetes felforrósítása,
- organikus-kémiai oldószerekkel való kivonatolás,
- aktív szénnel való kezelés,
- savtalanítás,
- szintelenítés,
- kémiai modifikáció (hidrálás/keményítés, transzeszterifikáció).

a. Egyéb növényi olajok és zsírok feldolgozása (Sütéshez, pirításhoz és további feldolgozáshoz)

2.2.1. Engedélyezett eljárások

- bevett mechanikus eljárások a tisztításhoz, hámozáshoz és a nyersanyagok előkészítése (beleértve a meleg általi előkészítést és szárítást),
- mechanikus préselés,
- centrifugálás, ülepítés,
- átszűrés,
- kásátlanítás,
- neutralizálás, savtalanítás (egy alkalommal, a frakcionalizálás előtt vagy után),
- mosás,
- vákuumszárítás,

- színtelenítés,
- termikus frakcionalizálás (átkristályosítás, száraz frakcionalizálás),
- gőzölés, dezodorálás (egyszer, maximum 230°-on)

2.2.2. Nem engedélyezett eljárások

- organikus oldószerekkel való extrakció,
- kémiai módosítás (hidrálás/keményítés, *transzszterifikáció*),
- nyers pálmaolajként értékesített pálmaolaj számára:
 - o élesztővel való kásátlanítás,
 - o savtalanítás.

2.2.3. Jelölés

A dezodorálás (gőzölés) feltüntetése minden csomagolási egységen a felhasználók és feldolgozók részére.

2.3. Engedélyezett eljárások állati termékeknél

- Kiolvasztás.

2.4. Margarin előállítása

A felhasználásra kerülő lecitin ökológiai minőségű kell legyen. Minden előírás a 2.2 fejezetből Egyéb növényi olajok és zsírok feldolgozása (ld. feljebb) betartásra kell kerüljenek. Keményített (hidratált) zsírok és aromák használata nem engedélyezett.

2.4.1. Engedélyezett feldolgozási eljárások

- emulgeálás
- pasztörizálás
- kristályosítás

XI

A Demeter kozmetikumok tanúsításának irányelvei

Tartalomjegyzék

1. Alapelvek	50
1.1. Nem engedélyezett összetevők, adalékanyagok és segédanyagok	50
2. Hatáskör	51
3. Jelölés	51
3.1. Általános követelmények	51
3.1.1. INCI jelölés	51
3.1.2. Illóolajok keveréke	51
3.1.3. Tanúsítvánnyal rendelkező feldolgozott összetevők	51
3.1.4. A részarányok kiszámítása	51
3.1.5. A víz kiszámítása	52
3.1.6. Ásványi anyagok és a só, mint összetevő	52
3.1.7. Vadon gyűjtött összetevők	52
3.2. A Demeter/biodinamikus termékek jelölési kategóriái	52
3.2.1. Demeter/biodinamikus termékek – minimum 90% Demeter összetevővel	52
3.2.2. Demeter/biodinamikus termékek – minimum 66% Demeter összetevővel	52
3.2.3. A Demeter-védjegy használata az összetevők listáján	53
4. Feldolgozás	53
4.1. A nyersanyag feldolgozásának foka	53
4.2. Feldolgozási folyamat	54
4.2.1. Bőr- és testápolási termékek	54
4.2.2. Kivonatok, párlatok és tinktúrák	54
4.2.2.1. Nyersanyagok	54
4.2.2.2. Kiválasztószeresek	54
4.2.2.3. Az összetevők tanúsítása	54
4.2.3. Illóolajok és hidrolátumok	54
4.2.4. Szappan	54
4.2.5. Tartósító eljárások	55
4.2.6. A feldolgozás környezeti hatásai	55
4.2.7. Nem engedélyezett eljárások	55
5. Mezőgazdasági eredetű összetevők	55
5.1. Növényi és állati viaszok	55
5.2. Alkohol	55
5.3. A nyersanyagok oldószeresekkel való kivonása	55
5.4. Hagyományos eredetű mezőgazdasági összetevők	56
6. Nem mezőgazdasági eredetű adalékanyagok és segédanyagok	56
6.1. Víz	56
6.2. Tartósítószeresek	56
6.3. Enzimek	56
6.4. Ásványi anyagok	56
6.5. Antioxidánsok	56
6.6. Oldószeresek a nyersanyagokból való kivonásra	57
6.7. Illatanyagok	57
6.8. Engedélyezett anyagok	57
7. Definíciók	58

1. Alapelvek

A cél olyan kozmetikumok előállítására, amelyek természetes összetevőkből állnak, az emberi bőrre és testre jótékonyan hatnak, és amelyeknek a lehető legkevesebb negatív hatása van a környezetre. A növényi és állati eredetű összetevők, amennyire lehetséges, Demeter tanúsítvánnyal rendelkezzenek. A kozmetikumok előállításának során az a feladat, hogy megfelelő intézkedésekkel fenntartsuk, vagy ahol lehetséges fokozzuk a nyersanyagok különleges minőségét, amely a biodinamikus alapelvek szerinti természetesség során jön létre.

A cél olyan feldolgozási folyamatok használata, amely figyelembe veszi az anyagban rejlő minőséget és fokozza azt. Ebből kifolyólag azokat az összetevőket részesítjük előnyben, amelyek ritmikus folyamaton mentek keresztül (pl. világos/sötét, meleg/hideg, napkelte/napnyugta). Kerülni kell az olyan közvetlen környezeti hatásokat, mint az elektromágneses szennyezettség és negatív befolyásukat minimálisra kell korlátozni. A mezőgazdasági eredetű összetevőket úgy kell feldolgozni, hogy a folyamat a lehető legkisebb minőségvesztéssel járjon, beleértve azokat a minőségeket, amelyek a biodinamikus természetességből következnek.

Az előállítás során figyelembe kell venni a környezeti hatásokat. Ez olyan területeket érint, mint a szennyvízelvezetés (beleértve a forró vizet), a környezetre ártalmas hulladék csökkentése, az energiafelhasználás, a megfelelő csomagolás kiválasztása és a biológiai lebonthatóság. A csomagolóanyagokra vonatkozó szabályok a Feldolgozási irányelvek A részének 6. fejezetében vannak meghatározva.

A termékek nem tartalmazhatnak genetikailag módosított összetevőket, olyanokat sem, amelyeket géntechnológia segítségével állítanak elő. Ionizáló sugárzás a feldolgozás minden lépésénél tilos, épp úgy, mint a 100 nanométernél kisebb részecskenagyságú anyagok (a nanotechnológia kizárt). Ásványi olajok nem használhatóak alapanyagként.

Alapvetően azok a feldolgozási folyamatok, összetevők, adalékanyagok és segédanyagok, amelyek engedélyezettek a Demeter/biodinamikus élelmiszerelőállításban, használhatók kozmetikai és testápolási termékekhez. Azonban a Demeter/biodinamikus irányelveknek ebben a fejezetében a hangsúly a kozmetikai és testápolási termékeken van. A víz központi szerepet játszik különböző kozmetikai termékekben, sok esetben a víz a fő összetevő. Emiatt a legjobb minőségűnek kell lennie. A víz feljavítása ritmizálással előnyös lehet.

Függetlenül a Demeter/biodinamikus termékekre vonatkozó előírásoktól, minden kozmetikai terméknek elsősorban az EG-Irányelvek 76/768 a kozmetikai termékekre és ennek szabályozásának (EC 1223/2009) kell megfelelnie, vagy az ezzel egyenértékű országos szabályozásnak, különösen összetételük, biztonságuk, hatékonyságuk, és jelölésük tekintetében.

A Demeter/biodinamikus kozmetikai és testápolási irányelvek három jelölési kategóriát határoznak meg. A követelmények, amik Demeter/biodinamikus összetevőkre és az összetevőkre, amik „Demeter/biodinamikus módon vannak előállítva” vonatkoznak, a következő szabályozásban vannak lefektetve, amely kiegészíti a jelölési irányelveket. Ez esetben engedélyezett a prominens jelölés a Demeter védjeggyel együtt. A harmadik jelölési kategóriánál nem használható a prominens jelölés a Demeter védjeggyel, ez csak olyan termékeknél használható, amelyek a Demeter által elismert ökológiai szabványok alapján lettek előállítva, valamint Demeter összetevőket tartalmaznak. Ezt a kategória olyan termékekre vonatkozik, amelyek nem tartalmaznak jelentős mennyiségű mezőgazdasági összetevőt, és ezért nem felelnek meg a Demeter jelölés minimális 66%-os követelményének, vagy kívül esnek ennek hatáskörén.

1.1. Nem engedélyezett összetevők, adalékanyagok, segédanyagok

A következő anyagok nem engedélyezettek sem oldószerként, sem bármilyen más célra, például összetevőként, adalékanyagként vagy segédanyagként:

Ásványi olajok és kőolajszármazékok

Benzol

Hexán

Propilén-glikol

Butilén-glikol

EDTA (etilén-diamin-tetraecetsav) kelátképző anyagok és azok sói

Nyersanyagok, amik halott állatból származnak (pl. állati zsírok, kollagén) vagy élő sejtek

2. Hatáskör

Ezek az irányelvek meghatározzák azoknak a termékeknek az előállítását, amelyek Demeter/biodinamikus jelölést kaphatnak:

Testápolás – bőr- és testápoló termékek, beleértve a bőrápolókat, a naptejeket és a fogkrémeket

Illóolajok

Kivonatok, párlatok és tinktúrák

Vizek és hidrolátumok

Szappanok, beleértve a folyékony szappanokat, pl. samponok és tusfürdők

Tisztítószer

Dekorkozmetikumok

3. Jelölés

A Demeter International irányelveinek követelményein felül a következő kozmetikumspecifikus szabályozásokat kell betartani.

3.1. Általános követelmények

3.1.1. Az összes összetevőt egyenként fel kell tüntetni az összetevők listáján. Az INCI (International Nomenclature Cosmetic Ingredients) követése törvényileg előírt, emellett minden egyes összetevő nevét fel kell sorolni az adott nyelven.

3.1.2. A növényi illóolajok keveréke elnevezhető közös névvel. Ez a közös név csak akkor kaphatja meg a Demeter/biodinamikus jelölést, ha a keverékben használt minden olaj biodinamikus gazdálkodásból származik és megfelel a Demeter irányelveknek. Ha nem minden olaj Demeter/biodinamikus minőségű, akkor egyesével kell őket megnevezni és jelölni.

3.1.3. A tanúsítvánnyal már rendelkező feldolgozott összetevőknek tanúsított összetevőkből kell készülniük és meg kell felelniük a feldolgozási folyamatra vonatkozó irányelveknek.

3.1.4. A Demeter/biodinamikus és ökológiai összetevők részarányainak kiszámítása

A Demeter/biodinamikus vagy ökológiai összetevők részarányát minden Demeter/biodinamikus jelölésű nagy- vagy kiskereskedelmi termék esetében súly- vagy térfogategységekben adjuk meg. Só, víz és bányászott ásványi anyagok nem használhatóak, mert potenciálisan tartalmazhatnak szennyeződések és tiltott anyagokat.

Súly alapján történő számítás:

A Demeter/biodinamikus és ökológiai összetevők kombinációjának teljes nettó tömege az előállítás időpontjában (kivéve a sót, az ásványi anyagokat és a vizet) elosztva az összes összetevő összsúlyával (kivéve a sót, az ásványi anyagokat és a vizet).

Térfogat alapján történő számítás:

A Demeter/biodinamikus és ökológiai összetevők folyadéktérfogata (kivéve a sót, az ásványi anyagokat és a vizet) elosztva a kész termék térfogatával (kivéve a sót, az ásványi anyagokat és a vizet).

Számítás abban az esetben, ha szilárd és folyékony összetevők is vannak:

Súly alapján (az együttes súlya a szilárd és folyékony Demeter/biodinamikus és ökológiai összetevőknek (kivéve víz, só és ásványi anyagok) osztva az összes összetevő együttes súlyával (kivéve a sót, az ásványi anyagokat és a vizet).

Minden terméknek, ami felhasználásra kerül és Demeter/biodinamikus jelölést akar, meg kell adnia a pontos részarányát mind a Demeter/biodinamikus, mind az ökológiai résznek.

3.1.5. A víz kiszámítása

Azok a természetes összetevők, amik vizet tartalmaznak, a következő részarányal kerülnek beszámításra (súly szerint):

- gyümölcslevek: hozzáadott víz nélkül, 100%
- gyümölcslékoncentrátumok: a koncentrátum maga, mint összetevő. A vizet, amit a visszahígításhoz használunk, nem vesszük számításba
- vizes kivonatok: csak a növényi részt számítjuk
- vizes-alkoholos kivonatok: a növényi- és az alkoholrészt vesszük számításba

3.1.6. Ásványi anyagok és a só, mint összetevő

Tanúsítványt az analízisről és megfelelő dokumentációt kell benyújtani bármilyen só vagy ásványi anyag összetevőként való használata esetén annak érdekében, hogy ki tudjuk zárni, hogy az ásványi anyag vagy só tiltott szennyezőanyagot tartalmazzon, pl. nehézfémeket, vagy olyan hozzáadott összetevőt, mint például csomósodásgátló anyagok.

3.1.7. Vadon gyűjtött összetevők

A vadon gyűjtött nyersanyagoknak meg kell felelniük az EG-Öko-VO 834/2007 és EG-Öko-VO 889/2008 szabályozásnak, vagy más érvényes, országos ökológiai rendelkezéseinek.

Az illetékes országos szervezet kérvényezésre engedélyezheti a vadon gyűjtött összetevőket a kész termék kevesebb, mint 2 százalékos hányadában, feltéve, ha megfelelő a dokumentáció és kisebb vadon gyűjtésről van szó, ahol a gyűjtési gyakoriság kevesebb az évi egyszerinél és a gyűjtés mennyisége nem veszélyezteti a növényállományt.

3.2. Demeter/biodinamikus termékjelölő kategóriák (ld. a Demeter-termékek jelölésére vonatkozó irányelveket 4.5.3.)

3.2.1. A Demeter-termékek szokásos jelölése (legalább 90% Demeter összetevő)

Demeter/biodinamikus termék (pl. Demeter/biodinamikus krémek):

- ezeknek az irányelveknek a teljesülése
- a mezőgazdasági eredetű összetevők legalább 90%-a Demeter/ biodinamikus minőségű
- a további mezőgazdasági eredetű összetevő lehet ökológiai minősítésű, amennyiben igazoltan nem áll rendelkezésre Demeter/biodinamikus minősítésű és
- minden más nem mezőgazdasági eredetű összetevő 6. fejezetben van feltüntetve

A Demeter védjegy feltüntethető a termék csomagolásának elején, a Demeter International jelölési irányelveinek követelményeinek megfelelően.

3.2.2. Kivétel a legalább 66% Demeter-minősített összetevőt tartalmazó termékek jelölésére

Ha a Demeter-termék előállításához kevesebb, mint 90% elismert Demeter-összetevő áll csak rendelkezésre, akkor maximum 33% „átállásban Demeterre” minősítésű, vagy ökológiai minősítésű összetevő használható, vagy tartalmazhat nem-mezőgazdasági eredetű adalékanyagot vagy segédanyagot, de csak ha megfelel a következő feltételeknek:

- kivételes engedély az illetékes szervezettől
- az egyéb mezőgazdasági eredetű összetevők ökológiai minősítésűek, amennyiben Demeter minőségben nem beszerezhetők
- minden további nem mezőgazdasági eredetű összetevőnek szerepelnie kell a 6. részben
- a címkén (összetevők listája) fel kell tüntetni lábjegyzetben:

* „összetevő” „átállásban Demeterre”

* „összetevő” ökológiai gazdálkodásból származik

* „összetevő” a termék 66% és 90% között tartalmaz Demeter/biodinamikus összetevőket

A Demeter védjegy feltüntethető a termék csomagolásának elején, a Demeter International jelölési irányelvek követelményeinek megfelelően.

3.2.3. Demeter jelölés az összetevők listáján

Csak akkor megengedett a Demeter/biodinamikus szavak használata a nyersanyagok minőségének jelölésére, valamint a biodinamikus gazdálkodás rövid bemutatása, ha a marketing és a jelölés nem kelti a vásárlóban azt a benyomást, hogy a termék egészében Demeter/biodinamikus minőségű vagy a Demeter International feldolgozási irányelveink 11. fejezete alapján készült.

A Demeter/biodinamikus jelölés csak a csomagolás hátsó és/vagy az oldalsó részén tüntethető fel, a következő feltételekkel:

- a termék megfelel az ökológiai vagy „natúr” irányelveknek, amelyeket jóváhagyott a Demeter International, és ennek megfelelően van címkézve, vagy
- a termék megfelel ezeknek az irányelveknek, egy vagy több nem-mezőgazdasági eredetű összetevő kivételével, amelyek megfelelnek a „natúr” irányelveknek
- a Demeter/biodinamikus szavak betűtípusa és betűmérete megegyezik a címkén szereplő többi szövegével (a Demeter védjegy nem használható)
- a termék minősítetten Demeter/biodinamikus összetevőit következőképpen adjuk meg:
 - vagy a csomagoláson
 - vagy a mellékelt termékleíráson vagy a termékhez tartozó internetes oldalon

Csak a fentiek szerint lehet hivatkozni a Demeter/biodinamikus gazdálkodásra és nyersanyagokra azoknak a termékeknek a viszonylatában, amelyek összességében kevesebb, mint 66% Demeter/biodinamikus összetevőt tartalmaznak. Az interneten és a további specifikus hirdetésekben is egyértelműnek kell lennie, hogy a megnevezett termék nem Demeter/biodinamikus.

* A jóváhagyáshoz szükséges az irányelvek alapján:

- a mezőgazdasági összetevők legalább 50%-a legyen ökológiai minőségű
- ne legyenek azonos összetevők különböző minősítéssel (Demeter és ökológiai vagy hagyományos)
- nem lehet génmódosított (GMO)
- tilos a nanotechnológia
- tilos az állatkísérlet
- a következő anyagok nem engedélyezettek, sem oldószerként, sem bármilyen más célra, sem összetevőként, sem adalékanyagként vagy segédanyagként:

Ásványi olajok és kőolajszármazékok

Benzol

Propilén-glikol

Butilén-glikol

EDTA (etilén-diamin-tetraecetsav) kelátképző anyagok és azok sói

Nyersanyagok, amik halott állatból származnak (pl. állati zsírok, kollagén vagy egyéb sejtek)

Az engedély igénylőjének kérvényeznie kell a felülvizsgálatot, ahol bebizonyítja, hogy az érvényes irányelvek fent említett követelményei teljesülnek és az anyagok az irányelveknek megfelelően tanúsítottak.

A Demeter/biodinamikus védjegy nem használható sehol a csomagoláson.

4. Feldolgozás

4.1. A nyersanyag feldolgozásának foka

Általában minden szokásos (hagyományos) mechanikai és biológiai eljárás engedélyezett, beleértve (de nem kizárólag) a vízgőz-desztillációt, a kivonást, az őrlést, a szárítást, a keverést, a fagyasztást, a darabolást, a rostálást, a mosást, a hevítést, a hűtést, a fermentációt.

4.2. Feldolgozási folyamat

4.2.1. Bőr- és testápolási termékek

Ezeknél a termékeknél szükség lehet funkcionális adalékanyagokra, például emulgálószerekre. Ezek természetes kiindulóanyagokból származnak, mint például olajok, szénhidrátok, fehérjék, lipoproteinek, szerves savak és feldolgozhatók elszappanosítással, hidrolízissel, észterezéssel és átészterezéssel; desztillációval, fermentációval, semlegesítéssel, kondenzációval (víz kivonásával), hidrogénezéssel és szulfatálással.

Az így keletkező terméknek szerepelnie kell 6.8. fejezetben.

Az olajok gőzzel való eltávolítása zsírsavak és glicerín előállításához engedélyezett.

4.2.2. Kivonatok, párlatok és tinktúrák

A tanúsítottan Demeter/biodinamikus növényi és állati anyagokból készített kivonatok Demeter/biodinamikusként jelölhetők, ha

4.2.2.1. A nyersanyagokat úgy kell feldolgozni, hogy kizárólag mechanikai, hő általi, vagy fermentációs eljárás használható.

4.2.2.2. A kivonatokhoz semmilyen más kiválasztó szer nem használható, mint víz, olaj, etil-alkohol, széndioxid, glicerín, gyümölcscecet, vagy ezek keveréke.

4.2.2.3. A mezőgazdasági eredetű összetevőknek, beleértve az olajat, az etil-alkoholt és a gyümölcscecetet, Demeter/biodinamikusnak kell lenniük, és csak ha ez nem áll rendelkezésre, akkor engedélyezett az ökológiai minősítésű. A végleges termék részaránya meghatározza, hogy melyik jelölési kategóriába kerül.

4.2.3. Illóolajok és hidrolátumok (Hydrosolok)

Az illóolajok vízgőz-desztillációval, széndioxidkivonással, hidegsajtolással, szkarifikálással, rektifikálással való előállítása (tehát a finomító összetevők kizárólag vákuumos redesztillációként való kinyerése, pl. mentaolaj), részleges desztilláció (pl. ilang-ilang).

A hidrolátumokat végső soron víznek tekintjük olyan illatanyaggal, amelyet vízgőz-desztilláció által nyernek ki illóolajokból.

A tanúsítottan ökológiai eredetű összetevők, amelyeket az itt felsoroltakhoz képest különböző módon vonnak ki, nem használhatók olyan termékekben, amelyek Demeter/biodinamikus védjeggyel jelöltek (lásd 3.2.1. és 3.2.2.). A kiválasztószerek az 5.3. és a 6.7. fejezetben vannak feltüntetve.

A hidrolátumok csak vízgőz-desztillációval készülhetnek.

Az enfleurage (pomádés) eljáráshoz csak Demeter- és ökológiai minőségű viaszt vagy zsírt lehet használni.

4.2.4. Szappan

Az alábbi követelmények vonatkoznak a Demeter/biodinamikus jelzéssel ellátott szappanokra:

- a nyers szappan csak Demeter/biodinamikus minősítésű, semleges növényi zsírokból készülhet, bármilyen egyéb összetevő nélkül.

- Csak előzőleg nem használt nátrium-hidroxid vagy kálium-hidroxid használható szappanosításra és nem haladhatja meg a készítmény 10%-át.
- a folyékony szappanok nátrium és kálium alapú folyékony szappanok, samponok és tusfürdők. A megengedett felületaktív anyagok a 6.8. fejezetben szerepelnek.

4.2.5. Tartósító eljárások

A tartósítás a következő eljárásokkal érhető el, mint pl. szárítás, fagyasztás, tárolás közömbös gázban, vagy pasztörizálás kevesebb, mint 80 celsius fokon. A tartósító segédanyagok és adalékanyagok a 6.8-as listából használhatók, ha szükséges.

4.2.6. A feldolgozás környezeti hatásai

4.2.6.1. A szerves hulladékot, amely nem jelent környezetszennyezési kockázatot, komposztálni kell vagy környezetbarát módon felhasználni.

4.2.6.2. Forróvíz felhasználásánál (pl. desztilláció) le kell hűteni a vizet, mielőtt visszaengedjük az ökoszisztémába, pl. a talajba vagy a vizekbe.

4.2.6.3. A hidrolátumokat, amelyek adalékanyagokat tartalmaznak, pl. tartósítószerket, nem szabad visszaengedni az ökoszisztémába, pl. a talajba vagy a vizekbe.

4.2.6.4. A csomagolóanyagoknak meg kell felelniük a Demeter International feldolgozási irányelvek követelményeinek

4.2.7. Nem engedélyezett feldolgozási eljárások

Ez a szabályozás tartalmazza az összes engedélyezett eljárást. Minden más tilos. Ebbe beleértendő bármely Demeter-termék állatokon való tesztelése.

5. Mezőgazdasági eredetű összetevők

5.1. Növényi és állati viaszok

A színezetlen és fehérítetlen állati viaszok tiltottak. Lanolin (gyapjúviasz) használatakor tudni kell a birka rovarölőszerekkel való kezeléséről (bemártás), a lanolin kivonásának módjáról, és a lanolin oldószeréről. Írásbeli nyilatkozatot kell beszerezni a szállítótól ezekről az adatokról. Minden tételt meg kell vizsgálni az ilyen kezelésekre maradványainak vonatkozásában, és tanúsítványt kell beszerezni a maradványelemzésről. A legalacsonyabb rovarirtószer-szennyeződésű lanolint használjuk.

5.2. Alkohol

Az etil-alkoholnak (C₂H₅OH) növényi eredetűnek és Demeter/biodinamikus minőségűnek kell lennie (vagy ökológiai minőségűnek, ha Demeter nem áll rendelkezésre). A nem Demeter minőségű alkohol használatához kivételes engedély kell az illetékes szervezettől. Szintetikus denaturált szesz nem engedélyezett.

5.3. A nyersanyagok oldószerekkel való kivonása

Minden oldószernek Demeter minőségűnek kell lennie. Az illetékes szervezet kivételes engedélyt adhat bio oldószerek használatára, ha írásosan bizonyított, hogy Demeter/biodinamikus anyagok nem állnak rendelkezésre:

etil-alkohol

növényi eredetű zsírok és olajok

növényi eredetű zsírokból és olajokból származó glicerin
 méz
 cukor
 ecet

5.4. Hagyományos eredetű mezőgazdasági összetevők

Ha egy mezőgazdasági eredetű összetevő nem érhető el biodinamikus vagy ökológiai minőségben, akkor az összetevő használható hagyományos minőségben, a következő feltételek mellett:

- Írásos bizonyíték három szállítótól arról, hogy nem áll rendelkezésre.
- Multi-Residue-módszerrel történő tesztelés szükséges, a BNN-irányelvekben meghatározott határokkal
- A mennyisége nem haladhatja meg a készítmény 5%-át.

6. Nem-mezőgazdasági eredetű adalékanyagok és segédanyagok

Alapvetően a következő nem-mezőgazdasági eredetű összetevők engedélyezettek, amennyiben dokumentálva van, hogy alacsony mennyiségben tartalmaznak nehézfém-szennyeződést vagy más káros maradványokat:

- ivóvíz
- ásványi eredetű összetevők: sók (nátrium-, kálium, kalcium-, és magnézium-kloridok és szulfátok), agyagok (beleértve a bentonitot és a diatómaföldet (kovaföldet)), kövek, (beleértve a kovasavakat is), drágakövek.
- fém eredetű összetevők: nemesfémek, fémek
- csillámokból és agglomerált fém-oxidokból előállított pigmentek, amelyek megfelelnek ezen irányelvek minden egyéb követelményeinek
- a tartósítószerket, antioxidánsokat, felületaktív anyagokat /emulgálószereket, alkoholt, oldószereket, melyek fel vannak sorolva és megfelelnek a lenti szabályozásnak. Ha bizonyos ténykedéshez fel van sorolva, akkor az adott funkció kívül más célra is fel lehet használni az engedélyezett hozzávalót
- minden, a Demeter feldolgozási irányelvekben felsorolt adalékanyag és segédanyag, amelyek ezáltal engedélyezettek a Demeter élelmiszerek feldolgozásában.

6.1. Víz

A tiszta kiváló minőségű ivóvizet, a forrásvizet (beleértve az ásványvizet), a desztillált vizet, vagy a dinamizált vizet részesítjük előnyben. A víz kezelésének biztosítania kell a kiváló vízminőséget. A vizet lehet szűrni, vagy lágyítani, vagy lehet kezelni UV-sugárzással.

6.2. Tartósítószer

Előnyben kell részesíteni a növényi tartósítószer használatát. A megengedett gombásodás elleni, antibakteriális, antimikrobiális hatóanyagok a 6.8-as fejezetben vannak feltüntetve.

6.3. Enzimek

Engedélyezettek a természetben előforduló enzimek (pl. gyümölcsenzimek), amennyiben GMO-mentesek és más tiltott összetevőktől mentesek. A Demeter/biodinamikus termékekben használt tanúsítottan bio/organikus enzimeknek ugyanúgy meg kell felelniük ezeknek a követelményeknek.

6.4. Ásványi anyagok

Azokat az ásványi anyagokat lehet használni, amelyek kémiaiilag nem módosítottak. Ezeket mechanikai úton tisztíthatjuk, vízzel moshatjuk és/vagy hővel/gőzzel kezelhetjük, és száríthatjuk.

6.5. Antioxidánsok

Előnyben részesítjük a természetes antioxidánsokat (pl. a zsálya- vagy rozmarinalapúakat). Az engedélyezett antioxidánsok a 6.8. fejezetben találhatók.

6.6. Oldószerek a nyersanyagokból való kivonásra

További nem-mezőgazdasági eredetű oldószerek engedélyezettek: széndioxid, víz.

6.7. Illatanyagok

Nem megengedett szintetikus illatanyagok használata. Az illatanyagok csak szintiszta illóolajok lehetnek, Demeter/biodinamikus vagy (amennyiben nem áll rendelkezésre) tanúsítottan ökológiai minőségben, és nem tartalmazhatnak színezőanyagot vagy bármilyen adalékanyagot.

6.8. Engedélyezett anyagok

Az emulgálószerek előállításához felhasznált olajoknak (pl. olívaolaj, pálmaolaj), amennyiben beszerezhető, Demeter/biodinamikus vagy bio/organikus minőségűnek kell lenniük.

A következő anyagok engedélyezettek (Izd. INCI, International Nomenclature of Cosmetic Ingredient):

Allantoin extract (comfrey) allantoin kivonat (fekete nadálytő)

Ascorbic Acid aszkorbinsav

Ascorbic Palmitate aszkorbil-palmitát

Benzyl Alcohol benzil-alkohol

Benzoic Acid and its salts benzoésav és annak sói

Cellulose gum (Peeling/fogpaszta/nedvesítógél-hez) cellulóz gumi

Cetearyl Alcohol cetearyl-alkohol

Cetearyl Glucoside (csak termék öblítésre) cetearyl-glükózid

Cetyl Alcohol cetil-alkohol

Cetyl Glucoside (csak termék öblítésre) cetil-glükózid

Cetyl Palmitate cetil-palmitát

Cetyl Olivat cetil-olivát

Citric acid citromsav

Coco Glucoside (csak termék öblítésre) kókusz-glükózid

Coconut Alcohol kókusz-alkohol

DecylOleate decil-oleát

Dehydroxanthan Gum dehidro- xantángumi

Disodium Cocoyl Glutamate dinátrium-kokoil-glutamát

Ethyl Alcohol etil-alkohol

Etyl Alcohol etil-alkohol

Glyceryl Caprylate gliceril-kaprilát

Glyceryl Distearate gliceril-disztearát

Glyceryl Lactate gliceril-laktát

Glyceryl Laurate gliceril-laurát

Glyceryl Linoleate gliceril-linoleát

Glyceryl Oleate gliceril-oleát

Glyceryl Oleate Citrate gliceril-oleát-citrát

Glyceryl Stearate, Glyceryl Stearate SE gliceril-sztearát

Glyceryl Stearate Citrate gliceril-sztearát-citrát

Glyceryl Citrate gliceril-citrát

Glyceryl Cocoate gliceril-kokoát

Hydrolyzed Wheat Protein hidrolizált búza protein

Hydrolyzed Wheat Gluten hidrolizált búza glutén

Iron oxide (Nap-krémre) vas-oxid

Jojoba Esters jojoba észterek
 Lactic Acid (From fermentation of a GMO free carbohydrate substrate only) tejsav, kizárólag GMO-mentes szénhidrát szubsztrátok fermentálásából)
 Lanolin Alcohol lanolin-alkohol
 Lauryl Alcohol lauril-alkohol
 Lauryl Glucoside (csak terméköblítésre) lauril-glükozid
 Lecithin lecitin
 Lanolin lanolin
 Polyglyceryl - 3 – Polyricinoleate poliglicerin-3-poliricinoleát
 Potassium Cocoate kálium-kokoát
 Potassium Oliviate kálium-olivát
 Potassium Palmitate kálium-palmitát
 Potassium Stearate kálium-sztearát
 Potassium Sulphate kálium-szulfát
 Salicylic acid (for Peeling and Bleamish control (Hygiene)) szalicil sav
 Sodium Cetearyl Sulphate nátrium-cetearyl-szulfát
 Sodium Cocoate nátrium-kokoát
 Sodium Cocoyl Glutamate nátrium-kokoil-glutamát
 Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein nátrium-kokoil hidrolizált búza protein
 Sodium Gluconate nátrium-glükonát
 Sodium Lauroyl Lactylate nátrium-lauroil-laktilát
 Sodium Oliviate nátrium-olivát
 Sodium Palm Kernelate nátrium-pálma-kernelát
 Sodium Palmate nátrium-palmitát
 Sodium Stearyl Lactylat nátrium-sztearil-laktilát
 Sorbic Acids and their salts szorbin savak és azok sói
 Stearic Acid sztearinsav
 Stearyl Alcohol sztearil-alkohol
 Sucrose Stearate szacharóz-sztearát
 Tocopherol (Vitamin E) tokoferol (E vitamin)
 Triethyl citrate (for Deodorants) trietil-citrát (dezodorokhoz)
 Vitamins vitaminok
 Xanthan gum (E415) xantángumi
 Xylitol (for Toothpaste) If extracted from maize, GMO free declaration required. Xilit (fogkrém)
 Zinc oxide (for Sunscreen) cink-oxid (fényvédő)

7. Definíciók

Antioxidáns: Olyan anyag, amely meggátolja az oxidálódást.

Illóolaj: Növényi anyagból származó, illékony, zsírban oldódó (nem-vizes) olaj.

Vízgőz-desztilláció: Illékony anyagok kivonata növényekből víz felhasználásával (olyan eljárás, amely során az esszenciát macerációval, majd ezt követően desztillálással vonják ki).

Mezőgazdasági összetevő: Olyan nyers vagy feldolgozott termék, amely mezőgazdaságból vagy aquakultúrából származik, vagy vadon betakarított.

Elérhető: Megfelelő formában (illetőleg mennyiségben vagy minőségben) beszerezhető.

Tanúsítottan ökológiai eredet: Tanúsítottan ökológiai eredetű nyersanyag-összetevő a NOP, az EEC, vagy ezekkel egyenértékű szabályozás által fogadható el.

Hígítás: Víz hozzáadásával csökkentjük az összetevők koncentrációját.

Emulgálószer: Felületaktív anyag, mely elősegíti a víz és az olajok keveredését.

Észter: Alkohol és sav reakciója során keletkezik az észter (észterezés).

Kivonat: Egy oldószerben, pl. alkoholban vagy vízben feloldott növényi hatóanyag.

Fermentáció: Mikroorganizmusok által végrehajtott enzimes eljárás (erjesztés).

Hidratálás: Hidrogén hozzáadása egy kettős kötéshez.

Hidrolátum: Illékony, vízben oldódó növényi anyag, amelyet a vízgőz-desztilláció folyamatakor, mint vizes kondenzátumot kapunk az illóolajok előállítás (desztilláció) során.

Hidrolízis: Egy észter elválasztása savvá és alkohollá.

Ásványi anyagok: Geológiai folyamat során képződött természetben előforduló nyersanyagok, a fosszilis eredetű anyagokat nem soroljuk ide.

Semlegesítés: Ph-szabályozás a semleges fokig.

Tartósítószer: Olyan anyagok, amik a mikroorganizmusok növekedését gátolják, különösen a baktériumokét, penész- és élesztőgombákét.

Rektifikálás: A nemkívánatos összetevők eltávolítása desztillálással vagy többszörös desztillálással.

Szappanosítás: Zsír reakciója lúggal, szappan és glicerin képzéséhez.

Oldószer: Egy anyag, ami egy másik anyagot old, vagy oldatot képez.

Szappan: Tisztító és emulgeáló anyag, a zsírok nátrium- vagy káliumsója.

Szulfatálás: Olyan folyamat, amely során szulfátészterből zsírt nyerünk.

Felületaktív anyag: Olyan anyag, amely csökkenti egy folyadék felületi feszültségét, vagy két folyadék közti feszültséget, vagy egy folyadék és egy szilárd közti feszültséget.

Tinktúrák: Egy kozmetikai vagy gyógyszerészeti hatású oldat, legtöbbször alkoholos oldat.

Átészterezés (transzészterezés): Egy észterkomponens cseréje egy másik észterre.

Szkarifikálás: Pl. a citromhéjak felvágása citrusolaj kinyeréséhez.

Olajokból képzett gőzök dezodoráláshoz

Felelősségkizárás:

A Demeter International nem vállal felelősséget azoknak a kozmetikumoknak a hatásosságáért és biztonságosságáért, amelyek készítése kívül esik a fent leírt irányelvek hatályán.

XII. fejezet

A DEMETER biodinamikus® bor tanúsításának irányelvei

Tartalomjegyzék

1. Háttér és célok	61
2. Tevékenységi kör és irányelvek	62
3. Borkészítési szabványok (feltételek és célok)	64
3.1 A gyümölcs eredete	64
3.2 Szüret	64
3.3 Pincei berendezések	64
3.4 Tartályok	64
3.5 A termékkezelés fizikai lépései	64
3.6 Cukorral történő javítás	64
3.7 Alkoholos erjedés	64
3.8 Biológiai savcsökkentés	64
3.9 Kénnel történő tartósítás	64
3.10 Borkő-stabilizálás	65
3.11 Derítőszer	65
3.12 Szűrés	65
3.13 Savszabályozás	65
3.14 Tölgyfa	65
3.14.1 A Retsina bor	65
3.15 Palackozási segédanyagok	65
3.16 Palackozás	65
3.16.1 Záró anyagok	65
3.16.2 Biztonsági zár	65
3.16.3 Eredet megjelölés	65
3.17 Tisztítás és fertőtlenítés	65

Ideális esetben a Demeter/Biodinamikus bor elősegíti a természet és az ember fejlődését, szól az érzékeknek és szól az elmének. A Demeter/Biodinamikus bor készítése nem csak a végtermék előállításáról szól. Célja, hogy a világot gazdagabbá tegye és ünnepelje a táj és az élet szépségét.

1. Háttér és célok

A célok Rudolf Steiner 1924-ben tartott előadásából származnak, melyek nyomtatásban is megjelentek és “A mezőgazdálkodás gyarapodásának szellemtudományos alapjai” néven ismertek. Ezek az előadások többek között arról ismertek, hogy az emberek, állatok és növények életenergiáját a kozmosznak tulajdonítják, és bemutatnak módszereket, amelyekkel ezt az életenergiát termékenyvé lehet tenni a mezőgazdaságban, a növénytermesztésben, többek között a szőlő termesztése során is. Az embernek művészé kell válnia ahhoz, hogy olyan talajt, termékenységet és növényt fejlesszen, amelynek eredményeképpen étellel telt gyümölcs jön létre.

A Demeter/Biodinamikus bor biodinamikusan termesztett szőlőből készül. Az ilyen módon nevelt szőlő a Goethei természetszemlélet terméke, amely a természetet egységes testnek tekinti, amelyben az anyag, a forma, a meleg (hő) és a ritmus mind szerepet játszanak. Ebből a koncepcióból nőtt ki a biodinamikus „módszer” a preparátumaival, a kozmosz ritmusával történő együttműködésével, specializált növény fejlesztésével, és egyéb eljárásaival. A cél az, hogy ezekkel a módszerekkel a szőlőültetvény egyre inkább egy önálló egyéniséggé alakuljon. Egy ilyen szőlészetben termelt szőlő ennek az egyéniségnek az igaz, egyedi és hiteles megnyilvánulása.

Mint ahogy a gyümölcs növekedése és érése függ a kozmikus és anyagi energiák megfelelő kombinációjától, az ember fejlődése is függ a természethez való tiszteletteljes viszonyulástól és az egyénnel való megbecsülésre alapuló lelki együttműködéstől. A biodinamikus minőség kifejlődésének egyik ismérve ennek a szellemiségnek a táplálása. Az egyes Demeter/Biodinamikus borok karaktere attól is függ, hogy ki és hogyan járult hozzá a bor megszületéséhez.

Mivel művészileg meghatározott folyamatokról van szó, nyilvánvaló, hogy pusztán az ebben az útmutatóban leírt szabályok és feltételek betartása önmagában nem eredményezi, hogy az életenergia a termésbe kerüljön. Az itt bemutatott szabványok harmadik alfejezete kifejezetten arra irányul, hogy amennyire lehetséges, az előírt szabályok és feltételek ne eredményezzék az életenergia meggyengülését.

A biodinamikus növénytermesztés és borkészítés területén folyamatos kutatómunka zajlik. Ebből kifolyólag az itt ismertetett szabványok folyamatosan fejlesztés alatt állnak. Valójában a

gyakorlatban a szőlész (kertész) feladata, hogy kutatást végezzen a talaj, a növény és a társadalmi fejlődés területein. Ugyanígy kívánalom a borkészítés fejlesztési útjainak kutatása. A harmadik alfejezetben szereplő táblázat "Célok" oszlopa a feldolgozási folyamat szükséges javítási lehetőségeit ismerteti. Ezeket a fejlődés irányát meghatározó irányelvként kell tekinteni.

A Demeter/Biodinamikus bor a választékos ízlésű közönségnek készül. A fogyasztóknak teljes körű átláthatóságot biztosít a Demeter/Biodinamikus bor származását és kezelését illetően, beleértve a felhasznált adalékanyagokat és kezelőanyagokat, még akkor is, ha azok csak átmenetileg voltak érintkezésben a borral és nem maradnak abban. Semmi sem marad rejtve a termék igazi természetét vagy tényleges tulajdonságait illetően.

A Demeter/Biodinamikus bor minősége a megőrzött vitalitásában fejezi ki magát. Ez hagyományos módszerekkel a meglévő vagy hiányzó összetevőkön keresztül mérhető, vagy egyéb értékelési technikákkal, úgymint a kristallizáció (kristályosodás) elemzésével, vagy a kialakító erők tanulmányozásával.

2. Tevékenységi kör és irányelvek

A szőlőnek és a termelő gazdaságnak minősítéssel kell rendelkeznie. Minősítést (certifikátot) csak a Demeter Organisation által felhatalmazott szervezet adhat ki. Maga a Demeter Szervezet is a Demeter termelők és feldolgozók nemzetközi közössége által elismert szervezetnek kell lennie, más szóval tagja kell, hogy legyen a darmstadti (Németország) bejegyzésű Demeter Internationalnak.

A borpincében elvégzett munka a szőlészetben folyó termelési folyamatok kiteljesítése. Ez a lehető legkevesebb technológia felhasználásával történik, és a folyamat minden szakaszában a lehető legkevesebb segédeszköz és adalékanyag használata szükséges. A feldolgozási technológiák fejlődésével a jelenleg megengedett segédeszközök és adalékanyagok lecsökkentése vagy kiszorítása szükséges. A folyamatoknak tiszteletben kell tartaniuk és harmóniában kell lenniük a környezettel, a helyszínnel, és a termelésben részt vevő emberekkel. Az elsődleges cél, hogy a biodinamikus gyümölcsben (szőlőben) meglévő minőség minimum (a lehető legjobban) megmaradjon. (Ebből a célból a szőlőt lehetőleg kézzel

kell szüretelni annak érdekében, hogy a feldolgozáshoz a lehető legjobb minőségű alapanyagot szolgáltatassa.)

Mind a szőlő, mind az abból származó termékek feldolgozási folyamata összes lépésének és módszerének az alábbi alapelveket kell követnie:

- A termék magas minőségű kell, hogy legyen mind érzékszervi és emészthetőségi szempontból, mind az ízét tekintve.
- A kéndioxid felhasználása csak minimális mértékben megengedett.
- El kell kerülni az olyan folyamatok alkalmazását, amelyek nagy mennyiségű energia vagy nyersanyag felhasználást követelnek.
- El kell kerülni az olyan segédeszközök vagy adalékanyagok felhasználását, amelyek akár származásuk, akár felhasználás utáni elhelyezésük tekintetében környezeti vagy egészségügyi kérdéseket vetnek fel.
- A fizikális (fizikai) módszereket előnyben kell részesíteni a kémiai módszerekkel szemben.
- A feldolgozási melléktermékek olyan elhelyezése szükséges – legyen szó akár szerves maradványokról, akár szennyvízről – hogy a környezetre gyakorolt kedvezőtlen (káros) hatások minimalizálva legyenek.

A szabványok meghatározása egy elfogadott eljárásokat, összetevőket, hatóanyagokat és segédeszközöket tartalmazó (pozitív) lista keretében történik. Az ebben a szabványban nem szereplő összes egyéb eljárás és anyag kizárt a Demeter bor készítése során. Ugyanakkor, hogy néhány gyakori eljárás és anyag szigorú tiltása hangsúlyozva legyen, az alábbiak nem megengedettek:

- Genetikailag módosított mikroorganizmusok felhasználása.
- Potasszium hexacyanoferrát (sárgavérlúgsó)
- Aszkorbinsav, szorbinsav
- PVPP (Polyvinylpolypyrrolidone)
- Diammónium foszfát
- Vízüveg (kecsege/tokhal úszóhólyag), vér és zselatin

A feldolgozáshoz használt egyik berendezés anyaga sem veszélyeztetheti a must vagy a bor minőségét, vagy jelenthet szennyezési veszélyforrást, ide értve az erjesztéshez és tároláshoz használt tartályokat is.

3. Borkészítési szabványok (feltételek és célok)

		Cél	Szabvány
3.1	A gyümölcs eredete		
		100% Demeter-minősített gyümölcs	100% Demeter-minősített gyümölcs
3.2	Szüret		
		Kézi szüret	Gépi szüret megengedett. A törkölyt, ha lehetséges vissza kell juttatni a szőlőre.
3.3	Pincei berendezések		
		Maximum a gravitáció használata	Nem engedélyezettek a nagy vágó vagy centrifugális szivattyúk az új beruházásoknál, vagy ha lecserélnek gépeket
3.4	Tartályok		
		Természetes anyagok	beton, fahordók, porcelán, acél, agyag, agyag amfóra mind engedélyezettek
	Műanyag		Tárolásra műanyag tilos, az csak átfejtésre használható
3.5	A termékkezelés fizikai lépései		
			A vörös borhoz a kék szőlő cefre max 35 C fokra melegíthető. Az erjedés ellenőrzésénél szabad hűteni / fűteni a mustot. A pasztörözés tilos
3.6	Cukorral történő javítás		
	Cukor hozzáadás	Nem megengedett	Az alkohol tartalom max. 1.5% -os emelése cukor hozzáadásával engedélyezett. Ha Demeter cukor vagy must sűrítmény nem hozzáférhető, minősítéssel rendelkező bio cukrot vagy szőlőmust koncentrátumot kell használni
	Cukor hozzáadás a tirázshoz pezsgőkészítésnél		Demeter minősítésű, vagy ha nem elérhető ilyen, akkor a másodlagos erjesztés alatt maximum 1,5 % alkoholszint emelés engedélyezett
	A must vagy a cefrelé koncentrációjának a megváltoztatása		A must vagy a cefre levének koncentrációja nem változtatható. Az alkohol tartalom technikai módszerekkel történő csökkentése tilos. A cefréhez / musthoz vizet nem szabad hozzáadni
3.7	Alkoholos erjesztés		
	Erjesztéstechnika		Az erjesztés felgyorsítása céljából melegíthető az erjedő anyag, de a pasztörizálás tilos
	Élesztő	Csak helyi élesztő	Helyi, a pincében élő élesztők, pied de cuve. A behozott semleges élesztő csak az egyértelműen bizonyíthatóan leállt erjesztéseknél használható (5 brix – cukor 50g/l vagy ennél kevesebb), vagy pezsgők másodlagos erjesztésénél. A behozott élesztőnek Demeter- vagy más bio minősítéssel kell rendelkeznie; ha igazolt forrásból származó nem elérhető, akkor GMO mentes, kereskedelemben kapható, nem-szintetikus élesztőt használhatunk (lásd az A 2.2 részt).
	Élesztő tápanyagok	Demeter élesztőtáp	Demeter/bio élesztőtáp - minden egyéb élesztőtápot a felügyelő minősítő szervvel előzetesen jóvá kell hagyatni
3.8	Biológiai savcsökkentés		
		Helyben tenyésztő almasav bontó baktériummal	csak GMO-mentes tejsavbaktérium
3.9	Kénnel történő tartósítás		
	SO ₂ összes (mg/l)	SO ₂ a minimumra	<5g/l maradék cukrú bornál fehér 140 vörös 100 mg/l

	a palackozásnál	korlátozva	>5g/l maradék cukrú bornál fehér 180 vörös 140 mg/l Édes boroknál: 360 botritiszes esetén, 250 a nélkülinél Pezsgőknél u.az, mint a fehér boroknál
	A kén változatai		A következő kén-változatok engedélyezettek: - vegytiszta SO ₂ gáz, vagy oldat formájában - kálium-biszulfát - kálium-metabiszulfit (E224) Pezsgő-tabletták nem engedélyezettek.
3.10	Borkő-stabilizálás		
		Csak hidegstabilizálás, természetes, BD borkészítésből származó borkő használható	Hidegstabilizálás, természetes, BD vagy bio borkészítésből származó borkő használható, potassium bitartrate (Kálim-hidrogén tartarát)
3.11	Derítőszer		
	Szerves	Állati eredetű szerves derítőszer használata nem cél	Tojásfehérje Demeter/ bio tojásból Demeter tej és tejtermékek alkalmazhatóak, ha nem beszerezhetők, akkor bio kazein, zöldborsó, burgonya vagy búza protein alkalmazható (lehetőleg bio-minősítésű)
	Szervetlen	Bentonit	Bentonit (szükség lehet dioxin és arzén tesztre), aktív szén, levegőztetés, oxigén beleértve a Micro Ox.(A mikro oxidáció engedélyezett a bor minőségének a megvédéséhez, de csak a korai szakaszban.)
3.12	Szűrés		
	Szerves	Engedélyezett anyagok nincsenek meghatározva	Cellulóz, klórmentes textília polypropylene
	Szervetlen	Bentonit Kovaföld	Kovaföld, bentonit (dioxinra és arzénre tesztelni kellhet), perlit
3.13	Savszabályozás		
		Nem megengedett	Kálium bikarbonát KHCO ₃ , Kalcium karbonát CaCO ₃ , Borkősav (E334) engedélyezett. A használható mennyiség felső határa 1.5 gramm/liter
3.14	Tölgyfa		
			Tölgyfa hordók engedélyezettek a bor érleléséhez
3.14.1	Retsina bor		Adalékmentes, kezeletlen, természetes fenyő-gyanta használható a hagyományos görög eredetű Retsina bor gyártásához.
3.15	Palackozási segédanyagok		
			CO ₂ , N ₂
3.16	Palackozás		
			Üvegpalack
3.16.1	Záró anyagok		
			Üveg dugó, parafa dugó, csavarzár, koronazár, műanyag
3.16.2.	Biztonsági zár		
			Nirosta, műanyag vagy ónkapszula, poly sapka, záró lakk vagy viasz
3.16.3	Eredet megjelölés		
			A címkén szükséges a származási ország megjelölése
3.17	Tisztítás és fertőtlenítés		
	Helyiségek és berendezések		Víz, gőz, kén, lágy szappan, mosószóda, ózon, perecetsav, ecetsav (etánsav), hidrogén-peroxid, citromsav használható; ezt követően ivóvízes leöblítés szükséges.

Továbbfejlesztési, vagy változtatási javaslatok a Demeter International Irányelvek-bizottság koordinátorának küldhetőek.

Richtlinienkomitee

Demeter International Kennzeichnungsrichtlinien

Ian Henderson részére

ian.henderson@demeter.net

(A Demeter-International „Feldolgozási irányelvek” nem minden fejezete került lefordításra. Elérhető angol német és spanyol nyelven, a www.demeter.net oldalon)