



IRÁNYELVEK FELDOLGOZÁS (STANDARDS)

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

2014. júniusi átdolgozott változat

- 2015. július 1-ig minden tagállamban alkalmazandó -

Demeter International e. V.

Tartalomjegyzék

	Oldal
Előszó	3
A feldolgozás alapelvei	4
A rész: Általános szabályok és irányelvek	
1. Alkalmazás	5
2. Demeter nyersanyagból álló termékek összetétele és formája	6
3. Minőségbiztosítás	6
4. Új termékek javaslata és engedélyeztetése	7
5. Az összetevők és eljárások szabályozása	7
6. Csomagolóanyagok és csomagolás	12
7. A fennálló szabályozás megváltoztatása	13
8. A kártevők elleni védekezés irányelvei	14
B-rész: A Demeter termékkategóriák feldolgozási irányelvei	
I. A DEMETER kenyér és péksütemények tanúsításának irányelvei	19
II. A DEMETER gabona, gabonaszármazékok és tésztafélék tanúsításának irányelvei	23
III. A DEMETER hús- és hústermékek tanúsításának irányelvei	26
IV. A DEMETER tej- és tejtermék tanúsításának irányelvei	30
V. A DEMETER étkezési olajok és zsírok tanúsításának irányelvei ¹	36
VI. A DEMETER/biodinamikus borkészítés irányelvei	40

¹ A többi 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 ezen márkával kerülnek minősítésre. Ezen Irányelvekben 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 folyamat döntő minőségét érintse. Végső soron az eredmény abból fog adódni, hogy a feldolgozók mindegyike olyan helyzetben kell legyen, hogy az itt következő irányelvek alapján saját ismereteiből felelősen tudjon dolgozni. Minden egyes részvevő 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) szellem-tudománya. Innen származnak a biodinamikus mezőgazdaság eszméi és módszerei és az antropológiai orientáltságú táplálkozásban 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 egészséges bemutatására való vizsgálatokat is végeznek (pl. képalkotó 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. Alkalmazás

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 Érvényességi terület

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 licenc szerződésekért. 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 **Deklaráció**

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, sajtához 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 értékesíthetők 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 ételkészítés 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 áruelkülönítési, 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 ökológiát s csak utolsónak a konvencionálisat.

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 áruelkülönítés 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 javaslata és engedélyeztetése

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

5. Az eljárások és összetevők 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-élettani értelemben magas minőségre (íz, illat, megjelenés) csakúgy, mint a higiéniára 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. A Demeter International az elővigyázatosság elvét követi a nanotechnológia alkalmazásával kapcsolatban, ezért kizárja annak alkalmazását biodinamikus gazdálkodás és Demeter tanúsított termékek köréből. A Demeter International figyelemmel fogja kísérni a nanotechnológia terén mutatkozó fejlődést, beleértve ebbe más ökológiai tanúsítók állásfoglalását is, és a hozzáférhető új információk szerint fogja felülvizsgálni saját stratégiáját.

5.1.2.6. Azon fajták használata, amelyek sejtfúzió technológiával jöttek létre (Citoplaszt és protoplaszt fúziók). A maximum 3% szennyezettségi határérték rögzítésre került, így a Demeter International 3%-nál kisebb szennyezettséget követel meg. Amennyiben ökológiai összetevők kerülnek felhasználásra, a feldolgozó kötelezettsége, hogy azon anyagok, amelyek sejtfúzió technológiából származnak, kizárásra kerüljenek. Az erről szóló nyilatkozatot az ökológiai 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 termékek (élelmiszer és kozmetikumok) megengedett adalékanyagai Az adalékanyagokat általánosságban a leírt prioritásoknak megfelelően kell használni (lásd A fejezet 2.2 a nyersanyagok eredete).

<i>Adalékanyag</i>	<i>Termékcsoport</i>	<i>Korlátozás/Megjegyzés</i>
E 170 Kalcium-karbonát	MI BB, FW, OG, KG,G	csak sav. sajtához csomósodásgátló anyag
E 509 Kalcium-klorid	MI KG	csak sajt készítéshez csomósodásgátló
Borkósavas sütőpor Nátrium- vagy Kálium- bikarbonát NAHCO ₃ vagy KHCO ₃ borkósavval együtt	BB	Gabonakeményítő az egyetlen engedélyezett hordozó anyag.
E 406 Agar-agar	BB OG, G	
	MI	Csak pudinghoz
E 410 Szentjánoskenyér mag liszt	MI OG BB G	
E412 guarkamagliszt	MI BB G OG KOS	folyékony szappanhoz
E 440a pektin	BB MI OG	
E 501 kálium- karbonát	BB	Csak mézeskalácshoz
E 524 nátrium-hidroxid	BB KOS	Csak laugen süteményhez Szappanosításhoz
Étkezési zselatin	BB	Joghurt, túró és tejszín készítéséhez

Keményítő	FW MI	csak pudinghoz
Füst	MI, FW	Kezeletlen, őshonos fákból, pl. boróka, fenyőfélék
E 525 Kálium-hidroxid	KOS	Szappanosításra
Cetilalkohol	KOS	max. 3 %

*Termékcsoportok: BB kenyér és péksütemény
MI: tejtermék
FW: hús és hústermékek
OG: gyümölcs és zöldség
KG: gyógynövény és fűszer
KOS: kozmetikum

5.4 A Demeter termékekben megengedett segédanyagok listája (élelmiszerek és kozmetikumok)

Segédanyag	Termékcsoport	Korlátozás/Megjegyzés
Tapadásgátló anyagok méhviasz karnauba viasz növényi olajok	BB	
Oltó	MI	kémiaileg tartósított is
Bevonó anyagok, <i>színezetlen</i> méhviasz paraffin viasz mikrokristályos viasz	MI	Csak sajtokhoz (egyéb adalékok nélkül, mint pl. természetes kemény rövid láncú poliolefinek, poliizobu- tilén, butil-, vagy ciklo- kaucsuk). A sajtnál csak színezetlen viasz használható.
Műanyag fóliák	MI	sajtokon bevonóanyagként (fungicidet nem tartalmazhat).
Tejsav	FW	természetes belek kezelésére
Starterkultúrák	FW MI OG BB	genetikailag nem módosított kovászként
E 290 szén-dioxid E 941 nitrogén E 938 argon		Mindhárom inert gáz engedélyezett feldolgozási segédanyagként.

Ózon	a Demeter termékekben nincs közvetlenül felhasználva	A hűtőraktárokra korlátozott felhasználás,
Mésztejj	SM	nemkívánatos anyagok eltávolítására
Csersav	SM	természetes eredetű
Szerves szacharóz észter Enzimek	SM OG, SM	nem kémiailag tartósított enzimek Csak préselt levekhez, szárított formában is (genetikailag nem módosított)
Szűrőanyagok	OG	azbeszt tartalmú anyag nem használható
Diatómaföld	OG	
Aktív szén	SM	agave lé tisztítására
Étkezési Zselatin	OG	Csak külön engedéllyel
Bentonit	OG, OEL	Csak külön engedéllyel, olaj nyálkátlanítására
Timsó	OG	banán tejnedv- folyásának megállítására
Citromsav (E 330)	OEL KOS	csak olaj nyálkátlanítására
Nátrium-citrát (E 331)	FW	
Magnézium-szilikát	OEL	Csak citromos olívaolaj készítéséhez,(csak külön engedéllyel)
* Termékcsoportok:	BB Kenyér és pékáruk	OG Zöldség és gyümölcs
OEL Olajok és étkezési zsírok	MI Tejtermékek	FW Hús és húсарuk
KOS Kosmetikumok	KG Gyógy és fűszernövények	SM Édesítőszer

5.5 A megengedett cukor- és sóféleségek listája

Édesítőszer	Termékcsoport
Étkezési méz (nem sűtőméz)	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 keményítőkukrok	OG, G, FW, BB

Sóféleségek

Tengeri só, kősó, vagy finomított só, jód, és fluor nélkül	OG, NB, BB, G, KG, FW, MI
--	---------------------------

A só tartalmazhat kalcium-karbonátot 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.

* Termékcsoportok:	BB	Kenyér és péksütemények
	G	Gabonatermékek
	MI	Tejtermékek
	FW	Hús és húсарuk
	OG	Gyümölcs és zöldség
	KG	Gyógy és fűszernövények
	NB	Mogyoróvaj és kenhető termékek

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. A fennálló szabályozások változásai

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 Érvényességi terület és alapvetés

Jelen irányelvek a feldolgozó üzemek üzemi- és a raktárterületeire és az ott raktározott termékekre érvényesek.

Az itt következő irányelvek alapja az adott országokban érvényes általános élelmiszerhigiéniai szabályozás. Minden üzemnek rendelkeznie kell egy jól átgondolt és megfelelően működő tisztítási, takarítási tervvel.

8.2 Megelőző intézkedések

A megelőző intézkedések elsőbbséget élveznek valamennyi védekezési móddal szemben. A következő javaslatok jelenthetnek itt segítséget:

8.2.1 Az épületek hiányosságainak megszüntetése

Meg kell keresni az üzemi és raktár területek hibáit, és amennyire csak lehetséges, ki kell ezeket javítani. Ilyen gyenge pontok, hibák pl. a repedések, üregek, ahol a kártevők megbújhatnak, vagy szaporodásukra kedvező helyet találhatnak:

- a tető- és a gerendaszerkezet (üregek, repedések stb.)
 - tető összekötő elemek közti tér (illesztések, repedések)
 - falburkolatok (repedések, hulló festék)
 - csővezetékek (hőforrások, páralecsapódás)
 - vízlevezető helyek
 - szigetelések
 - szellőztető- és hűtőrendszerek (tömítések, áttört fal részek)
 - falak, melyek 90 fokos szöveget alkotnak a padlóval (az íves megoldások segítik a takarítást)
 - rejtett sarkok és üregek (falban, vakolatban)
 - a szomszédos szobáktól és más emeletektől elválasztó, nem szorosan záródó ajtók
 - polcok (sarkok, falhoz, padlóhoz rögzítés helye)
 - gépek, ládák, dobozok (lehetséges búvóhelyek)
 - hulladék, por, szennyeződések
- A fentiek mellett a következő intézkedések ajánlottak:
- Légy-háló felszerelése (1-2 mm lyukbőség) minden nyitható ablakra, minden átjárható helyre.
 - Szellőzők és szerelőknák tömítése (ha lehetséges, habszivacs, vagy üvegyapot nélkül).

8.2.2 Szervezési intézkedések

Az üzemben a munkamenet szervezése során minden, a kártevők megelőzését elősegítő szempontot figyelembe kell venni. Kiemelt figyelmet kell fordítani a következőkre:

- Hulladék eltávolítása.
- Az üzem tisztasága, takarítása.
- A raktárak áttekinthető rendje, rosszul takarítható sarkok kiküszöbölése.
- Az áru tárolása raklapon történjen, hogy a kártevők megjelenése alulról is ellenőrizhető legyen, és lehessen ott is takarítani. Amennyiben szükséges, valamennyi beérkező árut új raklapra lehet rakni.

- A raktárakban szabályozható legyen a hőmérséklet, hogy megelőzhető legyen a kártevők szaporodása.

8.2.2.1 A raktárba érkező áru elhelyezésekor tett intézkedések

- A tárolók, silók és gépek alapos takarítása (pl. söprűvel, porszívóval, nagynyomású levegővel, vízzel.)
- A raktárakban a rend fenntartása, a nehezen tisztítható sarkok kiküszöbölése.
- Az árut, ha lehetséges, mindig úgy kell raktározni, hogy a kártevő-fertőzést könnyen lehessen ellenőrizni.
- Ha lehet, az újonnan érkező árut karanténba kell tenni.
- A beérkező nyersanyagokban ellenőrizni kell a kártevőket.
- Hőkezelés.

8.2.2.2 A rovarok megjelenésének észlelésére tett intézkedések

A szabad szemmel történő megfigyelés a kártevők észlelésének egyszerű módja. Rovarcsapdák, mint pl. a ragacsos lapok, gabonaszondák, fény- és feromoncsapdák további információt nyújthatnak a fertőzés típusáról és mértékéről, és segítenek a helyiségek monitorozásában is.

A raktár melletti helyiségek, mint konyha, kávézó, öltöző, lakás, szintén szaporodó helye lehet a rovaroknak, ezeket is figyelni kell.

Ajánlatosak a következő intézkedések:

- Feltételezett bogárfertőzés esetén a gabona egy kis tömegét át kell szitálni. Átlapátoláskor is megfigyelhető, hogy van-e bogár.
- A gabonasziszik kimutatható egy vödör vízben, a károsított szemek a vízben lebegnek.
- Gabonasziszik fertőzés kimutatásának megbízható módja: egy zsák magot, gabonát kinyitva egy óra hosszat világos helyre kell tenni, ha vannak bogarak, felmásznak a zsák oldalán.
- Éjszakai ellenőrző járatok: zseblámpával bevilágítva a sötét térbe észlelhetők a járkáló rovarok.
- Rovarcsapdák elhelyezése (ragacsos lap, deszka, gabonaszonda, fény- és feromoncsapda).
- Lárva-detektor behelyezése, ez hallhatóvá teszi a rágcsálást.
- A gabonasilókban a hőmérséklet ellenőrzése.

8.2.2.3 Direkt megelőző intézkedések és észlelő berendezések

- Termikus módszerek (hűtés, sokk-fagyasztás: a +45 C° feletti és -20 C° alatti hőmérséklet megöli a rovar, a petét és a lárvát).
- UV csapdák (csak zárt térben használva).
- Ragacsos lapok (csak portalan térben van értelme).
- Feromoncsapdák.
- Különös figyelem a csomagolóanyagok kiválasztásánál.
- Az üzem környezetét úgy kell megtervezni, hogy ott ne tudjanak a kártevők tömegesen elszaporodni.
- Szén-dioxid és nitrogén.
- Erős légmozgás alkalmazása.

8.2.2.4 Takarítási intézkedések

- Ha a fertőzést időben észreveszik, szigorú takarítási eljárások is gyakran elegendőek a probléma megoldására. Különösen akkor, ha a forrást időben felfedezik, és így az megszüntethető. A takarítás sikerének a feltétele az, hogy a problémának megfelelő takarítási módot választják, pl. porszívó, nagynyomású víz.
- Tisztítás (sokk) forró vízzel és/vagy gőzzel.
- Seprű, porszívó, komprimált levegő, nagynyomású levegő, stb. használata.
- Az épületek és berendezések tisztítására és fertőtlenítésére engedélyezett szerek (pl. berendezések és eszközök):
 - káli- és nátriumszappan
 - mésztej
 - mész
 - égetett mész (CaO)
 - nátrium-hipoklorid (pl. mint lúg)
 - nátronlúg
 - ionizált víz
 - kálilúg
 - hidrogén-peroxid
 - természetes növényi kivonatok
 - citromsav, perecetsav, hangyasav, tejsav, oxálsav és ecetsav
 - alkohol
 - salétromsav (fejőberendezésekhez)
 - foszforsav (fejőberendezésekhez)
 - nátrium-karbonát

8.3 Védekezés akut esetekben

Ha a megelőző intézkedések, melyeket mindenkor előnyben kell részesíteni (lásd 8.2 fejezet) nem bizonyulnak elegendőnek, és az irtás eszközeihez kell nyúlni, először a fizikai módszereket kell alkalmazni a kémiaival szemben (lásd lent 8.3.4. fejezet). Ha a kémiai módszereket kell alkalmazni, azt csakis üres termekben lehet elvégezni, ahonnan a kezelés előtt már minden Demeter terméket eltávolítottak.

Az irtás eredményét meg kell vizsgálni (pl. ragacsos vagy feromoncsapdákkal, lásd 8.2.2.2 fejezet) és azt írásban rögzíteni kell.

8.3.1 Rovarok elleni védekezés

- Feromoncsapda beállítása monitorozás céljából.
- Természetes olajok riasztó hatásúak (citrom, linalool).
- Parazita és ragadozó rovarok betelepítése (pl. Lariophagus).
- Diatómaföld használata.
- Ha lehetséges, végezhető hőkezelés: a raklapokat 2-4 napra fagyasztóba lehet tenni, vagy a raktárhelyiséget fel lehet melegíteni 2-3 napig 45 C° -ra.
- Kezelés piretrummal (a korlátozásokat a 8.3.4 pont sorolja fel). Repülő rovarok ellen az üres teret elektromos hideg vagy meleg ködösítéssel s abban piretrum készítménnyel lehet kezelni. Ha a rovarok már megjelentek, vagy megjelenésük valószínűsíthető, akkor az alsó területet is fedésig le kell permetezni. Ezután jól ki kell szellőztetni. Fokozható a hatás nagynyomású levegővel vagy elszívó kezeléssel.

8.3.1.1 Üres helyiségek kezelése

- Termikus kezelés (hűtés, sokk-fagyasztás, hőkezelés és utána takarítás).
- Piretrum készítmény (a korlátozásokat a 8.3.4 pont sorolja fel).

8.3.1.2 Rovarral fertőzött termékek kezelése

- Rostálás és szűrés.
- Nyomásos irtás, utána tisztítás.
- Termikus eljárások, (hűtés, sokk-fagyasztás, hőkezelés és utána takarítás).
- Inert gázzal való kezelés pl. nitrogénnel, vagy szén-dioxiddal, és utána takarítás.

8.3.2 Rágcsálók elleni védekezés

- A rágcsálókat riasztó olajjal vagy ultrahanggal el lehet űzni (az olajat csak ott lehet alkalmazni, ahol nem tárolnak élelmiszert).
- Megengedett:
Élve fogó csapda, vagy lecsapódó (elpusztító) csapda.
- Véralvadást gátló csali, zárt, stabil dobozban elhelyezve (hogyan ne hurcolják el), pasztaként.

8.3.3 Engedélyezett mechanikai és fizikai eljárások

- minden fajta csapda
- ultrahang-eszközök
- UV csalogató csapdák (alkalmas a monitorozásra is, lásd 8.2.2.3 fejezet)
- hőmérséklet alkalmazása (hideg, meleg)
- nyomás alkalmazása

8.3.4 Engedélyezett kémiai módszerek

- növényi alapú riasztók
- feromonok (monitorozásra is alkalmas)
- Pyrethrum-készítmények szintetikus kémiai szinergisták nélkül pl. piperonil butoxid (természetes szinergisták, mint pl. az illóolajok, engedélyezettek. Olyan országokban, ahol a piperonil butoxid (PBO) nélküli piretrum készítményeket raktárak kezelésére nem regisztrálták, az illetékes szervezet adhat engedélyt az ettől való eltérésre.

8.4 Kezelési protokoll

A kártevők ellen alkalmazott valamennyi védekezési eljárásról, különösen a 8.3.1.1., 8.3.1.2 és 8.3.2 pontokban leírtak esetében protokollt kell készíteni. A protokoll magában kell, hogy foglalja a következőket:

- a kezelés dátuma
- a használt anyagok pontos leírása (kereskedelmi név, használt mennyiség)
- az eljárás pontos leírása (az alkalmazás helye, a csalétek kihelyezésének pontos helye stb.)
- a használt szer biztonsági adatlapja (a beszállítótól kell beszerezni)
- a kezelés eredményességének ellenőrzése (lásd a 8.2.2.2. fejezet)

8.5 Különleges feltételek

A kártevők elleni védekezés ellen tett valamennyi intézkedésnél különleges figyelmet kell fordítani az emberek és állatok biztonságára.

Biztosítani kell, hogy élelmiszer ne kerülhessen kapcsolatba a védekezésre használt szerekkel, piretrummal sem (lásd 8.3 pont). A védekezést közvetlenül hétvége előtt kell végezni, hogy aztán hosszabban lehessen szellőztetni. Ha a kártevők irtására szakosodott vállalkozót bízna meg, akkor olyat kell keresni, amely megfelelő tanúsítvánnyal rendelkezik. A Demeterrel szerződött fél írásban egyezzen meg a céggel arról, hogy az itt leírt feltételeket betartja. Ez a szerződött fél biztonságát szolgálja, mert ők lesznek felelősek a szabályok betartásáért.

Az egyéb, kártevők elleni védekezésben alkalmazott eljárásokat, vagy a hatóságok által előírt eljárásokat, amelyek jelen irányelveknek nem felelnek meg, fel kell jegyezni és dokumentálni, továbbá közölni kell az adott országban illetékes Demeter szervezettel. Az eljárás csak akkor hajtható végre, ha az megadta rá az engedélyt.

B-RÉSZ**DEMETER TERMÉKKATEGÓRIÁK
FELDOLGOZÁSI IRÁNYELVEI****I. fejezet****A DEMETER kenyér és péksütemények tanúsításának irányelvei****Tartalomjegyzék**

1. Összetevők és adalékanyagok	20
1.1. Összetevők	20
1.1.1. Tej és tejtermékek	20
1.1.2. Édesítőszer	20
1.1.3. Élesztők	20
1.1.3.1. Mikroorganizmusok	20
1.1.3.2. Kémiai élesztők	20
1.1.4. Só	20
1.1.5. Zsírok, zsírban sült pékárukhoz	20
1.1.6. Bevonatok	20
1.1.7. Gyümölcs előkészítés	20
1.2. Adalékanyagok	20
1.2.1. Engedélyezett zselésítők	20
1.2.2. Lúgok	21
1.2.3. Aromakivonat	21
1.2.4. Sütőporok	21
1.3. Segédanyagok	21
1.3.1. Elválasztó szerek	21
1.3.2. Sütőpapírok és fóliák	21
2. Feldolgozási eljárás	22
2.1. Malmok	22
2.2. A liszt kora	22
2.3. A kovászérési folyamat késletetése és megszakítása	22
2.4. Fagyasztás	22
2.5. Sütők	22
2.5.1. Sütőformák és bádogok	22
2. Jelölési útmutató	22

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 5.5. 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, starterkultúraként), 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 5.5. 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 használhatók.

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. Sütőporok

Alapvetően az egyes országok döntenek a búzaminőség fényében arról, hogy sütéskor aktiválódó adalékok felhasználása szükséges-e.

Aprósütemény, bagett, kétszersült és pirítós készítéséhez felhasználható:

- Vitális búza glutén, kizárólag búzatartalmú DEMETER-pékáru készítéséhez; búza nélküli pékáru estében nem használható.
- 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-pékárukhoz 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. Malmok

A magas forgásszámmal összefüggő, hőmérsékletfüggő minőségromlás miatt tilos a kalapácmalmok használata. A 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 feltűntetése javasolt.

2.4. Fagyasztás

A szezonális függetlenségből kifolyólag a gyümölcs lefagyasztható. A felengedéshez nem használható mikrohullámú sütő. Kisütött kenyér és pékáru nem fagyasztható le.

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.

II. fejezet

A DEMETER gabona, gabonaszármazékok és tésztafélék tanúsításának irányelvei

Tartalomjegyzék

1. Általános irányelvek	23
2. Összetevők és adalékanyagok	23
2.1. A tésztafélék összetevőiről	23
2.1.1. A metéltek összetevőiről	23
2.1.2. A töltött tésztafélék összetevőiről	23
2.2. Mikroorganizmus-kultúrák, adalékanyagok, aromakivonatok	23
3. Feldolgozás	24
3.1. Eljárás	24
3.2. Feldolgozási segédanyagok	24

1. Általános irányelvek

Az érvényességi kör kiterjed

- a gabona- és gabonaliszt-származékokra, a gabonapehely-származékokra, továbbá a hajdinára, 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 5.5. táblázata szerint.

Sók az A rész 5.5. 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 hússzármazékok,
- 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 pirítós 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-előállításal való megakadályozása nem engedélyezett.

3. Feldolgozás

3.1. Eljárások

A következő eljárások nem engedélyezettek (negatívlista):

- kémiaailag 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.

III. fejezet

A DEMETER hús- és hústermékek tanúsításának irányelvei

Tartalomjegyzék

	Oldal
1. Általános	27
2. Összetevők és adalékanyagok	27
2.1. Összetevők	27
2.1.1. Só	27
2.1.2. Cukor	27
2.1.3. Gyógy- és fűszernövények	27
2.2. Adalékok és feldolgozási segédanyagok	27
2.2.1. Tejsav	27
2.2.2. Citrátok	27
2.2.3. Starterkultúrák (mikroorganizmus kultúrák)	28
2.2.4. Kolbász belek	28
2.2.5. Mártó masszák	28
2.2.6. Füst	28
3. Feldolgozási eljárások	28
3.1. A hús érlelése	28
3.2. A hús hűtése	28
3.3. A hús fagyasztása	28
3.4. Vér	28
3.5. Kocsonyák	28
3.6. Pácolt áru	29
3.7. Forrázott kolbászfélék / hurka előállítása	29
3.8. Főzött kolbász előállítás	29
3.9. Nyers kolbász előállítás	29
3.10. Formált hús: (gépsonka, fóliázott sonka)	29
3.11. Füstölés	29
3.12. Konzerv készítés, konzerv típusok	29

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 aállítás 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 húsok

A pácolt húsok előállítása során nitrites pácso, 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 nyeselekből.

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. Konzerv készítés, 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 fehérbádoggal használható, azonban az üveget kell előnyben részesíteni. A fehérbádoggal 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.

IV. fejezet

A DEMETER tej és tejtermékek tanúsításának irányelvei

Tartalomjegyzék

	Oldal
1. A tej szállítása	32
2. A tej tárolása	32
3. Összetevők és adalékanyagok	32
3.1. Összetevők	32
3.1.1. Starterkultúrák, mikroorganizmus kultúrák	32
3.1.1.1. Tejben szaporított kultúrák	32
3.1.1.2. Nem tejben tenyésztett kultúrák	32
3.1.2. Oltó	32
3.1.3. Só	32
3.1.4. Édesítőszer	32
3.1.5. Olaj	32
3.1.6. Gyógy- és fűszernövények	32
3.1.7. Gyümölcskészítmények	33
3.2. Adalékanyagok	33
3.2.1. Kalcium-karbonát	33
3.2.2. Bevonó anyagok	33
3.2.3. A sajtok füstölése	33
4. A feldolgozás eljárásai	33
4.1. Tej	33
4.2. Vaj	34
4.3. Friss sajt és étkezési túró	34
4.4. Savanyútejből való sajt	34
4.5. Savanyútej készítmények, joghurt- kefir- író-készítmények	34
4.6. Édes tej készítmények	35
4.7. Tejszín	35
4.8. Savóital	35
4.9. Tejpor előállítása	35
4.10. Sajt	35
4.11. Étkezési fagylalt	36

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 5.5. táblázatot az A részben.

3.1.4. Édesítőszer

Lásd az 5.5 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 sajt készítésnél 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 ciklokaucukot. 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 sajtfeleségek 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 megőrizték, a tejet teljesen fel kell dolgozni, amennyire lehetséges, még frissen lefejt állapotban.

A tej tárolásához, vagy feldolgozásához alumínium edényeket nem használhatók.

4.1. Tej (fogyasztási tej)

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 termékekre 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-sajtok

Savanyú tejből készült sajtot csak túrosajtból szabad előállítani. Engedélyezett a kalcium-karbonát alkalmazása. A sajthoz 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-termékeknel engedélyezett.

A szárazanyag növelésére az alábbi módszerek állnak rendelkezésre:

- tejpor hozzáadása
- kigőzölögtetés vákuumban
- erősáramú gázosítóval vagy több fokozatú gázosítóval való kigőzölögtetés

A kész terméket már nem szabad hőkezelni.

Csak tiszta író 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 tejpör, írópor, savópor). A besűrités és szárítás folyamatát kíméletesen, optimális hőmérsékleten és nyomáson kell végezni.

Ló és kecske tejéből készített tejpör Demeter terméként értékesíthető.

Tehéntejből készült tejpört 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 baktófogalással 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 sólé 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 találunk 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.

V. fejezet

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

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

Tartalomjegyzék:

1. Összetevők és feldolgozási segédanyagok	38
1.1. Összetevők	38
1.2. Feldolgozási segédanyagok	38
1.3. Adalékanyagok	38
2. Feldolgozás	38
2.1. Hidegen sajtolt növényi étkezési olaj feldolgozása	38
2.1.1. Engedélyezett eljárások	38
2.1.2. Tiltott eljárások	38
2.2. Egyéb növényi olajok és zsírok feldolgozása	38
2.2.1. Engedélyezett eljárások	38
2.2.2. Tiltott eljárások	39
2.2.3. Engedélyezett eljárások állatból származó termékeknél	39
2.3. Engedélyezett eljárások állati termékeknél	39
2.4. Margarin előállítása	39
2.4.1. Engedélyezett feldolgozási eljárások	39

1. Összetevők és feldolgozási segédanyagok

1.1. Összetevők

Összetevőként alapvetően minden DEMETER-nyersanyag felhasználásra kerülhet.

1.2. Feldolgozási segédanyagok

- azbesztmentes szűrőanyagok, mint papír-, vagy vászonfilter, nem aktivált 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, ülepités, centrifugálás.

2.1.2. Nem engedélyezett eljárások

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

2.2. 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, ülepités,
- átszűrés,
- kásátlanítás,

- neutralizálás, savtalanítás (egy alkalommal, a frakcionalizálás előtt vagy után),
- mosás,
- vákuumszárítás,
- színtelenítés,
- termikus frakcionalizálás (átkristályosítás, száraz frakcionalizálás),
- gőzölés, dezodorálás:
 - o Magas fokon való további feldolgozásra (**100 fok felett**), illetve sütésre és pirításra (pékségi zsírok) szánt olajok és zsírok egyszeri alkalommal a hőmérséklet megköötése nélkül gőzölhető, illetve dezodorálható.
 - o Minden egyéb olaj és zsiradék alacsony hőmérsékleten (**100 fok alatt**) kíméletesen gőzölhető, illetve dezodorálható, maximum 130 fokon (egy alkalommal, pl. a majonéz előállítása céljából).

2.2.2. Nem engedélyezett eljárások

- organikus oldószerekkel való extrakció,
- kémiai módosítás (hidrálás/keményítés, *transzeszterifikáció*),
- 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 minősítésű kell legyen. Minden előírás a 2.2 fejezetből Egyéb növényi olajok és zsírok feldolgozása (ld. feljebb) betartásra kell kerülnenek. Keményített (hidratált) zsírok és aromák használata nem engedélyezett.

2.4.1. Engedélyezett feldolgozási eljárások

- emulgeálás
- pasztörizálás
- kristályosítás

VI. Fejezet**A DEMETER/Biodinamikus borkészítés irányelvei****Tartalomjegyzék**

1. Háttér és célok	41
2. Terjedelem és irányelvek	42
3. Borkészítési szabványok (feltételek és célok)	43
3.1 A gyümölcs eredete	43
3.2 Szüret	43
3.3 Pincei berendezések	43
3.4 Tartályok	43
3.5 A termékkezelés fizikai lépései	43
3.6 Cukorral történő javítás	43
3.7 Alkoholos erjedés	44
3.8 Biológiai savcsökkentés	44
3.9 Kénnel történő tartósítás	45
3.10 Borkőkezelés	45
3.11 Derítőszer	45
3.12 Szűrés	45
3.13 Sav beállítás	46
3.14 Tölgyfa	46
3.15 Palackozási segédanyagok	46
3.16 Palackozás	46
3.16.1 Záró anyagok	46
3.16.2 Biztonságos zárás	46
3.16.3 Minősítés	46
3.17 Tisztítás és fertőtlenítés	46

Ideális esetben a Demeter/Biodinamikus bor elősegíti a természet és az ember fejlődését, szőlő az érzékeknek és szőlő 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 előadásaiból 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 termékennyé lehet tenni a mezőgazdaságban, a növénytermesztésben, többek között a szőlő termesztése során is. Az embernek művésszé 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 megbecsülésen 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 irányelvekként 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. Terjedelem 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 kizorítása 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 (sárgavérűgő)
- 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 (standard)
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 gépek		
		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 amfora mind engedélyezettek
	Műanyag		Tárolásra műanyag tilos, az csak átfajtásra használható
3.5	Fizikai termékkezelések		
			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 organikus cukrot vagy szőlőmust koncentrátumot kell használni
	Cukor hozzáadás a tirázshoz pezsgőkészítésnél		Ugyanez érvényes pezsgőnél a tirázsra – maximum 1,5 % alkohol emelése a másodlagos erjesztés alatt
	A must vagy a leves cefre 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 pasztőrízálás tilos
	Élesztő	Csak helyi élesztő	Helyi, a pincében élő élesztők, „pied de cuve”. Behozott Demeter vagy más minősítéssel rendelkező organikus élesztő, GMO mentes kereskedelemben kapható élesztő (lásd A 2.2). behozott élesztő csak egyértelműen bizonyíthatóan leállt erjesztéseknél használható, vagy pezsgők másodlagos erjesztésénél
	Élesztő tápanyagok	Demeter élesztőtáp	Demeter/organikus élesztőtáp - minden egyéb élesztőtápot a felügyelő minősítő szervvel előzetesen jóvá kell hagyatni
3.8	Biológiai savcsökkentés		

		Helyben tenyésző almasav bontó baktériummal	csak GMO mentes tejsavbaktérium
3.9	Tartósítás kénnel		
	SO ₂ összes (mg/l) a palackozásnál	SO ₂ korlátozva a minimumra	<5g/l maradék cukrú bornál fehér 140 vörös 100 mg/l >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
3.10	Borkő stabilizálás		
		Csak hidegstabilizálás, természetes, BD borkészítésből származó borkő használható	Hidegstabilizálás, természetes, BD vagy organikus borkészítésből származó borkő használható, potassium bitartrate (Kálium-hidrogén tartarát)
3.11	Derítőszer		
	Organikus	Állati eredetű organikus derítőszer használata nem cél	Tojásfehérje Demeter/organikus tojásból Demeter tej és tejtermékek alkalmazhatóak, elérhetetlenség esetén organikus eredetű is lehet. Kazein, zöldborsó vagy búza protein(lehetőleg organikus)
	Nem organikus	Bentonit	Nem organikus 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		
	Organikus	Engedélyezett anyagok nincsenek meghatározva	Cellulóz, klórmentes textília polypropylene
	Nem organikus	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	Hordó (fa)		
			Tölgyfa hordók engedélyezettek a bor érleléséhez
3.15	Palackozási segédanyagok		
			CO_2 , N_2
3.16	Palackozás		
			Üvegpalack
3.16.1	Zárás		
			Üvegdugó, parafa dugó, csavarzár, koronazár, műanyag
3.16.2.	Beavatkozás-mentesítő zárás		
			Nirosta, műanyag vagy ónkapszula, poly sapka, záró lakk vagy viasz
3.16.3	Eredet megjelölés		
			Szükséges a származási ország megjelölése a címkén
3.17	Tisztítás és fertőtlenítés		
	Helyiségek és berendezések		Víz, gőz, kén, lágy szappan, mosószóda, perecetsav, citromsav, ezt követően ivóvízzel leöblítendőek

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)