



Jatkojalostuksen Demeter-ehdot

**Ehdot Demeter-laatumerkin käyttämisestä
jatkojalostetuissa elintarvikkeissa ja kosmetiikassa**

**Hyväksytty Biodynaaminen yhdistys - Biodynamiska föreningen ry:n
vuosikokouksessa 2.11.2002
Helsingissä**

Jatkojalostuksen Demeter-ehdot

Sisällysluettelo sivu

Johdanto 3

Jatkojalostuksen periaatteet 4

Osa A Yleiset ehdot ja ohjeet

| | | |
|---|--|----|
| 1 | Ohjeita ehtojen soveltamiseen | 6 |
| 2 | Demeter-raaka-aineista valmistettujen tuotteiden koostumus | 6 |
| 3 | Laadun varmistaminen | 7 |
| 4 | Tuotemerkin käyttöoikeuden hakeminen uusille tuotteille | 8 |
| 5 | Jalostusmenetelmiä ja tuotesisältöjä koskevia ehtoja | 8 |
| 6 | Pakkaukset ja pakkausmateriaalit | 12 |
| 7 | Voimassa olevien ehtojen kehittäminen | 12 |
| 8 | Ohjeita tuholaistorjunnasta | 13 |
| 9 | Ohjeita Demeter-tuotteiden pakkausmerkinnöistä | 17 |

Osa B Ehdot eri raaka-aineiden jatkojalostukseen

| | | |
|------|--|----|
| I | Ehdot Demeter-hedelmä- ja -vihannestuotteiden, mukaan lukien peruna ja perunatuotteet, tuotemerkkitarvikekailuun | 24 |
| II | Ehdot Demeter-pähkinä- ja -siemenjalosteiden tuotemerkkitarvikekailuun (tahnat ja levitteet) | 33 |
| III | Ehdot Demeter-leipomotuotteiden tuotemerkkitarvikekailuun | 34 |
| IV | Ehdot Demeter-viljan, -viljatuotteiden ja -pastan tuotemerkkitarvikekailuun | 38 |
| V | Ehdot Demeter-yrtti- ja -maustetuotteiden tuotemerkkitarvikekailuun | 40 |
| VI | Ehdot Demeter-lihan ja -lihajalosteiden tuotemerkkitarvikekailuun | 41 |
| VII | Ehdot Demeter-maidon ja -maitotuotteiden tuotemerkkitarvikekailuun | 48 |
| VIII | Ehdot Demeter-ruokaöljyjen ja -rasvojen tuotemerkkitarvikekailuun | 53 |
| IX | Ehdot Demeter-makeutusaineiden tuotemerkkitarvikekailuun | 55 |
| X | Ehdot Demeter-kosmetiikan tuotemerkkitarvikekailuun | 56 |

Johdanto

Nämä Demeter-jatkojalostusehdot muodostavat rungon, jonka sisällä Demeter-tuotteiden jatkojalostusta kehitetään jatkuvasti parhaimman mahdollisen laadun takaamiseksi. Ehdot antavat kaikkia sopimusosapuolia yhtäläisesti sitovan laillisen pohjan, jolla taataan Demeter-tuotteiden laatu.

Jokainen Demeter-laatuinen jatkojaloste, jota näissä säännöissä käsitellään, koostuu biodynaamisesti viljellyistä raaka-aineista. Kunkin biodynaamisesti tuotettujen kasvi- tai eläinkunnan tuotteiden jatkojalostajan tehtävä on ylläpitää näiden tuotteiden korkeaa Demeter-laatua ja kehittää niitä ihmiselle vielä paremmin sopiviksi.

Antroposofisessa ravitsemuskäsityksessä keskittyy huomio sekä tuotteen fyysiseen koostumukseen että sen sisältämiin voimiin. Laatutietoisien jatkojalostuksen tavoitteena on ylläpitää näitä voimia ja aina kun mahdollista, edistää niiden hyödyntämistä. Tänä päivänä tunnustetaan laajasti täysipainoisen ravinnon fysiologinen merkitys. Ruoka on erityisen ravitsevaa kun sen sisäistä laatua on kehitetty oikealla ja harmonisella tavalla. Demeter-tuotteiden jatkojalostuksessa on tämä tosiasia otettava huomioon.

Demeter-jatkojalostusehtojen ei tule vain rajoittaa ja sulkea pois tiettyjä aineita ja menetelmiä. Niiden täytyy myös varmistaa, että tietyt laadulliset tavoitteet täyttyvät. Loppujen lopuksi on päämääränä, että kukin jatkojalostaja kykenee toimimaan vastuullisesti omasta tiedostaan käsin. Kunkin yksittäisen toimijan on osin kiittäminen laajempaa biodynaamisen toiminnan kenttää olemassaolostaan ja menestyksestään. Ja jokainen paikallinen toimi, jopa näkymätön, on osa laajempaa kokonaisuutta. Siksi jokaisen tulisi jatkuvasti toimija niin, että kuluttajien luottamus biodynaamiseen viljelyyn ja Demeter-tuotteisiin tulee vahvistetuksi ja oikeutetuksi. Pitkällä aikavälillä on kuluttajan kokemus Demeter-tuotteiden luotettavasta ensiluokkaisuudesta parasta ja luotettavinta mainosta näille tuotteille.

Nämä Demeter-ehdot on tehty kansainvälisessä Demeter-liitossa. Suomessa Demeter-merkin omistaa Biodynaaminen yhdistys - Biodynamiska föreningen ry, jossa Demeter-merkkiasioita hoitaa Demeter-tuotemerkkitoimikunta. Demeter-ehtoja on kehitettävä edelleen yhdessä elintarviketeollisuuden edustajien kanssa, jonka jälkeen ne voidaan ratifioida kunkin vastuullisen tuotemerkkijärjestön taholla. Jokaisella sopimusosapuolella on mahdollisuus osallistua näiden ehtojen kehittämiseen eteenpäin. Työryhmät ja alueelliset järjestöt ottavat vastaan muutosehdotuksia.

Jatkojalostuksen periaatteet

Demeter-tuotteet on viljelty biodynaamisen maatalouden tuotantoehtojen mukaisesti, jatkojalostettu jatkojalostuksen Demeter-ehtojen mukaisesti ja tarkkailtu Demeter-tuotemerkkitoimikunnan puolesta.

1 Päämäärä

Demeter-tuotteet antavat ihmiskunnalle ravintoa, hoitoa ja vaatetusta. Siksi ihminen on kaiken jatkojalostustoiminnan keskiössä ja tarjoaa sille mittapuun. Jatkojalostuksen päämääränä on säilyttää ja mahdollisuuksien mukaan kehittää biodynaamisen viljelymenetelmän tuottamaa laatua.

Demeter-elintarvikkeet luovat perustan ei ainoastaan fyysisen kehon ravitsemukselle vaan myös sielun ja hengen elämälle. Tämä laajempi näkemys ravinnon merkityksestä tarkoittaa myös, että ihmiskunnan tarpeita on tarkasteltava tällä tasolla.

2 Perusta

Demeter-tuotteiden laadun perusta on Rudolf Steinerin (1861-1925) hengentieteessä. Biodynaamisen maatalouden virike ja menetelmät kumpuavat tuosta taustasta kuten myös antroposofinen ravitsemuskäsitys. Tavanomaisen kvantitatiivisen tarkastelun lisäksi astuvat kuvaan myös elämän, sielun ja hengen laadulliset ulottuvuudet.

3 Jatkojalostus

Jalostusprosessien tulisi säilyttää ja kehittää Demeter-tuotteiden laatua. Jatkojalostus on raaka-aineiden biodynaamisen laadun edelleen jalostusta.

Jalostusmenetelmät vaikuttavat lopputuotteen laatuun. Päämääränä on siten valita menetelmiä, jotka ovat sopivia niin tuotteelle kuin ihmiskunnan tarpeisiin nähden.

Lisäaineista ja prosessien apuaineista tulisi mahdollisuuksien mukaan hankkiutua eroon. Monesti ovat ne korkealaatuisen biodynaamisen raaka-aineen jalostuksessa aivan turhia. Toisaalta ne voidaan usein korvata oikealla teknologialla tai korkealla ammattitaidolla.

4 Demeter-elintarvikkeiden laaduntarkkailu

Sekä raaka-aineet että jalostusmenetelmät vaikuttavat elintarvikkeiden laatuun. Siksi Demeter-elintarvikkeiden laaduntarkkailussa käytetään niin analyttisiä, mikrobiologisia kuin aistinvaraisiakin menetelmiä. Lisäksi pyrkimyksenä on käyttää menetelmiä, joilla voidaan havaita elämänvoimia (esim. kuvallisia menetelmiä).

5 Tuoteselosteet

Rehellisen tuotteen aineosat ja elinkaari ovat läpinäkyviä kaikille kauppiaille ja kuluttajille. Selkeä tuoteseloste on ensiaskel tähän suuntaan.

6 Ekologiset näkökulmat

Demeter-tuotteiden tuotantoa, jalostusta ja kauppaa tulee harjoittaa mahdollisimman ympäristöystävällisesti. Vastuun ihmiskunnasta ja ympäristöstä tulee olla etusijalla kaikissa elintarvikeketjun vaiheissa.

Osa A

Yleiset ehdot ja ohjeet

1 Ohjeita ehtojen soveltamiseen

1.1 Yleistä

Seuraavat ehdot on ratifioinut Biodynaamisen yhdistyksen - Biodynamiska föreningen ry:n syyskokous 2. päivänä marraskuuta 2002. Ne ovat osa Demeter-tuotemerkin käyttäjän ja Biodynaaminen yhdistys - Biodynamiska föreningen ry:n Demeter-tuotemerkkitoimikunnan välistä sopimusta.

Nämä ehdot ovat lisä muihin laillisiin velvoitteisiin. Vietäessä tuotteita EU-maihin on huomioitava myös Euroopan neuvoston asetus (ETY) 2092/91.

1.2 Lainvoimaisuus

Demeter-tuotteiden jatkojalostusehdot koskevat kaikkia Demeter-tuotteiden jatkojalostajia ja kauppiaita. Sopimusosapuolina ovat yrittäjä rekisteröidyssä toimipaikassaan ja Biodynaaminen yhdistys - Biodynamiska föreningen ry:n Demeter-tuotemerkkitoimikunta.

Kaikki Demeter-tuotemerkin ja -logon käyttö ilman sopimusta Demeter-tuotemerkkitoimikunnan kanssa on kielletty ja johtaa syyteeseen.

1.3 Demeter-jatkojalostusehtojen sitovuus

Demeter-tuotantoehdot luovat vähimmäispuitteet ehdoista, jotka tuotteiden tulee täyttää, jotta niille voidaan myöntää Demeter-merkki.

2 Demeter-raaka-aineista valmistettujen tuotteiden koostumus

2.1 Yleistä

Nämä jatkojalostusehdot ohjaavat tuotteiden koostumusta ja jalostusta. Ehdossa käsitellään Demeter-jatkojalostuksen raaka-aineita, lisäaineita, jalostuksen apuaineita ja jalostusmenetelmiä. Näiden tuotantoehtojen puitteissa sallitut apu- ja lisäaineet on lueteltu kohdissa 5.3 ja 5.4; kuvaus kielletyistä jalostusmenetelmistä löytyy kohdasta 5.1.

Ainoastaan näissä säännöissä mainittujen apu- ja lisäaineiden sekä menetelmien käyttö on sallittua.

2.2 Raaka-aineiden alkuperä

Jatkojalostuksessa käytetään periaatteessa vain maataloudesta peräisin olevia raaka-aineita biodynaamisilta tiloilta, joilla on sopimus oman maansa tuotemerkkijärjestön kanssa. Jos raaka-ainetta ei ole saatavissa Demeter-laatuksena seuraavaa arvotusta tulee käyttää korvaavan raaka-aineen valinnassa:

- Demeter-tuotemerkkijärjestön tarkkailemat ja sertifioimat tuotteet
- EU-2092/91 mukaisesti luonnonmukaisesti tuotetuiksi sertifioidut
- EU-2092/91 liite VI:ssa mainitut tuotteet

2.3 Jalostetut raaka-aineet

Mikäli jalostettuja tai osin jalostettuja tuotteita käytetään raaka-aineina, niiden tulee täyttää Demeter-tuotteen vaatimukset lisä- ja apuaineiden osalta. Tavanomaisesti tuotetun raaka-aineen sallittu määrä määräytyy EU-2092/91 liite VI:n mukaan.

2.4 Tuotemerkinnät

Tuoteseloste on täydellinen luettelo tuotteen sisältämistä aineista ja niiden tuotantotavasta. Erityisesti on huomioitava raaka-aineina käytettyjen jalosteiden sisältämät aineet.

Raaka-aineiden prosentuaalinen suhde määräytyy niiden painon mukaan valmistusvaiheessa. Suola ja vesi eivät ole mukana tässä laskutoimituksessa.

3 Laadun varmistaminen

Kunkin sopijaosapuolen velvollisuus on taata Demeter-tuotteiden laatu käyttäen parhaita mahdollisia tuotantomenetelmiä ja hyvin suunniteltuja prosesseja. Usein jo elintarvikejalostusta valvovat terveysturvalliset edellyttävät sisäisen laaduntarkkailun järjestämistä yrityksessä. On suositeltavaa, että henkilökunnan koulutuksella kohennetaan hyviä tuotantotapoja ja lisätään biodynaamisen tuotteen jalostuksen erityispiirteiden ymmärrystä.

3.1 Jalostus

Jos yrityksessä jalostetaan sekä Demeter- että tavanomaisia tai luomutuotteita, täytyy jalostuksessa käytetyt koneet ja työvälineet puhdistaa huolellisesti kunkin erän jälkeen.

Jalostuksessa täytyy varoa, että erilaatuiset raaka-aineet eivät pääsisi missään vaiheessa sekoittumaan. Pääsääntöisesti tulisi Demeter-erien jalostus suorittaa ennen luomu-eriä ja näiden tulisi edeltää mahdollisia tavanomaisia eriä.

3.2 Säilytys

Yrityksen toimitilat tulee suunnitella niin, ettei Demeter-raaka-aineen sekoittumista muun luomuraaka-aineen, tavanomaisen raaka-aineen tai apuaineiden kanssa pääse tapahtumaan. Kaikille raaka-aineille, puolivalmiille tuotteille ja valmiille tuotteille tulee järjestää oma, selkeästi merkitty säilytystila. Kohdassa 8 käsitellään tuholaiistorjuntaa varastointitiloissa.

3.3 Tuotevirtojen seuranta yrityksessä

Yrityksen kirjanpidon tulee mahdollistaa tuotevirtojen seuranta. Ketjun on oltava läpinäkyvä raaka-aineostoista valmiin tuotteen myyntiin. Myytävät tuotteet on oltava dokumentoitu (esim. tuoteluettelo). Samoin reseptit, jalostusmenetelmät sekä apu- ja lisäaineet tulee kaikki olla tarkastettavissa kirjallisessa muodossa.

3.4 Elintarvikehygienia

Yrityksen tulee täyttää kaikki terveystarkastajan asettamat vaatimukset puhtaudesta, terveydestä ja hygieniasta.

4 Tuotemerkin käyttöoikeuden hakeminen uusille tuotteille

Biodynaamisen yhdistyksen Demeter-tuotemerkkitoimikunnan tulee hyväksyä kaikki tuotteet ennen kuin niitä lasketaan myyntiin Demeter-merkin alla.

5 Jalostusmenetelmiä ja tuotesisältöjä koskevia sääntöjä

Periaatteessa vain näissä tuotanto-ohjeissa hyväksyttäviksi mainittujen raaka-aineiden käyttö on sallittu.

Valmis tuote koostuu raaka-aineista, jotka yhdessä mahdollisten muiden aineiden kanssa altistetaan jalostusmenetelmien vaikutuksille. On tärkeää, että jalostusteknologiaa hyväksikäytettäessä biodynaamisesti tuotetun raaka-aineen korkea ravinnollinen laatu säilyy mahdollisimman hyvin. Samaan aikaan on myös huomioitava valmiin tuotteen laadulliset ominaisuudet kuten maku, tuoksu ja ulkonäkö sekä hygienia. Jalostusmenetelmiä valittaessa on huolehdittava siitä, että ympäristöä kuormitetaan mahdollisimman vähän ja energiaa ja vettä käytetään säästeliäästi.

5.1 Erityisesti kielletyt jalostusmenetelmät

- tuotteiden tai niiden osien säteilyttäminen ionisoivalla säteilyllä
- geneettisesti muunneltujen organismien käyttö, tällaisista organismeista, niiden muunnelmista tai niiden erittämistä aineista valmistettujen apu- tai lisäaineiden käyttö
- kaasutuksen käyttö (esim. itämisen estämiseksi) tai kaasutettujen aineiden käyttö, poikkeuksena CO₂ ja N₂
- tuotteiden käsittely mikroaalloilla.

5.2 Makuaineiden käyttöä koskeva sääntö

Keinotekoisien maun luominen makuaineilla ei ole sallittua. Puhtaiden uutteen, yrttien ja mausteiden käyttö on sallittu.

5.3 Sallitut lisäaineet Demeter-elintarvikkeissa ja kauneudenhoitotuotteissa

| Lisäaine | Tuoteryhmä* | Rajoitus/huomaus |
|-------------------------------------|-----------------|--|
| E 170 Kalsiumkarbonaatti | MT YM | Ainoastaan hapanmaitojuustoissa Paakkuuntumisen estoaine |
| E 503 Ammoniumbikarbonaatti | LeT | Ainoastaan nostattamattomissa |
| Viinikivi leivinjauheena | LeT | Viljatärkkelykseen sekoitettuna |
| E 406 Agar-agar | LeT, HEVI MT | Ainoastaan päällystämiseen Ainoastaan vanukkaissa |
| E 410 Johanneksen leipäpuun hedelmä | MT, HEVI | |
| E 440a Pektiini | LeT, MT, HEVI | Ilman fosfaattia, kalsiumsulfaattia, valkoista sokeria ja rikkihappoa |
| E 501 Kaliumkarbonaatti | LeT | Ainoastaan piparkakkuihin |
| E 524 Natriumhydroksidi | LeT KOS | Ainoastaan Laugengebäck- pintakäsittelyyn Saippuoitumiseen |
| Liivate | MT | Jogurtissa, tuorejuustoissa ja kermassa |
| Tärkkelys | HEVI | Ainoastaan luomu-laatusena |
| Savu | MT, LiT | Paikallisesta, käsittelemättömästä puusta |
| Luontaiset aromiuutteet | HEVI | Maitotuotteissa käytettävissä hedelmä/marjavalmistetuissa |
| E 525 Kaliumhydroksidi | KOS | Saippuoitumiseen |
| *Tuoteryhmät: | LeT | Leipomotuotteet |
| | MT | Maitotuotteet |
| | LiT | Lihat tuotteet |
| | HEVI | Hedelmät ja vihannekset |
| | YM | Yrtit ja mausteet |
| | KOS | Kosmetiikka |

5.4 Sallitut apuaineet Demeter elintarvikkeiden ja kauneudenhoitotuotteiden jalostuksessa

| Apuaine | Tuoteryhmä | Rajoitus/huomautus |
|--|--------------------------------|---|
| Tarttumisen estoaineet: Mehiläisvaha Karnaubavaha Kasviöljyt | LeT | |
| Juoksute | MT | Myös kemiallisesti säilötty. |
| Pinnoitteet <i>värittömät</i> : Mehiläisvaha Luonnoll. parafiinivaha Mikrokristallivaha | MT | Ainoastaan juustoille (ilman lisäaineita kuten polyolefiiniä, polyisobutyleeniä butylistä tai syklistä kumia) Juustopinnoite ei saa olla värillistä |
| Muovikelmu | MT | Juuston pinnoitteena (ei saa sisältää sienimyrkkyjä) |
| Maitohappo | LiT | Luonnollisten kalvojen käsittelyyn |
| Mikrobivalmisteet | LiT, MT, HEVI, LeT | Ei geenimanipuloituja Hapanjuuriin |
| Hiilidioksidi Typpi | | Apuaineena Apuaineena |
| Entsyymit | HEVI | Ei kem. säilöttyjä, ei GMO sallittu hankalan puristamisen apuaineina |
| Suodatinaineet | HEVI | Ei asbestia sisältäviä |
| Piimaa | HEVI | Vain erikoisluvalla |
| Liivate Bentoniitti | HEVI HEVI | Vain erikoisluvalla Vain erikoisluvalla |
| *Tuoteryhmät: | LeT MT LiT HEVI YM | Leipomotuotteet Maitotuotteet Lihatuotteet Hedelmät ja vihannekset Yrtit ja mausteet |

5.5 Sallitut sokerit ja suolat

| Sokerilaji | Tuoteryhmät |
|--|----------------------------|
| Jalostamaton hunaja | HEVI, PT, LeT, VT, LiT, MT |
| Vaahterasiirappi | Kuten yllä |
| Täysruokosokeri | Kuten yllä + YM |
| Raakasokeri | Kuten yllä |
| Hedelmämehut | HEVI, PT |
| Hedelmämehuriivisteet | HEVI, PT, LeT, VT, MT |
| Agave-mehuriiviste | Kuten yllä |
| Maa-artisokkasiirappi | Kuten yllä |
| Mallasuute, mallasiirappi | HEVI, PT, LeT, VT |
| Vilja ja tärkkelyssokerit | HEVI, VT, LiT |
| Valkoinen sokeri, jopa luomu-laatusena tulisi aina kun mahd. korvata yllämainituilla sokerin muodoilla | HEVI |

Suolan laatu

Merisuola, vuorisuola, tai käsitelty suola ilman jodia tai fluoria Sallittu kaikissa tuoteryhmissä

Suola ei saa sisältää paakkuuntumisenestoaineita (kuten II - $K_4 Fe(CN)_6$)

| | | |
|---------------|------|--------------------------|
| *Tuoteryhmät: | LT | Leipomotuotteet |
| | MT | Maitotuotteet |
| | LT | Lihat tuotteet |
| | HEVI | Hedelmät ja vihannekset |
| | YM | Yrtit ja mausteet |
| | VT | Viljatuotteet |
| | PT | Pähkinävoit ja levitteet |

6 Pakkaukset ja pakkausmateriaalit

Tämän päivän elintarvikepakkaukset muodostavat huomattavan ympäristöuhan, ei ainoastaan pakkausten valtavan määrän vaan myös käytettyjen materiaalien takia. Useat pakkausmateriaalit eivät ole kierrätettäviä. Ne vapauttavat haitallisia yhdisteitä poltettaessa ja saastuttavat pitkällä aikavälillä pohjavesiä ja maata kaatopaikoilla.

Siksi ympäristövaatimukset tulisi asettaa ensisijalle markkinointipäätöksiä tehtäessä. Jätteen määrän vähentämisen ollessa vielä kierrätettävyyttäkin keskeisempää tulisi pakkausmateriaalin määrä rajoittaa täyttämään hygieniavaatimukset ja takaamaan tuotteen aistinvaraisesti havaittavan laadun säilyminen.

7 Voimassa olevien ehtojen kehittäminen

Lähtökohtaisesti nämä yleiset ja yksityiskohtaiset tuotantoehdot eivät ole muuttamattomia. Jos koetaan, että tuotantoehtojen muuttaminen joiltain osin olisi järkevää ja tarpeellista, voidaan muutoksia hakea kirjallisella, perustellulla vetoomuksella, joka esitetään kansainvälisen Demeter-liiton jäsenkokoukselle. Sama menettely pätee, jos ehdot eivät kata jotakin tärkeäksi katsottua aluetta.

8 Ohjeita tuholaistorjunnasta

8.1 Perusta ja kattavuus

Nämä ehdot kattavat sekä jatkojalostusyritysten varasto- ja jalostustilat että itse tuotteet, joita näissä tiloissa säilytetään ja työstetään.

Näiden ohjeiden perustana ovat yleiset elintarvikehygieeniset määräykset.

Kussakin jatkojalostusyrityksessä tulee olla toimiva omavalvontasuunnitelma, joka takaa hygieniavaatimusten täyttymisen.

8.2 Ennaltaehkäisy

Tuholaisongelmia ennaltaehkäisevät toimenpiteet ovat aina etusijalla ennen kaikkia torjuntatoimenpiteitä. Seuraavista suosituksista voi olla apua:

8.2.1 Rakenteellisten heikkojen kohtien poistaminen

Työ- ja varastotilat tulisi tarkastaa ja niissä havaitut heikkoudet tulisi korjata mahdollisuuksien mukaan. Tällaisia heikkoja kohtia, joissa tuholaiset saattavat piileskellä ja lisääntyä, ovat:

- kattorakenteet (reiät, halkeamat yms.)
- katonpinnoitteet (liitokset, halkeamat yms.)
- seinäpinnoitteet (kolot, lohkeamat yms.)
- putkistot (lämpö, kosteus)
- viemärit
- eristeet
- ilmanvaihto- ja jäähdytysjärjestelmät (tiivisteet, sisääntuloaukot)
- suorakulmaiset seinän ja lattian kohtaamiset (kuperat helpompi siivota)
- piilotetut nurkat, syvennykset, aukot (seinissä yms.)
- ovet, jotka eivät sulkeudu tiiviisti
- hyllyt (nurkat, lattian ja seinien kohtaamiset)
- koneet, laatikot, pahvit (mahdollisia piilopaikkoja)
- roskat, pöly, lika.

Näiden heikkojen kohtien tarkastamisen lisäksi suositellaan:

- hyönteisverkkojen laittaminen kaikkiin avattaviin ikkunoihin (1-2 mm verkko) ja verkot kaikkiin seinissä oleviin aukkoihin
- ilmanvaihto- ja huoltokäytävien tilkitseminen (jos mahdollista ilman vaahtoa tai lasikuitua).

8.2.2 Järjestyksen ylläpito

Töitä suunnitellessa tulisi tuholaisongelmien ehkäisy ottaa huomioon. Kiinnitä erityishuomiota seuraaviin:

- jätteiden poistaminen työtiloista
- työpisteiden siisteys ja siivoaminen
- varastotilojen siisteys, vältä vaikeasti siivottavien nurkkien syntyä
- varastoi lavoilla, jolloin siivous ja tarkkailu tuotteen alapuolelta on mahdollista. Jos tarpeen, saapuva tavara voidaan latoa uusille lavoille.
- lämpötilan säätely varastotiloissa.

8.2.2.1 Saapuvan tavaran vastaanotto ja varastointi

- Puhdista kaikki säilytyslaatikot, siilot ja koneet huolellisesti (esim. harjoilla, pölynimurilla, paineilmalla tai vesipesurilla)
- Ylläpidä varastotilojen siisteyttä, vältä vaikeasti siivottavien nurkkien muodostumista
- Varastoi tuotteet/raaka-aineet niin, että tuholai Starkastus on helppo suorittaa
- Mikäli mahdollista, järjestä saapuvalla tavaralle karanteeni
- Tarkista, onko saapuvassa tavarassa merkkejä tuholaisista
- Tee lämpökäsittely.

8.2.2.2 Tuholaisten havainnoimistapoja

Näköhavainto on yksinkertainen tapa havaita tuholaishyökkäys. Hyönteisansat kuten liimapaperi sekä valo- ja feromonipyydykset antavat tietoja esiintymisen vakavuudesta ja auttavat eri alueiden tarkkailussa.

Varastotilojen läheisyydessä sijaitsevat keittiöt, ruokalat, pukuhuoneet ja oleskelutilat saattavat myös olla tuholaiden lisääntymispaikkoja ja myös näitä tulisi tarkkailla.

Seuraavia toimenpiteitä suositellaan:

- jos epäillä kuoriaishyökkäystä voidaan pieni määrä viljaa seuloa. Hyönteiset voi havaita myös viljaa lapioitaessa
- jos vilja on kuoriaisten vahingoittamaa, se kelluu, kun näyte laitetaan veteen.
- kun kuoriaisten saastuttama viljasäkki avataan ja asetetaan valoon, voi kuoriaiset havaita noin tunnin kuluttua kiipeämässä säkin reunoja ylöspäin
- hyppivät hyönteiset on helppo havaita pimeässä taskulampunvalokeilalla suoritettuna tarkastuksessa
- hyönteisansojen käyttö (liimapaperi, valo- ja feromonipyydykset)
- toukkien havainnointimikrofonien, joilla voi kuulla toukkien syömisäänet, käyttö
- viljasiilojen lämpötilojen seuranta.

8.2.2.3 Ennaltaehkäiseviä toimenpiteitä ja havainnointilaitteita

- lämpötilan säätelyllä (jäähdytys, pakastus, yli +45 °C ja alle -20 °C lämpötilat) voidaan tappaa hyönteisiä, niiden toukkia ja munia.
- UV-ansat (suljetuissa tiloissa)
- liimapaperi (vain pölyttömissä tiloissa)
- feromoniansat
- oikein valitut pakkausmateriaalit
- työtiloja ympäröivien alueiden ja tilojen suunnittelu tuholaiden lisääntymisen estämiseksi
- hiilidioksidi ja typpi
- voimakkaan ilmanvaihdon käyttäminen

8.2.2.4 Siivoustoimenpiteet

Jos tuholaiset havaitaan riittävän aikaisin, voi tavallista perusteellisempi siivous olla riittävä toimenpide ongelman hoitamiseksi, etenkin jos tuholaiden alkulähde löydetään ja tuhotaan. Siivous on tehokas torjuntakeino, kun valittu siivousmenetelmä sopii kohteeseen ja tilanteeseen. Esimerkiksi:

- pesu runsaalla kuumalla vedellä
- harjat, pölynimurit, painepesurit (ilma tai vesi)

8.3 Tuholaistorjunta akuuteissa tilanteissa

Jos ensisijaisesti käytettävät ennaltaehkäisevät toimenpiteet (8.2) eivät riitä ja joudutaan turvautumaan muihin menetelmiin, ovat fyysiset menetelmät aina etusijalla ennen kemiallisiin menetelmiin (8.3.4 alla) turvautumista. Tyhjiin tilojen käsittelyä tulee suosia tuotteiden tai raaka-aineiden käsittelyn sijaan, ja Demeter-tuotteet tulisi ensin poistaa käsiteltävästä tilasta.

Kaikkien torjuntatoimenpiteiden onnistuminen on arvioitava (esim. liimapaperin, feromonipyydysten yms. avulla – ks. 8.2.2.2) ja tulokset on kirjattava.

8.3.1 Hyönteistorjunta

- feromonipyydykset tarkkailussa
- luonnolliset öljyt karkotusaineina (esim. sitrus- ja pellavaöljyt)
- jos tila sallii, on lämpökäsittely kemiallista torjuntaa suositeltavampi: lavat voi pakastaa kahdesta neljään päivään tai varastotilan lämpö nostaa yli 45 asteiseksi kahdeksi tai kolmeksi päiväksi.
- pyretriiniä (rajoitukset ks. 8.3.4) voidaan käyttää sallitun valmisteen muodossa tyhjiissä huoneissa. Sähköistä kylmä- tai kuumasumutinta voidaan käyttää. Jos kuoriaisista on havaintoja tai niiden läsnäolosta on vahva epäily, tulisi sumutus toistaa useamman kerran tilan alemmissa osissa. Hyvä tuuletus on välttämätön pyretriinin käytön jälkeen. Tuuletusta voi tehostaa myös paineilmalla tai imurilla.

8.3.1.1 Tyhjiin huoneiden käsittely

- lämpö- tai kylmäkäsittelyt
- pyretriini (rajoitukset ks. 8.3.4)

8.3.1.2 Tuotteiden käsittely

- seulonta tai varstaaminen
- paine ja sitä seuraava puhdistus
- lämpö- ja kylmäkäsittelyt
- jalokaasukäsittely esim. hiilidioksidilla tai typellä ja sitä seuraava puhdistus.

8.3.2 Jyrsijöiden torjunta

- eläinperäiset öljyt (ainoastaan tiloissa, joissa ei varastoida elintarvikkeita)
- ultraäänikarkotus
- hyväksyttäviä ansoja ovat eloon jättävät tai mekaanisesti tappavat loukut sekä verenhyytymistä estävää myrkkyä tahnamaisessa muodossa sisältävät suljetut ansat (suljetut, jotta eläimet eivät kuljeta myrkkyä ympäristöön).

8.3.3 Sallitut mekaaniset ja fyysiset torjuntamenetelmät

- kaikenlaiset ansat
- ultraäänikehittimet
- UV-houkutinansat (voidaan käyttää myös seurannassa, ks. 8.2.2.3)
- lämpötila (kuuma tai kylmä)

- paine.

8.3.4 Sallitut kemialliset torjuntamenetelmät

- kasvipohjaiset karkotusaineet
- feromonit (voidaan käyttää myös seurannassa)
- pyretriinivalmisteet, jotka eivät sisällä synteettisiä apuaineita kuten Piperonyli butoxidia. Luontaiset apuaineet, kuten eteeriset öljyt ovat sallittuja.

8.4 Tuholaistorjuntatoimenpiteiden kirjaaminen

Kustakin tuholaistorjuntatoimenpiteistä, erityisesti kohdissa 8.3.1.1, 8.3.1.2 ja 8.3.2 kuvatuista, on tehtävä kirjalliset muistiinpanot, joista ilmenevät seuraavat seikat:

- toimenpiteen päivämäärä
- käytetyn torjunta-aineen tarkka kuvaus (kauppanimike ja käytetty määrä)
- käyttömenetelmän tarkka kuvaus (missä tiloissa, ansojen sijoittelu yms.)
- tiedot tuotteen turvallisuudesta (hankitaan tavarantoimittajalta)
- toimenpiteen onnistuminen (ks.8.2.2.2).

8.5 Erityisehdot

Kaikissa tuholaistorjuntatoimenpiteissä tulee ihmisten ja eläinten turvallisuuteen kiinnittää erityishuomiota. On varmistettava, että elintarvikkeet eivät missään olosuhteissa tule kosketukseen torjunta-aineen (mukaan lukien pyretriinin, ks. 8.3) kanssa. Torjunta toimenpiteet tulisi ajoittaa viikonloppua vasten, jolloin on mahdollista tuulettaa pitempään. Jos ammattimaisia tuholaistorjujia käytetään, tulee heidän osoittaa, että ko. yritys on asianmukaisesti rekisteröity. Demeter-tuotantosopimusosapuolen tulee vaatia torjuntayrittäjältä kirjallinen vakuutus näiden tuotantoehtojen noudattamisesta. Tämä vaatimus suojaa sopimusosapuolta, jonka velvollisuus on taata tuotantoehtojen toteutuminen.

Muunlaisista kuin yllä kuvatuista torjuntamenetelmistä, myös valtiollisen elimen määräämistä, on ilmoitettava Biodynaamisen yhdistyksen Demeter-tuotemerkkitoimikunnalle. Näihin toimenpiteisiin voidaan ryhtyä vasta, kun ko. järjestö on antanut niihin suostumuksensa.

9 Ohjeita DEMETER-tuotteiden pakkausmerkinnöistä

9.1. Demeter-tuotemerkit

9.1.1 Periaatteet

Laki edellyttää rekisteröidyn tuotemerkin omistajaa suojaamaan tuotemerkkiä väärinkäytöltä. Tällä hetkellä kaikkien biodynaamisten tuotemerkkien (”kukka”, biodyn ja vanha stilisoitu *demeter* tekstilogo ja uusi *demeter*-logo) omistajina toimivat yksittäiset kansalliset tuotemerkkijärjestöt, Suomessa Biodynaaminen yhdistys – Biodynamiska föreningen ry.

Demeter-merkkiä saavat käyttää ainoastaan yritykset, joilla on voimassa oleva tuotemerkkisopimus hyväksytyin tuotemerkkijärjestön kanssa. Tämä sopimus velvoittaa yrityksen antamaan kaikki uudet pakkaus-, mainos- ja muut materiaalit Demeter-tuotemerkkitoimikunnan tarkastettavaksi jo niiden suunnitteluvaiheessa. Biodynaamisuuteen viittaavien ilmaisujen käyttö tuotteissa, joista ei voimassa olevaa sopimusta ole, on kiellettyä. Kaikenlainen Demeter-sanan tai rekisteröityjen Demeter-tuotemerkkien käyttö katsotaan tuotemerkin käytöksi, samoin kaikki toiminta, joka tavalla tai toisella antaa kuluttajan ymmärtää, että tietty tuote on Demeter-laatuinen.

9.1.2 Tuotemerkin käytön laillinen tausta

Kansallisen elintarvikelainsäädännön asetukset sitovat myös Demeter-tuottajia. Lisäksi EU säännökset, erityisesti EU 2092/91 ja siihen liittyvät luonnonmukaisten tuotteiden pakkausmerkintöjä koskevat ohjeet, ovat sitovia. Kunkin yrityksen on kannettava vastuu toimintansa laillisuudesta. Lakeja ei ole erikseen sisälletty tai tulkittu Demeter-tuotantoehdoissa eikä näissä tuotemerkinkäyttö ohjeissa.

9.2. Määritelmiä

Näissä ohjeissa käytetyt käsitteet määritellään seuraavasti:

1. Valmistusaineet: Aineet, mukaan lukien lisäaineet, joita käytetään Demeter-raaka-aineiden jalostuksessa tai Demeter-puolijalosteiden jatkojalostuksessa.
2. Laskentaperuste: Erilaatuisten aineosien suhteen laskenta, joka määrittää tuotemerkin käyttötavan, perustuu aineosien painoon tuotantovaiheessa. Suolaa ja vettä ei lasketa mukaan.
3. Saatavuus: Tuotteen tai valmistusaineen katsotaan olevan saatavilla Demeter-laatuinen, jos sitä on markkinoilla jalostustekniset kriteerit täyttävässä muodossa ja määrällisesti riittävästi. Jos aineosaa ei ole saatavilla, on tämä pystyttävä todistamaan. Asiaa käsitellään yksityiskohtaisemmin kansallisen tuotemerkkijärjestön tuotantoehdoissa.

9.3 Demeter-tuotemerkkilogo

Demeter-tuotemerkkilogon käyttöohjeet sen sijoittamisen, värityksen tms. suhteen on määritelty erillisissä ohjeissa: Ohjeet uuden Demeter-tuotemerkkilogon käyttöä varten Demeter-tuotteiden merkinnässä. Ohjeet on saatavissa Biodynaamisesta yhdistyksestä.

9.4. Demeter-tuotteiden merkitseminen

Tuotemerkkilainsäädännön mukaisesti, kaikki ”Demeter” sanan käyttö katsotaan tuotemerkin käytöksi. Tuotemerkin käyttö katsotaan tapahtuneeksi myös, jos annetaan ymmärtää, että tietty tuote on Demeter-tuote. Demeter-tuotteiden tunnettuutta ja tunnistettavuutta kuluttajien keskuudessa voidaan edistää sillä, että eri tuottajien tuotteet on merkitty Demeter-tuotemerkillä näiden ohjeiden mukaisella tavalla.

Seuraavaa tekstiä voidaan käyttää tuotemerkinnässä tai pakkauksissa Demeter-tuotemerkin selityksenä:

“*demeter* on tuotemerkki tarkkaillusta biodynaamisesta tuotannosta peräisin oleville tuotteille.”

“*demeter* on tuotemerkki biodynaamisesta tuotannosta peräisin oleville tuotteille.”

Sana ”tarkkaillusta” voidaan poistaa, ”tuotteille” voidaan korvata ilmaisulla ”elintarvikkeille”.

Demeter-tuotteet voidaan määritellä seuraavasti:

- Jalostuksessa tulee käyttää Demeter-laatuisia raaka-aineita mikäli niitä on saatavilla.
- Tuote, joka sisältää samaa raaka-ainetta eri Demeter-tuotemerkintätasoilta, tulee merkitä alimman tason mukaisesti.

Seuraavat kappaleet säätelevät uuden Demeter-tuotemerkkilogon käyttöä.

9.4.1 Tuotteiden merkintä uudella Demeter-tuotemerkkilogolla yleensä

Kaikissa tapauksissa tulee Demeter-tuotemerkkiä kantavan tuotteen:

- täyttää Demeter-tuotannon ja jatkojalostuksen tuotantoehdot,
- koostua vähintään 95 % tarkkailluista luonnonmukaisesti tuotetuista raaka-aineista,
- täyttää tuotantomaan tuotemerkkijärjestön ehdot,
- täyttää EU2092/91 tai vastaavan asetuksen ehdot.

9.4.1.1 Demeter-tuotemerkin tavallinen käyttö (tuotteille, joiden raaka-aineet 90 % Demeter-laatuisia)

Demeter-tuotemerkin normaalikäytössä tuotteen on täytettävä seuraavat vähimmäisvaatimukset:

- vähintään 90 % tuotteen raaka-aineista tulee olla peräisin tarkkaillusta Demeter-tuotannosta
- tuon 90 % lisäksi niiden raaka-aineiden, jotka eivät ole Demeter-laatuisia, tulee täyttää EU 2092/91 tai vastaavaan asetuksen ehdot luonnonmukaisesta tuotannosta ja niiden tulee Suomessa olla KTTK:n tarkkailemaa luonnonmukaista tuotantoa.

9.4.1.2 Poikkeuslupa niiden tuotteiden merkitsemiseen, joiden raaka-aineista vähintään 66 % on Demeter-laatuisia



Demeter-tuotteissa, joiden raaka-aineista vähemmän kuin 90 % on saatavilla Demeter-laatuisena, voidaan käyttää 33 % asti ”siirtymävaiheessa *demeteriin*”

tai muita tarkkailtuja luonnonmukaisesti tuotettuja raaka-aineita tuotemerkkijärjestön hakemuksesta myöntämällä luvalla. Kuvaus poikkeusluvan hakemis- ja myöntämisprosessista on annettu Demeter-tuotantoehdoissa. Poikkeama Demeter-tuotemerkin normaalikäytön vaatimuksista (kohta 4.1.1) on mainittava tuoteselosteessa.

4.1.3 Vähintään 10 % Demeter-raaka-aineista koostuvien tuotteiden merkitseminen

Tuotteissa, joiden raaka-aineista vähintään 10 % on peräisin tarkkaillusta Demeter-tuotannosta, voidaan sanaa "*demeter*" käyttää kyseisen raaka-aineen kohdalla tuoteselosteessa samalla kirjaimella ja saman kokoisena kuin selosteen muu teksti.

Taulukko: Demeter-valmistusaineista koostuvien tuotteiden merkitseminen yleisesti

| Vähintään 90 % Demeter-aineosista koostuvat tuotteet | | | |
|--|---|--|--|
| Tuotemerkki | Pakkauksen teksti | Tarkkailuaste | Vaatimukset tuotteelle |
| 4.1.1  | Tuoteselosteessa Demeter -aineosa (tavallinen kirjasin) Selittävä lauseke " <i>demeter</i> on tuotemerkki (tarkkailluille) biodynaamisille tuotteille ” | - tarkkailtu luomu/ EU 2092/91 - Demeter- tarkkailtu | - Demeter- jatkojalostusehdot täyttävä - kaikissa tuotanto- ja jalostusvaiheissa - vähintään 90 % Demeter-aineosat - vähintään 95 % luomu aineosat |
| Vähintään 66 % Demeter-aineosista koostuvat tuotteet | | | |
| 4.1.2  | Tuoteselosteessa alaviitteet *: * siirtymävaiheessa demeteriin * tarkkailtua luonnonmukaista tuotantoa Selittävä lauseke, " <i>demeter</i> on tuotemerkki (tarkkailluille) biodynaamisille tuotteille” | - tarkkailtu luomu/ EU 2092/ - Demeter- tarkkailtu | - Demeter- jatkojalostusehdot täyttävä - kaikissa tuotanto- ja jalostusvaiheissa - vähintään 66 % Demeter-aineosat - vähintään 95 % luomu aineosat |
| Vähintään 10 % Demeter-aineosista koostuvat tuotteet | | | |
| 4.1.3 demeter- ainesosa | Tuoteselosteessa demeter -aineosa (sama kirjasin ja tyyppi) Selittävä lauseke, " <i>demeter</i> on tuotemerkki (tarkkailluille) biodynaamisille tuotteille ” | - Tarkkailtu luomu/ EU 2092/ Demeter- tarkkailtu | - Demeter- jatkojalostusehdot täyttävä - kaikissa tuotanto- ja jalostusvaiheissa - vähintään 10 % Demeter-aineosat vähintään 95 % luomu aineosat |

9.4.2 Demeter-sinetin käyttö tuotemerkkinä

Demeter-sinetin käyttömahdollisuuksista ei vielä ole päätetty kansainvälisellä tasolla.

9.4.2.1 Demeter-kukkalogon käyttö

Vanhaa kukkalogoa voi käyttää pakkauksissa ja etiketeissä niin kauan kuin sillä merkittyjä pakkaustarvikkeita on varastossa. Tämä kukkalogon käyttömahdollisuus Suomessa on voimassa niin kauan kunnes merkin käytöstä päätetään kansainvälisesti. Uusi Demeter-merkki on otettava käyttöön kun pakkauksia tai etikettejä tarvitaan lisää.

9.4.3. ”Biodyn” tuotemerkin käyttö

Biodyn merkin käytöstä kiinnostuneiden tuottajien tulisi ottaa yhteyttä Demeter-liittoon.

9.4.4 Demeter-tuotteiden tuotemerkintä erityistapauksissa

9.4.4.1 Tuotteiden merkitseminen ”siirtymävaiheessa *demeteriin*” lausekkeella

Tuotteiden tulee olla peräisin yrityksistä jotka:

- ovat noudattaneet Demeter-tuotantoehtoja vähintään 12 kuukauden ajan ja jotka on tarkkailtu.
- jatkojalostavat tuotteet Demeter-jatkojalostusehtojen mukaisesti ja
- täyttävät EU 2092/91 tai vastaavat luonnonmukaisen tuotannon ehdot.

Seuraavat tapaukset on eroteltava:

9.4.4.1.1 Siirtymävaiheessa luonnonmukaiseen tuotantoon olevien tuotteiden

merkitseminen

Tuotteiden tulee olla peräisin yrityksistä:

- jotka on tarkkailtu vähintään luomu/ EU 2092/91 siirtymävaihe-ehtojen mukaisesti ja
- tuote saa sisältää vain yhden kasviperäisen aineosan.

Pakkauksessa saa olla teksti ”siirtymävaiheessa *demeteriin*” (ilman Demeter-logoa tai sen osia)

Siinä on kuitenkin oltava myös EU 2092/91 vaatima lauseke: ”luonnonmukaiseen tuotantoon siirtymässä oleva tuote”.

Demeter-merkinnät selityksineen eivät saa olla lain vaatimaa tekstiä näkyvämmiin esillä. *demeter*-sanana fontin ja koon tulee olla sama kuin muussa tekstissä, mutta se saa olla lihavoitu ja kursivoitu.

9.4.4.1.2 Tarkkailtujen luonnonmukaisten / EU 2092/91 tuotteiden merkitseminen



Tuotteet tarkkailluista luomu-yrityksistä, jotka ovat viljelleet vähintään 12 kuukautta Demeter-ehtojen mukaisesti ja jotka on Demeter-tarkkailtu sekä täyttävät kansalliset ja/tai kansainväliset luonnonmukaisen tuotannon ehdot, voidaan merkitä Demeter-tuotemerkillä mikäli seuraavat ehdot täyttyvät:

- Tuotteiden tulee olla vähintään luomu-tarkkailtuja, ja
- vähintään 90 % aineosista tulee olla viljelty Demeter-ehtojen mukaan ja niiden tulee olla tarkkailtuja. Saatavuusongelmien takia voidaan myöntää erityislupa

(rajoitetuksi ajaksi, yksinkertaistettu hakumenettely) käyttää korkeintaan 33 % luomu-aineosia.

Demeter-tuotemerkkilogoja voidaan käyttää, mikäli tuoteselosteessa on Demeter-aineosien kohdalla alaviite ”siirtymävaiheessa *demeteriin*”.

Taulukko: Demeter-tuotemerkin käyttö erityistapauksissa

| Siirtymävaiheessa luonnonmukaiseen ja Demeter-tuotantoon | | | |
|--|--|--|--|
| Tuotemerkki | Pakkausteksti | Tarkkailuaste | Vaatimukset tuotteelle |
| 4.4.1.1 Siirtymävaiheessa <i>demeteriin</i> | EU:n vaatima teksti: ”luonnonmukaiseen tuotantoon siirtymässä oleva tuote”. Selittävä lauseke: “ <i>demeter</i> on tuotemerkki (tarkkailluille) biodynaamisille tuotteille” | - EU 2092/91 siirtymävaiheen tarkkailu - 1. tai 2. vuoden Demeter-siirtymävaihe tarkkailu | - Demeter-jatkojalostussäännöt - Jalostamattomat kasviperäiset tuotteet - Yhden kasvisraaka-aineen jalosteet |
| Tarkkailtu luomu - Siirtymävaiheessa Demeteriin | | | |
| 4.4.1.2  | <i>demeter</i> -aineosat merkitty <i>demeter</i> -siirtymätarkkailut*alaviitteellä: * siirtymävaiheessa <i>demeteriin</i> Selittävä lauseke: “ <i>demeter</i> on tuotemerkki (tarkkailluille) biodynaamisille tuotteille” | - EU 2092/91 siirtymävaiheen tarkkailu - 1. tai 2. vuoden Demeter-siirtymävaihe tarkkailu | - Demeter-jatkojalostus ehdot - Demeter-tuotanto- ja jalostusehdot kaikissa vaiheissa - >90 % siirtymävaiheessa <i>demeteriin</i> (erityislupa: >66 %) - vähintään 95 % luomu |
| Seuraava erityismerkintä on voimassa niin kauan kuin EU asetus 96/5 vitamiinilisistä vauvanruokiin on: | | | |
| Tuotteet, joihin kohdistuu lakisäätteisiä vaatimuksia (vitamiinien lisäys) | | | |
| 4.4.2  Demeter-raakaaineet | Tuoteseloste kuten 4.1.1./4.1.2 Lisäys: Vitamiineja lisätty lainmukaisesti. Selittävä lauseke: “ <i>demeter</i> on tuotemerkki (tarkkailluille) biodynaamisille tuotteille” | Tarkkailtu Luomu/ EU - Demeter-tarkkailu | - Demeter-jatkojalostusehdot - Vitamiinit lain mukaan - > 66 % Demeter- - väh. 95 % luomu |

4.4.2 Tuotteet, jotka sisältävät lain vaatimia aineosia

Viljapohjaisissa vauvanruoissa, joiden tulee lain nojalla (EU 96/5) sisältää lisättyjä vitamiineja, tulee Demeter-aineosa mainita erikseen tekstissä, tuotemerkkilogon lisäksi (esim. *demeter*-hirssiä). Tämän tekstin ja

tuotemerkkilogon etäisyys toisistaan ei saa olla logon korkeutta suurempi. Erityislupia vitamiinien lisäämiseen annetaan vain vuoden 2004 loppuun.

Yksittäisten tuoteryhmien merkintäehtoja

9.4.5.1 Demeter-mehiläistarhauksesta peräisin olevan hunajan merkintä

Hunajan pakkausmerkinnöissä seurataan Demeter-tuotemerkinkäyttöohjeita 4.1 (Taulukko: Demeter-valmistusaineista koostuvien tuotteiden merkitseminen yleisesti) tai 4.4.1.2 (Taulukko: Demeter-tuotemerkin käyttö erityistapauksissa), mutta pakkauksiin tulee lisätä seuraava teksti:

“ Demeter-mehiläistuotannossa merkittävää on mehiläisten hoitotapa. Koska mehiläisten keruualueet ovat laajat, ei ole mahdollista taata, että tuotteet on kerätty vain biodynaamisesti hoidetuilta mailta.”

9.4.5.2 Alkoholia sisältävien tuotteiden

Alkoholia sisältävien Demeter-tuotteiden merkinnässä noudatetaan seuraavia ohjeita kunnes Demeter-liitto tekee asiasta periaatepäätöksen.

9.4.5.2.1 Uuden tuotemerkkilogon käyttö

Alkoholipitoisten Demeter-tuotteiden merkitseminen uudella tuotemerkkilogolla tulee noudattamaan kohdissa 4.1. ja 4.3 annettuja ohjeita sen jälkeen kun alkoholipitoisia tuotteita koskevat jatkojalostusehdot valmistuvat.

9.4.5.2.2 Demeter-sinetin käyttö

Demeter-sinetin käyttö (4.2) sallitaan sinetin tultua hyväksytyksi kansainvälisellä tasolla.

9.4.5.2.3 Aineosien merkitseminen vanhalla stilisoidulla ”demeter” tekstilogolla

Alkoholipitoisen oluen ja viinin Demeter-aineosien merkintä on sallittua, mikäli:

- Tuote täyttää Demeter-jatkojalostusehdot
- Tuote koostuu vähintään 95 % luomu-aineosista ja
- Tuote täyttää EU 2092/91 ehdot ja
- 50 % - 90 % aineosista on Demeter-laatuista. Vanhaa stilisoitua Demeter-sanaa voidaan käyttää pakkaustekstissä Demeter-aineosien kohdalla.

9.4.5.3 Demeter-kosmetiikan merkintä

Tullakseen merkityksi Demeter-merkillä kosmetiikan tuotteiden tulee olla tuotettu Demeter-jatkojalostusehtojen mukaisesti ja täyttää seuraavat ehdot.

9.4.5.3.1 Uuden Demeter-tuotemerkkilogon käyttö

1) Uuden Demeter-tuotemerkkilogon normaalikäyttö on sallittua kosmetiikassa kun (ks 4.1):

- Tuote koostuu vähintään 90 % Demeter-aineosista ja
- Tuotteelle nimen antava aineosa on Demeter-laatuinen.

2) Lisäksi on tuotemerkkilogon käyttö sallittu erityisluvalla (yksinkertaistettu hakumenettely) tuotteille, jotka:

- Koostuvat vähintään 50 % Demeter-aineosista ja
- Nimen antava aineosa ei ole saatavilla Demeter-laatuista,

- Vähintään 90 % aineosista on luomu-laatuista,
- Kirjallinen todistus esitetään siitä, että Demeter-raaka-ainetta ei ole saatavilla ja että siirtymävaihe- tai luomu raaka-ainetta on käytetty sen tilalla. Tämä poikkeama Demeter-aineosien tavallisesta osuudesta on mainittava alaviitteessä (ks 4.1.2).

3) Demeter-aineosien merkintä (sama fontti ja koko) tuoteselosteessa on sallittua kosmetiikassa kun (sks. 4.1.3):

- Ainakin yksi aineosa on Demeter-laatuinen
- Vähintään 50% tuotteesta koostuu tarkkailluista luonnonmukaisista aineosista.

Sana *demeter* voidaan tällöin kirjoittaa tuoteselosteessa kursivoituna ja lihavoituna.

Tuoteselosteessa tulee olla kaikki tuotteen aineosat. Tuoteselosta noudattaa CTFA (Cosmetic Toiletry Fragrances Association) järjestelmää. Tuoteseloste tulee olla kirjoitettu sen maan kielellä jossa tuote myydään.

9.4.5.3.2 Demeter-sinetin käyttö

Demeter-sinettiä voidaan käyttää heti kun se on hyväksytty kansainvälisesti.

9.4.5.3.3 Vanhan stilisoidun demeter-sanan käyttö

Kosmetiikan tuotemerkinnässä voidaan käyttää aikaisemmin käytössä ollutta Demeter-tekstilogoja seuraavin ehdoin:

1. Tuotteen näkyvä nimeäminen Demeter-kosmetiikaksi (esim. *demeter*-ruusuöljy) on sallittua kun
 - Tuotteelle nimen antava aineosa on Demeter-laatuinen ja
 - Vähintään 90% kaikista aineosista on Demeter-laatuista.
2. Demeter-tuotemerkkiä voidaan käyttää tuotenimessä viitaten raaka-aineeseen (esim. Ruusuöljy *demeter*-ruusuista) kun
 - Tuotteelle nimen antava raaka-aine on Demeter-laatuinen,
 - Vähintään 50% kaikista aineosista on Demeter-laatuista ja
 - Vähintään 90% kaikista aineosista on luomu-laatuista.
3. The Demeter-tuotemerkkiä voi käyttää tuoteselosteessa kun
 - Vähintään yksi aineosa on Demeter-laatuinen
 - Vähintään 50 % aineosista on luomu-laatuista.

Tuoteselosteessa tulee olla kaikki tuotteen aineosat. Tuoteselosta noudattaa CTFA (Cosmetic Toiletry Fragrances Association) järjestelmää. Tuoteseloste tulee olla kirjoitettu sen maan kielellä, jossa tuote myydään..

Osa B

Ehdot eri raaka-aineiden jatkojalostukseen

I

Ehdot Demeter-hedelmä- ja -vihannestuotteiden, mukaan lukien peruna ja perunatuotteet, tuotemerkitarkkailuun

Sisällysluettelo

1 Hedelmät

1.1 Hedelmien varastointi

1.2 Raaka-aineet ja lisäaineet

1.2.1 Raaka-aineet

1.2.1.1 Makeutusaineet

1.2.2 Lisäaineet ja tekniset apuaineet

1.2.2.1 Lisäaineet

1.2.2.2 Tekniset apuaineet

1.3 Jatkojalostusmenetelmät tuoteryhmittäin

1.3.1 Hedelmien esikäsittely

1.3.1.1 Hedelmien peseminen

1.3.1.2 Hedelmien leikkaaminen

1.3.2 Hedelmien säilöminen

1.3.2.1 Kuivatut hedelmät

1.3.2.2 Pakastetut hedelmät

1.3.2.3 Steriloidut hedelmäsäilykkeet

1.3.3 Hedelmämehut, -nektarit, -mehutiivisteet

1.3.3.1 Hedelmämehut ja raffinoimattomat mehusteet

1.3.3.2 Nektarit (makeutetut, laimennetut mehut)

1.3.3.3 Mehutiivisteet

1.3.4 Hedelmämassa, -soseet, -juustot, hedelmäpohjaiset levitteet ja puolivalmisteet

1.3.4.1 Puolivalmisteet (hedelmämassat ja -soseet)

1.3.4.2 Hedelmäpohjaiset hyydytysaineet

1.3.4.3 Hedelmämassat ja -soseet

1.3.4.4 Hedelmäjuustot

1.3.4.5 Hedelmäpohjaiset levitteet

2 Vihannekset (mukaan lukien perunan)

2.1 Vihannesten varastointi

2.2 Vihannesten jatkojalostus

2.2.1 Raaka- ja lisäaineet

2.2.2 Apuaineet

2.3 Jatkojalostus tuoteryhmittäin

2.3.1 Vihannesten esikäsittely

2.3.1.1 Vihannesten peseminen

2.3.1.2 Puhdistaminen ja kuoriminen

2.3.1.3 Paloittelu ja lajittelu

2.3.1.4 Ryöppääminen

2.3.2 Vihannesten säilöminen

2.3.2.1 Kuivatut vihannekset (mukaan lukien sienet)

2.3.2.2 Lasi- tai metallipurkkeihin säilötyt vihannekset (mukaan lukien sienet)

2.3.2.4 Vihannesten säilöminen hapattamalla

2.3.2.4 Pakastetut vihannekset

2.3.3 Vihannesmehut

3 Hedelmäetikat, tomaattisose, piparjuurivalmisteet

3.1 Hedelmäetikat

3.2 Tomaattisose

3.3 Piparjuurivalmisteet

1 Hedelmät (periaatteessa kaikkia Demeter-hedelmiä voidaan käyttää)

1.1 Hedelmien varastointi

Kemialliset säilöntämenetelmät kuten pintakäsittely tai kaasutus kemiallisella säilöntäaineella on kielletty, kuten myös hedelmien säteilyttäminen. Sallittuja varastointimenetelmiä ovat kylmäsäilytys, kosteuden säätely sekä varastointi muunnellussa ilmassa.

1.2 Raaka-aineet ja lisäaineet

1.2.1 Raaka-aineet

Kaikki Demeter raaka-aineet ovat sallittuja

1.2.1.1 Makeutusaineet taulukon 5.5 mukaan

1.2.2 Lisäaineet ja tekniset apuaineet

1.2.2.1 Lisäaineet

- pektiini E 440a hedelmäpohjaisissa levitteissä
- Agar-agar E 406 hedelmäpohjaisissa levitteissä (nämä eivät saa sisältää fosfaatteja eikä kalsiumsulfaattia eikä niitä saa säilöä rikkidioksidilla)
- Johanneksen leipäpuun (carob) kumia E 410 hedelmäpohjaisiin levitteisiin
- luonnollista tärkkelystä ja esikäsiteltyä tärkkelystä, joiden alkuperä on luomutuotannosta
- entsyymit, myös kuivatut (amylolyytit, pektolyytit, jotka eivät ole kemiallisesti säilöttyjä eivätkä peräisin geneettisesti muunnelluista eliöistä – josta on oltava kirjallinen vakuutus tavarantoimittajalta) ovat sallittuja vain vaikeissa mehunpuristuksissa (esim. mustaherukka, karhunvadelma, karviainen tai mehutiivisteiden valmistuksessa).

1.2.2.2 Tekniset apuaineet

Seuraavat ovat sallittuja:

- asbestivapaat suodatinaineet
- kasviöljyt ja rasva (hydrogenoimattomat) kuivahedelmissä tarttumisen estoaineina
- hiilidioksidi ja typpi jäähdytysaineina ja muunnellussa ilmassa varastoinnissa.

Seuraavien apuaineiden käyttö on sallittua ainoastaan asianomaisen Demeter-järjestön luvalla:

- piimaa suodatuksessa
- elintarvikeliivate kosmeettisista syistä
- bentoniitti valkuaisaineen eliminoimiseen

1.3 Jatkojalostusmenetelmät tuoteryhmittäin

1.3.1 Hedelmien esikäsittely

1.3.1.1 Hedelmien peseminen

Ensimmäinen pesu voidaan suorittaa hanavedellä. Lopullisen puhdistuksen tulisi tapahtua puhtaalla juomavedellä.

1.3.1.2 Hedelmien paloittelu

Hedelmien paloittelu tapahtuu mekaanisesti.

1.3.2 Hedelmien säilöntä

1.3.2.1 Kuivatut hedelmät

Kuivaaminen on vanhin ja usein hellävaraisin tapa säilöä hedelmiä. Sitruunamehulla tai sitruunamehutiivisteellä estetään hedelmien tummuminen. Hedelmien käsittely rikkidioksidilla tai sulfaattiliuoksella on kiellettyä. Nopealla kiehuuttamisella voidaan poistaa vahapinta esim. luumuista. Pakastuskuivaus on kiellettyä. Kasviöljyjä ja rasvoja (hydrogenoimattomia) voidaan käyttää estämään hedelmien tarttuminen toisiinsa.

1.3.2.2 Pakastetut hedelmät

Ainoastaan tuoreita, hyväkuntoisia hedelmiä voidaan pakastaa. Hedelmät voidaan käsitellä luontaisella hapolla, esim. sitruunalla tai sitruunamehutiivisteellä. Hedelmät voidaan ryöpätä ennen pakastamista. Sakkaroosin lisääminen, kuivana tai siirappina, on kielletty. Askorbiinihapon käyttö antioksidanttina on kielletty. On pidettävä huolta, että pakastehedelmätuotteita ei säilytetä 18 kuukautta pidempään ennen käyttöä tai jatkojalostusta.

1.3.2.3 Steriloidut hedelmäsäilykkeet

Ainoastaan hyväkuntoisia, tuoreita ja kypsentämättömiä hedelmiä voidaan käyttää hedelmäsäilykkeiden raaka-aineena. Luontaisia happoja, esim. sitruunaa tai sitruunamehutiivistettä voidaan käyttää hedelmien käsittelyyn. Säilykkeen neste voi sisältää elintarvikehunajaa, raakaruokosokeria tai raakakidesokeria. Terveellisyssyistä tulisi näitä lisäaineita käyttää mahdollisimman vähän. Nopeaa sterilisointia korkeassa lämpötilassa tulisi käyttää aina kun mahdollista.

1.3.3 Hedelmämehut, -nektarit ja -mehutiivisteet

1.3.3.1 Hedelmämehut ja raffinoimattomat mehusteet

Hedelmämehut ja mehusteet valmistetaan mekaanisesti kypsistä, terveistä ja tuoreista Demeter-hedelmistä. Niitä ei saa valmistaa tiivisteistä. Entsyymien (pektolyttiset, proteolyttiset ja amylolyttiset) käyttö, myös kuivattujen muttei kemiallisesti säilöttyjen, voidaan sallia vaikeasti puristettavia hedelmiä, esim. mustaherukkaa, karhunvadelmaa ja karviaista mehustettaessa. Rikkidioksidin lisääminen mehuun on kiellettyä. Pastörinti, jäädyttäminen ja hiilihappo ovat sallittuja säilöntämenetelmiä. Sakeutta aiheuttavien hedelmän

osien poistaminen linkoamalla on sallittu. Suodattamiseen saa käyttää asbestivapaita suodatinaineita. Seuraavien käyttö voidaan sallia tuotemerkkijärjestön antamalla luvalla:

- piimaa suodatinaineena
- bentoniitti valkuaisaineen eliminointiin
- liivate kosmeettisista syistä

Pääsääntöisesti tarkoituksena on mahdollisuuksien mukaan valmistaa luontaisesti sakeita mehuja. Mekaaninen pilkkominen on sallittua. Mehujen pastörointi ja pullotus tulee tehdä mahdollisimman hellävaroin, heikentäen mahdollisimman vähän mehun laatua. Aseptinen pullotus on mahdollista ja toivottavaa.

1.3.3.2 Hedelmänektarit (laimennetut, makeutetut mehut)

Nektareita voidaan valmistaa kivellisistä, siemenellisistä ja luonnonhedelmistä käyttäen taulukossa 5.5 lueteltuja makeutusaineita sekä puhdasta juomavettä, siinä määrin kuin veden ja makeutusaineen lisääminen on tarpeellista juomakelpoisen tuotteen valmistamiseksi. Päämääränä on oltava suurin mahdollinen hedelmien suhde makeutusaineeseen nähden. Pastöroinnin ja pullotuksen on tapahduttava mahdollisimman hellävaroin, heikentäen mahdollisimman vähän mehun laatua. Aseptinen pullotus on mahdollista.

1.3.3.3 Hedelmämehuriivisteet

Mehuriivisteiden raaka-aineena on hedelmämehu tai mehuste (ks. 1.3.3.1). Mehuriivisteet valmistetaan ilman lisättyjä makeutusaineita. Vedenhaidutuksen tulisi tapahtua monivaiheisessa alipainehaidutuksessa ja/tai ohutlevyhaidutuksessa, mahdollisuuksien mukaan tyhjiössä. Entsyymien, myös kuivattujen muttei kemiallisesti säilöttyjen, käyttö on sallittua. Happamuuden säätely kalsiumkarbonaatilla ei ole sallittua.

Kirkastaminen (ks. 1.3.3.1 ja 1.2.2.2) voidaan sallia kirjallisella luvalla.

1.3.4 Hedelmämassat, -soseet, -juustot, hedelmäpohjaiset levitteet ja puolivalmisteet

1.3.4.1 Puolivalmisteet (hedelmämassat ja -soseet)

Puolivalmisteet eivät saa olla kemiallisesti säilöttyjä. Hedelmäsoseiden valmistuksessa tulee pyrkiä poistamaan mahdollisimman suuri osa siemenkotaineksestä.

1.3.4.2 Hedelmämehpohjaiset hyydytysaineet

Perinteisten mehpohjaisten hyydytysaineiden valmistus Demeter-hedelmistä on mahdollista ja toivottavaa. Niillä voidaan korvata muita hyydytysaineita ja saada parempia tuotteita.

1.3.4.3 Hedelmämassat ja -soseet

Hedelmäsoseet valmistetaan ilman makeutusaineita, esim. omenasose. Hedelmämassat happamammista hedelmistä, esim. omena, voidaan makeuttaa hunajalla, raakaruoko-, tai raakakidesokerilla.

Luumumassa on makeuttamaton tuote, joka valmistetaan tuoreista tai kuivatuista luumuista tai luumusoseesta. Muita lisäaineita ei sallita. Myöskään muissa makeista hedelmistä, esim. mango ja päärynä, valmistetuissa massoissa ei sallita lisä- tai makeutusaineita.

1.3.4.4 Hedelmäjuustot

Makeutusaineiden lisääminen on kielletty. Hedelmäjuustot valmistetaan hedelmistä höyryttämällä tai keittämällä, painamalla ja haihduttamalla. Haihdutuksen tulisi mahdollisuuksien mukaan tapahtua tyhjiössä. Jos hedelmäjuuston valmistukseen käytetään hedelmämehua, tulee sen täyttää kohdan 1.3.3 vaatimukset.

1.3.4.5 Hedelmäpohjaiset levitteet (hedelmävalmisteet)

Mikäli levitteen valmistuksessa käytetään hedelmämassaa tai -sosetta, tulee niiden olla kohtien 1.3.4.1 ja 1.3.4.3 mukaisesti valmistettuja. Hyydytysaineina voidaan käyttää pektiiniä E 440a ja agar-agaria E 406. Johanneksen leipäpuun (carob) hedelmäkumia voidaan käyttää saostusaineena. Tärkkelykset, myös esikäsitellyt, ovat sallittuja. Luontaisia happoja, esim. sitruunaa tai sitruunamehutiivistettä voidaan käyttää happamuudensäätelyyn tai antioksidanttina. Sallitut makeutusaineet on luetteloitu taulukossa 5.5. Mikäli levitteitä haihdutetaan, tulee tämän tapahtua tyhjiössä. Agavemehutiivistettä ja maa-artisokkasiirappia suositellaan kevytlevitteiden makeutusaineiksi.

2 Vihannekset, mukaan lukien peruna

(Se, mitä tässä määrätään vihanneksista, pätee myös perunoihin)
Kaikkia Demeter-vihanneksia ja perunoita voidaan käyttää.

2.1 Vihannesten varastointi

Varastoitavia vihanneksia ei saa käsitellä kemiallisilla säilöntäaineilla (esim. etyleeni ja asetyleeni). Säteilyttäminen on myös kielletty. Säilytys kellareissa ja varastohuoneissa, myös muunnellussa ilmassa, on sallittua.

2.2 Vihannesten jatkojalostus

2.2.1 Raaka-aineet ja lisäaineet

Kaikki Demeter -raaka-aineet ovat sallittuja. Niiden lisäksi sallitaan seuraavat:

- hapateet (ei GMO, josta on saatava tavarantoimittajalta kirjallinen todistus)
- suola (ks. taulukko 5.4)

Sallitut makeutusaineet:

- ks. taulukko 5.5. Kaikkia sallittuja sokereita voidaan hyödyntää etikka- ja maitohapposäilykkeiden käymisprosesseissa.

2.2.2 Apuaineet

- asbestivapaat suodatinaineet hedelmämeijerijäätelöiden suodatuksessa
- piimaa-aines kirkastukseen (vain erikoisluvalla)

- hiilidioksidi ja typpi varastoilman muunteluun
- kasviöljyt ja rasvat (hydrogenoimattomat).

2.3 Jatkojalostus tuoteryhmittäin

2.3.1 Vihannesten esikäsittely

2.3.1.1 Vihannesten peseminen

Vihannekset tulee pestä juomakelpoisella vedellä.

2.3.1.2 Puhdistus ja kuoriminen

Mekaaniset puhdistusmenetelmät ovat yleisesti ottaen sallittuja. Mekaaniset kuorinta-menetelmät ovat sallittuja niille vihanneksille, joiden kuori ei kelpaa syötäväksi. Kuorimiseen voidaan käyttää höyryä.

2.3.1.3 Pilkkominen ja lajittelu

Pilkkominen ja lajittelu tavalliseen tapaan.

2.3.1.4 Ryöppääminen

Mikäli mahdollista, tulee ryöppäys tehdä höyryllä, jotta ravintoarvot säilyisivät tuotteessa paremmin.

2.3.2 Vihannesten säilöminen

2.3.2.1 Kuivatut vihannekset (mukaan lukien sienet)

Kuivattavat vihannekset esikäsitellään normaaliin tapaan (ks.2.3.1) - pestään, lajitellaan, puhdistetaan - ja tarvittaessa pilkotaan tai lohkotaan. Vihannekset voidaan käsitellä luontaisella hapolla, esim. sitruunamehu, tummumisen ehkäisemiseksi. Vesipitoisuuden alentaminen ryöppäystä seuraavalla pakastamisella ei ole sallittua. Rikkidioksidi- ja natriumsulfiittikäsittelyt ovat kiellettyjä. Kasviöljyjä ja -rasvoja (hydrogenoimattomia) voidaan käyttää. Kuivaamisen tulisi tapahtua mahdollisimman hellävaroin esim. kosteudenkerääjiä hyödyntäen.

Seuraavat kuivausmenetelmät ovat kiellettyjä: korkeataajuuskuivaus (infrapunakuivurit), kemiallinen kosteudenerotus (paitsi suolalla), suoraan fossiilipolttoaineen polttoon perustuva kuivaus ja pakastuskuivaus.

2.3.2.2 Lasi- tai metallipurkkeihin säilötyt vihannekset (mukaan lukien sienet)

Vihannesten esikäsittelyssä käytetään tavallisia menetelmiä (ks. 2.3.1).

Säilöntäaine voi sisältää enintään 1,5 % suolaa (ks.2.2.1). Vaaleavärisiä vihanneksia voidaan käsitellä luontaisilla hapoilla, esim. sitruunamehu, omenamehu, hapankaalimehu. Kalsiumkloridin käyttö tomaattisäilykkeissä on kielletty.

Vihannessäilykkeet tulee steriloida asianmukaisesti.

2.3.2.3 Vihannesten säilöntä hapattamalla

- Maitohapposäilöntä

Hapatteiden (ei GMO, kirjallisesti todistettu) käyttö on sallittu maitohapposäilönnässä. 1 % elintarvikehunajaa, raakaruokosokeria tai raakakidesokeria voidaan lisätä. Muita säilöntäaineita ei sallita. Maitohapposäilöttyjä oliiveja ei saa käsitellä natriumhydroksidilla. Maitohapposäilöttyjen vihannesten pastörointi on sallittua, mutta tätä menetelmää tulisi käyttää vain, kun se on aivan välttämätöntä.

- Vihannesten etikkasäilöntä

Säilöntäaine valmistetaan etikasta, elintarvikesuolasta ja -hunajasta, raakaruoko- tai raakakidesokerista sekä yrteistä ja mausteista. Sitruunamehu on sallittu lisäaine. Eristetyt luontaiset hapot ja kemialliset säilöntäaineet ovat kiellettyjä. Tuote voidaan pastöroida.

2.3.2.4 Pakastetut vihannekset

Vihannekset esikäsitellään tavalliseen tapaan (ks. 2.3.1), mahdollisesti myös ryöpätään. Vihannekset pakastetaan ilman ylimääräistä nestettä. Pakastuksen tulisi olla mahdollisimman nopea, hyödyntäen pikapakastusmenetelmiä, esim. liikkuvassa ilmassa pakastaminen, nesteissä pakastaminen, kylmähöyrymenetelmät ja nestemäisen tyypin avulla pakastaminen.

2.3.3 Vihannesmehut

Vihannesmehujen happamuuden lisäämiseksi on luontaisten happojen, esim. Demeter-omenaviinietikan ja hapankaalimehun, käyttö sallittua. Hapankaalimehu tulee puristaa Demeter-hapankaalista. Piimaan käyttö suodatuksessa on sallittu vain Demeter-tuotemerkkitoimikunnan erityisluvalla. Riippuen mehun pH arvosta voidaan se joko pastöroida tai steriloida. Pastörointi hellävaraisempana on suositeltavaa. Mehujen mekaaninen pilkkominen on sallittua.

3 Hedelmäetikat, tomaattisose, piparjuurivalmisteet

3.1 Hedelmäetikat

Etikkajuuret ovat sallittuja. Hedelmäetikat (sekä viinietikat ja juurikasetikat) valmistetaan Demeter-hedelmistä.

Etikkaesanssia ei valmisteta. Sekä perinteiset että nopeat etikanvalmistusmenetelmät ovat sallittuja. Karamelliväriin ja rikkihapon lisääminen on kielletty. Kaliumheksasyano-ferraatin E 536 käyttö on kielletty. Synteettiset etikanvalmistusmenetelmät ovat kiellettyjä.

3.2 Tomaattisose

Tomaattisose valmistetaan tomaattimassasta haihduttamalla siitä vettä lämmön avulla. Kuiva-aineen määrää voi säädellä lisäämällä tuoretta tomaattimassaa. Kemialliset säilöntäaineet ovat kiellettyjä.

3.3 Piparjuurivalmisteet

Piparjuurivalmisteiden, esim. raastettu piparjuuri, pöytä- tai herkkupiparjuuritahnat, valmistuksessa ei saa käyttää rikkidioksidia. Sitruunamehua tai sitruunamehutiivistettä voidaan käyttää.

II

Ehdot Demeter-pähkinä- ja -siemenjalosteiden tuotemerkitarkkailuun (tahnat ja levitteet)

Sisällysluettelo

1 Yleistä

2 Raaka-aineet

2.1 Raaka-aineet

2.2 Sokerilaadut ja suola

3 Jatkojalostus

1 Yleistä

Pähkinöistä, siemenistä ja jyivistä peräisin olevia öljyjä ja rasvoja käsitellään erikseen kohdassa VIII.

Pähkinätahnat voivat sisältää kaikenlaisia pähkinöitä, mutta lajien tulee ilmetä tuoteselosteesta.

2 Raaka-aineet

2.1 Raaka-aineet

Pääsääntöisesti kaikkia Demeter-raaka-aineita voidaan käyttää.

2.2 Makeutusaineet ja suola

Taulukon 5.5 mukaisesti.

3 Jatkojalostus

Ainoastaan mekaaniset jalostusmenetelmät kuten peseminen, kuivaaminen, paahtaminen, kuoriminen, sekoittaminen, pilkkominen ovat sallittuja kaikissa jatkojalostusvaiheissa.

III

Ehdot Demeter-leipomotuotteiden tuotemerkkিতarkkailuun

Sisällysluettelo

- 1 Raaka-aineet ja lisäaineet**
- 1.1 Raaka-aineet**
 - 1.1.1 Maito ja maitotaloustuotteet
 - 1.1.2 Makeutusaineet
 - 1.1.3 Nostatusaineet
 - 1.1.4 Suola
 - 1.1.5 Rasva uppopaistettuja leipomotuotteita varten
 - 1.1.6 Suklaakuorrutukset
 - 1.1.7 Hedelmävalmisteet
 - 1.1.8 Alkoholi
- 1.2 Lisäaineet**
 - 1.2.1 Sallitut hyydytysaineet
 - 1.2.2 Emäksiset suolavedet
 - 1.2.3 Makuaineet
 - 1.2.4 Taikinan parannusaineet
- 1.3 Apuaineet**
 - 1.3.1 Tarttumisen estoaineet
 - 1.3.2 Leivontapaperit ja foliot
- 2 Jatkojalostusmenetelmät**
 - 2.1 Jauhatus**
 - 2.2 Jauhojen ikä**
 - 2.3 Nousemistapahtuman pitkittäminen ja keskeyttäminen**
 - 2.4 Pakastaminen**
 - 2.5 Uunit**
 - 2.6 Leivinvuoat ja -pellit**
- 3 Pakkausmerkinnät (lisätietoa)**

1 Raaka-aineet ja lisäaineet

1.1 Raaka-aineet

Pääsääntöisesti kaikkia Demeter-raaka-aineita voidaan käyttää.

1.1.1 Maito ja maitotaloustuotteet

Kattavana sääntönä on, että kuivattuja maitotuotteita ei saa käyttää.

1.1.2 Makeutusaineet

Ks. taulukko 5.5.

1.1.3 Nostatusaineet

Seuraavia nostatusaineita voidaan käyttää:

- Erilaiset fermentit
 - leipomon tuottama hapate. Hapvoja voi käyttää herätteenä alkuvaiheessa. Päämääränä on kehittää monivaiheinen, hiivaton prosessi.
 - hiiva
 - E 501 Piparkakkuihin ja hunajaleipään
 - viinikivileivin jauhe. Viljatärkkelys on ainoa sallittu välittäjäaine, johon leivinjauheen voi sekoittaa.
 - E 503 Ammoniakkibikarbonaatti nostattamattomille leipomotuotteille
- Fosfaatteja sisältävät nostatusaineet ovat kiellettyjä.

1.1.4 Suola

Ks. taulukko 5.5.

1.1.5 Rasvat uppopaistetuille leipomotuotteille

Maapähkinä- ja palmuöljyt ovat sallittuja ainoastaan uppopaistamiseen.

1.1.6 Suklaakuorrutukset

Tarkkailtu luomu-laatuinen suklaakuorrutus on sallittu. Jos tuote sisältää lesitiiniä lisäaineena, se ei saa olla peräisin geneettisesti muunnelluista organismeista.

1.1.7 Hedelmävalmisteet

Ks. osa B, I kohta 1.3.4

1.1.8 Alkoholi

Alkoholi kaikissa muodoissa on kielletty.

1.2. Lisäaineet

1.2.1 Sallitut hyydytysaineet

- E 406 agar-agar
- E 440a pektiini. Pekiini ei saa sisältää fosfaatteja, kalsiumsulfaattia eikä raffinoitua sokeria eikä se saa olla säilötty rikkidioksidilla. E 440b kaliumpektiitti on kielletty.

- liivatteen käyttö on sallittu ainoastaan jogurtissa, tuorejuustoissa ja kermavalmisteissa

1.2.2 Emäksiset suolavedet

Neliprosenttinen (4 %) natriumhydroksidiliuos on sallittu suolarinkalien ja muiden suolaleipomotuotteiden valmistuksessa.

1.2.3 Makuaineet

Sokerileivonnassa käytettyjen makuaineiden tulee olla ainoastaan puhtaita eeterisiä öljyjä sekä uutteita, joiden koostumus on sama kuin niiden raaka-aineilla. Makuaineiden ja uutteen irrottamiseen voidaan käyttää seuraavia menetelmiä: paine, vesi, höyry, etikka, öljy, etanoli ja hiilidioksidi

1.2.4 Taikinanparannusaineet

Seuraavien aineiden käyttö on sallittu pienten leipomotuotteiden, patonkien, korppujen ja paahtoleipien valmistuksessa:

- vehnägluteiini, mutta vain leipomotuotteissa, jotka itsessään sisältävät vehnää.
- acerola-jauhe, josta on kirjallinen todistus, että sen välittäjäaineena toimiva mallasdekstriini ei sisällä geneettisesti manipuloituja organismeja eikä GMO:ta ole käytetty sen valmistuksessa.
- hedelmämehut, maltaat ja soijajauho ovat sallittuja. Niiden tulee mahdollisuuksien mukaan olla Demeter-laatuisia.

Taikinanparannusaineet saavat sisältää vain kohdissa 1.1 ja 1.2 mainittuja raaka-aineita. Kaikkien taikinanparannusaineiden käyttö vaatii tuotemerkkijärjestön luvan, ts. tarkastuksen, että ne täyttävät tuotantoehdot.

Kaikki taikinanparannusaineiden raaka-aineet tulee mainita leipomotuotteen pakkausmerkinnöissä.

1.3 Apuaineet

1.3.1 Tarttumisen estoaineet

Sopivia aineita estämään leipomotuotteiden tarttuminen vuokiin ja pelteihin ovat viljajauho, kasviöljyt ja -rasvat, voi ja muut eläinrasvat.

Puujauhon, magnesiumoksidin ja tarttumisenestoemulsioiden käyttö on kielletty. Vaha sallitaan kunnes parempi vaihtoehto löydetään.

1.3.2 Leivinpaperit ja foliot

Folion käyttö leivonnassa on kielletty.

Leivinpaperia saa käyttää vain pienten leipomotuotteiden kuten rinkalien, sämpylöiden ja pikkuleipien yms. valmistuksessa.

2 Jatkojalostusmenetelmät

2.1. Jauhatus

Vasaramylly on kielletty koska korkea pyörimisnopeus saattaa aiheuttaa viljan lämpenemistä ja heikentää siten laatua. Luonnonkivistä tai kivijäljitelmistä tehdyt myllyt sekä teräslitistimet ovat sallittuja. Uutta myllyä hankittaessa tulisi suosia kivimyllyjä.

2.2. Jauhojen ikä

Leipuri voi itse päättää käyttääkö tuoreita vai jonkin aikaa varastoituja jauhoja.

2.3. Nousemistapahtuman pitkittäminen tai keskeyttäminen jäähdyttämällä tai pakastamalla

Työteknisistä syistä tapahtuva nostatuksen keskeyttäminen jäähdyttämällä tai pakastamalla on sallittua. Olisi suositeltavaa, että toimenpide mainittaisiin tuoteselosteessa.

2.4. Pakastaminen

Hedelmiä voidaan pakastaa, jotta leipomo voi niiden osalta toimia vuodenkierrosta itsenäisenä. Mikroaaltouuneja ei saa käyttää sulattamiseen. Valmiita leipiä ja leipomotuotteita ei saa pakastaa.

2.5. Uunit

Korkeataajuusuunit (infrapunauunit) ovat kiellettyjä. Uutta uunia hankittaessa tulisi ympäristösyistä suosia kaasuuuneja mieluummin kuin sähköuuneja tai öljypolttoisia uuneja.

2.6. Leivinvuoat ja pellit

Teräksestä, ruostumattomasta teräksestä ja lasista valmistetut vuokat ovat sallittuja. Pinnoitettuja vuokia voidaan käyttää, mutta niiden esikäsitteilyohjeita on seurattava tarkasti. Pienetkin naarmut pinnoitteessa tekevät vuokat käyttökelvottomiksi.

3 Tuotemerkinnät (lisätietoja)

Demeter-leivän ja -leipomotuotteiden, olivatpa ne sitten pakattuja tai irtomyynnissä, mukana tulee olla tuoteseloste, joka kaikkien asiakkaiden, vähittäismyyjien ja jakelijoiden on mahdollista saada.

IV

Ehdot Demeter viljan, viljatuotteiden ja pastan tuotemerkitarkkailuun

Sisällysluettelo

1 Yleistä

2 Raaka-aineet ja lisäaineet

2.1 Pastatuotteiden raaka-aineet

2.1.1 Nuudeliin raaka-aineet

2.1.2 Täytettyjen pastatuotteiden raaka-aineet

2.2 Mikro-organismit, maku- ja lisäaineet

2.3 Muut lisäaineet

3 Jatkojalostus

3.1 Jatkojalostusmenetelmät

3.2 Jatkojalostuksen apuaineet

1 Yleistä

Nämä ehdot kattavat:

- viljan, jauhetun viljan, hiutaleet; mukaan lukien tattarin, quinoan ja amarantin
- yllämainituista valmistetut tuotteet kuten aamiaismurot ja myslit, jauhosekoitukset
- kuivaseokset, joiden viljapitoisuus on suuri (risotot, pihvit yms.), viljasta valmistetut kahvinkorvikkeet, täkkelyksen ja esikäsitellyt täkkelykset sekä gluteiinimaltaat
- pastatuotteet (myös täytetyt)

2 Raaka-aineet ja lisäaineet

Pääsääntöisesti kaikkia Demeter -raaka-aineita voidaan käyttää.

Sallitut makeutusaineet ks. taulukko 5.5.

Suola, ks. taulukko 5.5.

2.1 Pastatuotteiden raaka-aineet

2.1.1 Nuudeliin raaka-aineet

- vilja ja jauhetut viljatuotteet kuten jauhot ja mannasuurimot
- munat
- yrtit ja mausteet
- vihannekset

- 2.1.2 Täytettyjen pastatuotteiden raaka-aineet
- kaikki kohdassa 2.1.1 mainitut raaka-aineet
 - maito ja maitotuotteet
 - liha ja lihatuotteet
 - soijatuotteet (ainoastaan Demeter- tai luomusoija)

2.2 Mikro-organismit, maku- ja lisäaineet

- Leivontavalmiisiin jauhosekoituksiin voidaan käyttää seuraavia mikro-organismia valmisteita (ei GMO): hapanjuuret, kuivatut hapanjuurirakeet, hiiva ja hiivavalmisteet
- Taikinanparannusaineet leivontavalmiisiin jauhosekoituksiin on rajattu tuoteryhmään pienet leipomotuotteet, patongit, korput ja paahtoleivät (ks. III kohta 1.2.4) ja niiden käyttöä säätelevät leipomotuotteiden tuotantotarkkailuehdot (ks. III)
- Leivontavalmiissa sekoituksissa viinikivileivinjauheen käyttö on sallittu.
- Makuaineiden tulee olla luomulaatuisia uutteita ja eteerisiä öljyjä. Muita lisäaineita ei sallita. Antibioottien käyttö luontaisten happojen synnyn ehkäisyyn tärkkelysten valmistuksessa on kielletty.

3 Jatkojalostus

3.1 Jatkojalostusmenetelmät

Seuraava menetelmä EI ole sallittu:

- Muunnellun tärkkelyksen valmistus kemiallisin apuainein tai entsyymein. Extruudio-menetelmät ovat sallittuja esim. ”puffattujen” murojen valmistuksessa seuraavin rajoituksin:
- Tuote on valmistettu Demeter-raaka-aineista.
- Tuotetta ei saa kohdan 9.3.2.1 osa A tarkoittamalla tavalla merkitä Demeter tuotteeksi.
- Tuotemerkinnot tehdään kohdan 9.3.2.3 mukaisesti: Demeter raaka-aineet mainitaan tuoteselosteessa.

3.2 Apuaineet

- typpi
- hiilidioksidi
- natriumhydroksidi tärkkelystuotannossa pH:n säätelyyn
- eristetyt entsyymit on kielletty.

V

Ehdot Demeter yrtti- ja -maustetuotteiden tuotemerkitarkkailuun

Sisällysluettelo

- 1 Sadonkorjuu**
- 2 Raaka-aineet, lisäaineet ja apuaineet**
 - 2.1 Raaka-aineet ja lisäaineet**
 - 2.2 Apuaineet**
- 3 Kuivaus ja muut säilöntämenetelmät**
 - 3.1 Kuivaus**
 - 3.2 Muut säilöntämenetelmät**
- 4 Jatkojalostus**
 - 4.1 Leikkaaminen ja jauhaminen**
 - 4.2 Puhdistaminen**
 - 4.3 Sekoittaminen**
- 5 Desinfektio ja sterilointi**

1 Sadonkorjuu

Sadonkorjuuvaiheessa ehdoton puhtaus on ensiluokkaisen tärkeää. Talteen otetun sadon tulisi olla vapaa kaikista kasvitaudeista, kuolleesta solukosta, hyönteisvaurioista, mädästä, yms. mikrobisaastumisen välttämiseksi. On tärkeää varmistaa, etteivät yrtit joudu sadonkorjuuvaiheessa kosketukseen maan kanssa. Jos yrttejä joudutaan puhdistamaan, tulee siihen käyttää puhdasta juomavettä, joka poistetaan mahdollisimman perusteellisesti ennen jatkojalostusta.

2 Raaka-aineet, lisäaineet ja apuaineet

2.1 Raaka-aineet ja lisäaineet

Pääsääntöisesti kaikkia Demeter -raaka-aineita voidaan käyttää.

Lisäksi seuraavat lisäaineet ovat sallittuja:

- suola (ks. taulukko 5.5 osa A)
- makeutusaineet (5.5)
- E 170 Kalsiumkarbonaatti

2.2 Apuaineet

- hiilidioksidi sterilointiin ja kylmäjauhatukseen
- typpi sterilointiin ja kylmäjauhatukseen

3 Kuivaus ja muut säilöntämenetelmät

Kuivauksen tulisi olla mahdollisimman hellävarainen, ylläpitäen korkeimman mahdollisen laadun ja luoden kullekin tuotteelle optimiolosuhteet. Kuivauslämpötila määritellään tuotekohtaisesti. Moitteeton hygienia tulee ylläpitää kuivauksen aikana.

3.1 Kuivaus

Suorassa auringonvalossa kuivaaminen pellolla tai maassa sallitaan ainoastaan välivaiheena hedelmien ja siemenien (kumina, fenkoli jne.) sadonkorjuussa. Varsinainen kuivaaminen ei saa hygieniasyistä tapahtua pellolla. Aurinkoenergian hyödyntäminen tai ilmakehäkuivaus, hyllyillä tai lavoilla varjossa ja tuholaisilta suojassa olevassa kuivaustilassa on sallittua. Tyhjiö-, pakastus- ja kondensaatiokuivausmenetelmät hyllyillä, lavoilla tai liukuhihnoilla sallitaan. Suoraan fossiilipolttoaineiden polttamiseen perustuvaa kuivausta ja kemiallisia vedenerotusmenetelmiä ei periaatteessa sallita (poikkeukset kohdassa 3.2, muut säilöntämenetelmät). Aurinkoenergian hyödyntämiseen ja muihin energiansäästötoimiin ryhtymistä kannustetaan. Kuivattavia tuotteita ei saa pintakäsittellä aminohapoilla, rasvahapoilla, sokereilla tai emulgaattoreilla. Luonnolliset aineet kuten öljyt (Demeter tai luomu) ovat sallittuja pintakäsittelyaineita. Infrapunakuivureiden käyttö on kielletty.

3.2 Muut säilöntämenetelmät

Kasviöljyissä ja etikoissa (Demeter tai luomu) säilöminen on sallittua. Elektrolyyttinen kuivaus on sallittua, mutta vain suolalla (ks. 2.1). Pakastaminen on sallittua.

4 Jatkojalostus

4.1 Leikkaaminen ja jauhaminen

Yrttien ja mausteiden kaikenlainen leikkaaminen aiheuttaa aina eteeristen öljyjen hävikkiä. Siksi tulisi yrtit ja mausteet aina mahdollisuuksien mukaan markkinoida kokonaisina tai karkeasti jauhattuna. Tavallisia jauhatus- ja leikkauslaitteita ja –menetelmiä voidaan käyttää koon pienentämiseen. Jos jauhamisen yhteydessä syntyy pölyä, tulee se erottaa tuotteesta. Jauhatustilan poistoilmasta tulee suodattaa pöly ennen kuin se päästetään ympäristöön. Koon pienennyksessä voidaan käyttää myös typpi- tai hiilidioksidijäähdytystä. Suljettukiertoinen typpikylmäjauhatus on energiansäästösyistä parempi.

4.2 Puhdistaminen

Fyysiset puhdistusmenetelmät, kuten seulonta, lajittelu, kivienpoistolaitteet ja magneetit ja suodatus ovat sallittuja.

4.3 Sekoittaminen

Yrtti- ja mausteseoksien valmistaminen on sallittua. Ainoa sallittu paakkuuntumisenestoaine on kalsiumkarbonaatti E 170.

5 Desinfektio ja sterilointi

Sadonkorjuu- ja jatkojalostusmenetelmät vaikuttavat yrttien ja mausteiden bakteeripitoisuuksiin. Siksi on ensiluokkaisen tärkeää kiinnittää optimaalisten menetelmien löytämiseen.

Herkästi pilaantuvia tuotteita valmistavien yritysten tulisi valita käyttöönsä parhaalla mahdollisella tavalla korjattuja, jatkojalostettuja ja varastoituja yrtejä ja mausteita. Useimmiten tämä takaa riittävän alhaiset mikrobimäärät.

Desinfektiota tulisi käyttää vain äärimmäisen pakon edessä. Sallitut desinfektio- menetelmät ovat kuiva tai kostea kuumuus. Höyry-ylipaineen käyttö on suositeltava menetelmä, jos sen käyttö on mahdollista. Yleisesti ottaen nopeat, korkeata lämpötilaa käyttävät menetelmät ovat parhaita (esim. 105-115 °C, 2-5 minuuttia).

Ionisoivan säteilyn ja mikroaaltojen käyttö on kielletty kuten myös kaikki kemialliset desinfektio- menetelmät.

Tuholaistorjunnassa kuivauksen jälkeinen pakastaminen on sallittu.

VI

Ehdot Demeter-lihan ja -lihajalosteiden tuotemerkitarkkailuun

Sisällysluettelo

- 1 Yleistä**

- 2 Raaka-aineet ja lisäaineet**
 - 2.1 Raaka-aineet**
 - 2.1.1 Suola
 - 2.1.2 Sokeri
 - 2.1.3 Yrtit ja mausteet
 - 2.1.4 Alkoholit

 - 2.2 Lisäaineet ja apuaineet**
 - 2.2.1 Maitohappo
 - 2.2.2 Sitraatti
 - 2.2.3 Mikro-organismivalmisteet
 - 2.2.4 Kuoriaaineet
 - 2.2.5 Upotusaineet
 - 2.2.6 Savu

- 3 Jatkojalostusmenetelmät**
 - 3.1 Kypsytyt**
 - 3.2 Jäähdytys**
 - 3.3 Pakastus**
 - 3.4 Veri**
 - 3.5 Hyytelöidyt lihat**
 - 3.6 Suolatut lihat**
 - 3.7 Keitetyt makkarat**
 - 3.8 Kiehuva vedessä valmistettavaksi tarkoitettut makkarat**
 - 3.9 Raakana syötäväksi tarkoitettut makkarat**
 - 3.10 Puristettu liha**
 - 3.11 Savustettu liha**
 - 3.12 Säilöntä ja säilöntäaineet**

1 Yleistä

Eläinten teurastaminen vaatii erityishuomiota ja herkkyyttä. On oltava tietoinen siitä, että kaikkea lihanjalostusta edeltää sielullisen, elävän olennon kuolema. Eettiset ja moraaliset näkökulmat huomioon ottaen on huolehdittava siitä, että teurastettavaa eläintä käsitellään kuljetuksen ja teurastuksen aikana niin, että se ei

ko stressiä ja pelkoa. Kuljetusmatkat tulisi minimoida järjestämällä teurastus mahdollisuuksien mukaan paikallisesti. Eläinten teurastusta ei näissä ohjeissa käsitellä yksityiskohtaisesti. Teurastuksessa mukana olevien yksilöiden tulee toimia tietoisesti ja yllämainittujen periaatteiden mukaisesti.

Sähkösauvojen sekä rauhoittavien tai muiden kemiallisten ja synteettisten aineiden käyttö on kielletty ennen kuljetusta, sen aikana ja sen jälkeen.

Odotusajat teurastamoissa tulisi minimoida. Jos eläimet joutuvat odottamaan tulee niille olla riittävä katettu tila sekä ruokaa ja vettä.

Teurastuksessa eläimet pitää saattaa tajuttomaksi nopeasti ja tehokkaasti, jonka jälkeen kaikki veri vuodatetaan.

Kurkunleikkausmenetelmiä, jotka kuuluvat tiettyjen uskonnollisten yhteisöjen tapoihin, voidaan näille kuluttajaryhmille päätyvän lihan osalta noudattaa kunhan se tapahtuu yllämainittuja periaatteita noudattaen (tainnutusta lukuun ottamatta).

2 Raaka-aineet ja lisäaineet

2.2 Raaka-aineet

Pääsääntöisesti kaikkia Demeter -raaka-aineita voidaan käyttää.

2.2.1 Suola

Ks. Osa A taulukko 5.5

2.2.2 Sokeri

Ks. Osa A taulukko 5.5

2.2.3 Yrtit ja mausteet

Ks. Osa B, V Demeter yrttien ja mausteiden osalta.

Maustevalmisteet ja -uutteet, lihauutteet, hiiva ja maunvahventeet eivät ole sallittuja. Jalostajan on hankittava yrteistä ja mausteista kirjallinen todistus siitä, ettei niitä ole säteilytetty tai käsitelty metylibromidilla.

2.2.4 Alkoholi

Viiniä voidaan käyttää raakana syötäväksi tarkoitettujen makkaroiden maustamiseen.

2.3 Apuaineet

2.3.1 Maitohappo

Luonnolliset makkarankuoret voidaan käsitellä maitohapolla.

2.3.2 Sitraatti

Sitraatteja voidaan käyttää keitettyjen makkaroiden valmistuksessa, jos lihaa ei pystytä jalostamaan lämpimänä.

- 2.3.3 **Mikro-organismivalmisteet**
Hapatteita ja startereita voidaan käyttää raakana syötäväksi tarkoitettujen makkaroiden valmistuksessa, muttei kuitenkaan säilömisnesteessä. Päämääränä on, että raakana syötäväksi tarkoitettujen makkarat valmistettaisiin hyödyntämällä lihan omia mikro-organismeja. Homeviljelyiden käyttö on sallittua, mutta ne eivät saa olla geneettisesti muunneltuja. Tavarantoimittajan on annettava todistus GMO vapaudesta.
- 2.3.4 **Makkarankuoret**
Keinotekoiset kuoret ovat sallittuja. Ne tulee mainita tuoteselosteessa. Jos käytetään luonnollisia kuoria, tulisi päämääränä olla Demeter-eläinten suolien käyttäminen. Suolet tulee puhdistaa huolellisesti maitohapolla tai suolalla ja etikalla.
- 2.3.5 **Upotusaineet**
Upotusaineiden käyttö ei ole sallittua.

3 Jatkojalostusmenetelmät

Demeter- ja/tai luomutuotteiden jalostaminen rinnan tavanomaisten tuotteiden kanssa ei ole sallittua. Ainoat poikkeukset ovat höyrysterilointi, savustus ja kylmäkypsytytys. Näissä tapauksissa tulee jalostajalla olla toimiva ja selkeä varastomerkintä järjestelmä kaikkien sekaantumisien estämiseksi.

Ainoastaan erityisesti sallituiksi mainittuja jalostusmenetelmiä saa käyttää.

3.1 Lihan kypsyttäminen (riiputus)

Mureutusaineiden tai mureuttavien sähkökäsittelyjen käyttö on kielletty.

3.2 Lihan jäähdyttäminen

Sekä vaiheittainen että nopea jäähdyttäminen ovat sallittuja. Ruhoja ei saa ruiskuttaa suolaliuoksilla eikä elintarvikehapoilla.

3.3 Lihan pakastaminen

Liha, jota ei teknisistä syistä pystytä tuoreeltaan jalostamaan, voidaan pakastaa. Se tulee kuitenkin käyttää ensitilassa. Pekonia voidaan jalostaa pakastettuna jos se on teknisistä syistä välttämätöntä.

3.4 Veri

Jos verta ei voida heti jalostaa, voi sitä hyytymisen estämiseksi vatkata metallisauvoilla. Sitraattien käyttö ei ole sallittu, kuten ei myöskään ole plasman, kuivatun plasman tai seerumin lisääminen.

3.5 Hyytelöidyt lihat

Hyytelöidyt lihat, esim. syltyt, voivat sisältää luonnollista liivatetta ja keitettyä nahkaa, muttei liivatejauheita.

3.6 Suolatut lihat

Lihan suolauksessa ei saa käyttää nitriittisuoloja, kuten E 522 salpietaria, E 300 askorbiinihappoa, E 575 Glukonodeltalaktoonia eikä elintarvikehappoa.

Kuivasuolaus ja suolaliuos kylvyt ovat molemmat sallittuja. Suolaliuoksessa voi haluttaessa käyttää sallittuja mausteita.

3.7 Keitetyt makkarat

Keitettyjen makkaroiden valmistuksessa käytetyn lihan tulisi mieluiten olla vielä lämmintä teurastuksen jäljiltä. Jos tämä ei ole mahdollista, voidaan samankaltainen tulos saavuttaa lämpimänä silppuamalla, lämpimänä suolaamalla sekä pakastusmenetelmin. Maitoproteiinin ja muiden leikkausaineiden käyttö ei ole sallittua.

Sitraatteja voidaan käyttää, jos lämpimän lihan käyttö ei ole mahdollista (tapauksissa, joissa lihanjalostaja ei voi itse teurastaa eläimiä ja joutuu käyttämään ostotavaraa. Jalostajan tulee antaa tuotemerkkijärjestölle yksityiskohtainen kuvaus toimenpiteistä.). Sitraattien käyttö täytyy mainita tuoteselosteessa.

3.8 Kiehuva vedessä valmistetuksi tarkoitetut makkarat

Lisäaineiden käyttö ei ole sallittua kiehuva vedessä valmistettavaksi tarkoitettujen makkaroiden tuotannossa, kuten ei myöskään ole kuivien maitotuotteiden käyttö.

3.9 Raakana syötäväksi tarkoitetut makkarat

Lihaa ja pekonia voidaan esisuolata ja esikuivata. Raakamakkaran kypsytyks voi tapahtua hitaasti noin 15 asteen lämpötilassa tai korkeammassa 18-20 asteen lämpötilassa. Hygieniasyistä tätä korkeampia kypsytyslämpötiloja ei sallita. Nopeat kypsytyksen menetelmät, kuten E 575 Glukonodeltalaktoonia käyttö eivät ole sallittuja. Savustamiseen tulisi käyttää kylmäsavumenetelmää. Jos viiniä käytetään, tulee siitä mainita tuoteselosteessa.

3.10 Puristetut lihat

Puristettujen lihojen valmistaminen ylijäämälihanpaloista ei ole sallittua.

3.11 Savustetut lihat

Puuta, haketta ja sahanpurua paikallisista puulajeista käytetään savustukseen. Jalostajan tulee varmistua, että puu on kyllästämätöntä eikä siinä ole liimaa, maalia eikä muita puunjalostusaineita.

Sopivimpia puulajeja ovat pyökki, tammi ja plataani niiden antaman maun takia. Kanervaa, katajaa, käpyjä ja mausteita voidaan myös käyttää.

Tulta poltetaan avotulella joko suoraan savustuskammion alla tai sen ulkopuolella sopivassa tilassa. Kylmä-, lämmin- ja kuumasavustusmenetelmät ovat sallittuja. Eri makkaralaaduille sopivat eri menetelmät.

3.12 Lihan säilöntä ja säilöntäaineet

Täyssäilöntä on sallittua, mutta 2/3- tai puolissäilöntä on suositeltavampaa.

Vaikkakin korkeat lämpötilat ovat sallittuja, tulisi jalostusmenetelmä suunnitella niin, että mahdollisimman vähän laadun heikkenemistä tapahtuisi.

Metallipurkit sallitaan mutta lasipurkit ovat suositeltavampia. Metallipurkit voivat olla hitsattuja mutta niissä ei saa olla juotetta. Täyssäilykepurkkien tulee olla lakattuja ulko- ja sisäpuolelta. Muovi-, alumiini- tai muovi-alumiinilaminaattipurkit eivät ole sallittuja. Tilavuuden ja ulkopinnan suhde on suunniteltava niin, että nopea lämmönsiirto varmistaa, että tarvittavat lämpötilat saavutetaan nopeasti ja varmasti. Pastöroinnissa voidaan käyttää kattiloita tai keittosammioita. Jos mahdollista tulisi sterilointi rajoittaa sellaisiin menetelmiin kuten iskukuumennus, monivaihekiehutus ja kiertosterilointi. Mahdollisuuksien salliessa tulisi käyttää vastapainekattilaa. Sterilointia yksinkertaisessa painekattilassa tulisi pitää poikkeuksena.

VII

Ehdot Demeter maidon ja maitotuotteiden tuotemerkkitarkkailuun

Sisällysluettelo

- 1 Maidon kuljettaminen**
- 2 Maidon varastointi**
- 3 Raaka-aineet ja lisäaineet**
 - 3.2 Raaka-aineet**
 - 3.2.1 Mikro-organismivalmisteet
 - 3.2.1.1 Maitopohjaiset hapatteet
 - 3.2.1.2 Muut mikro-organismivalmisteet
 - 3.2.2 Juoksute
 - 3.2.3 Suola
 - 3.2.4 Makeutusaineet
 - 3.2.5 Öljy
 - 3.2.6 Yrtit ja mausteet
 - 3.2.7 Hedelmävalmisteet
 - 3.3 Lisäaineet**
 - 3.3.1 Kalsiumkarbonaatti
 - 3.3.2 Kuoret
 - 3.3.3 Juustojen savustaminen
- 4 Jatkojalostusmenetelmät**
 - 4.2 Maito**
 - 4.3 Voi**
 - 4.4 Tuorejuusto ja rahka**
 - 4.5 Piimäjuusto**
 - 4.6 Hapanmaitotuotteet, jogurtti, kefiiri, piimä**
 - 4.7 Makeat maitotuotteet**
 - 4.8 Kerma**
 - 4.9 Hera**
 - 4.10 Maitojauhe**
 - 4.11 Juusto**
 - 4.12 Jäätelö**

1 Maidon kuljettaminen

Maito tulee kuljettaa erillisissä Demeter-maitoautoissa, erillisissä Demeter-säiliöissä tai Demeter-tonkissa. Myös tila itse voi toimittaa maidon meijeriin.

2 Maidon varastointi

Maidon varastoinnin tulee tapahtua erillisissä Demeter-merkityissä säiliöissä. Kaikki sekoittuminen luomu- tai tavanomaisen maidon kanssa tulee estää järjestelmällisellä varastoinnilla.

3 Raaka-aineet ja lisäaineet

3.1 Raaka-aineet

Periaatteessa kaikkia Demeter -raaka-aineita voidaan käyttää.

3.1.1 Mikro-organismivalmisteet

3.1.1.1 Maitopohjaiset hapatteet

Mikro-organismivalmisteita voidaan käyttää. Ne kasvatetaan tavalliseen tapaan tuotantolaitoksessa ja mieluiten käytetään tuotannollisesti vasta kolmannen sukupolven jälkeen. Niiden lisääntymisen ja kasvattamisen tulee tapahtua Demeter-maidossa. Mikro-organismiviljelmiä, kuten *brevibacterium linens* voidaan käyttää. Mikro-organismit eivät saa olla geneettisesti muunneltuja. Tällaisia viljelyjä hankkivan jalostajan tulee saada tavarantoimittajalta viljelystä kirjallinen selvitys, josta GMO vapaus ilmenee.

3.1.1.2.1 Muut mikro-organismivalmisteet

Muita kuin maitopohjaisia hapatteita, esim. homeita, voidaan käyttää tiettyjen reseptien mukaisten tuotteiden valmistuksessa.

3.1.2 Juoksute

Kasviuutteita (artisokka, *Gallium verum*), mikrobijuoksutteita ja juoksutepepsiiniä (vasikan juoksutusmahasta) voidaan käyttää maidon juoksuttamiseen.

Geneettisesti muunneltujen organismien tuottamaa juoksutetta ei sallita. Juoksute ei saa sisältää lisäaineita.

Hedelmäetikat ja hapatteet on sallittuja maitoproteiinin hapattamiseen.

3.1.3 Suola

Ks. Osa A, 5.5.

3.1.4 Makeutusaineet

Ks. Osa A, 5.5.

3.1.5 Öljyt

Juustojen pinnankäsittely on sallittu vain öljyllä

3.1.6 Yrtit ja mausteet

Yrttien ja mausteiden tulee olla Osa B, V mukaisia.

3.1.7 Hedelmävalmisteet
Hedelmävalmisteiden tulee olla Osa B, I mukaisia.

3.2 Lisäaineet

3.2.4 Kalsiumkarbonaatti
Kalsiumkarbonaatin E 170 käyttö on sallittu ainoastaan piimäjuustojen valmistuksessa. Natriumbikarbonaatin käyttö ei ole sallittua.

3.2.5 Kuoret
Seuraavat ovat sallittuja materiaaleja juustojen kuoriksi:

- mehiläisvaha
- luonnollinen kova parafiinivaha
- mikrokristallivaha

Näitä kolmea ainetta voi yhdistellä halutulla tavalla. Luonnollinen kova parafiinivaha ja mikrokristallivaha eivät saa sisältää muita lisäaineita, kuten polyetyleenä, lyhyt ketjuista polyolefiiniä, polyisobutyleeniä tai kumeja. Vahat eivät saa olla värjättyjä.

Muovikelmu on tilapäisesti sallittua leikattavan juuston ulomman reunan peitteenä ja puolikovien juustojen kääreenä. Muovi ei saa sisältää kaliumsorbaattia, kalsiumsorbaattia tai natamysiiniä. (Muovikelmun käyttö on sallittu kunnes parempi vaihtoehto keksitään.)

3.2.6 Juuston savustaminen
Puuta, haketta ja sahanpurua paikallisista puulajeista käytetään savustukseen. Jalostajan tulee varmistua että puu on kyllästämätöntä eikä siinä ole liimaa, maali eikä muita puunjalostusaineita.
Sopivimpia puulajeja ovat pyökki, tammi ja plataani niiden antaman maun takia. Kanervaa, katajaa, käpyjä ja mausteita voidaan myös käyttää.
Tulta poltetaan avotulella joko suoraan savustuskammion alla tai sen ulkopuolella sopivassa tilassa. Kylmä-, lämmin- ja kuumasavustusmenetelmät ovat sallittuja. Eri juustolaaduille sopivat eri menetelmät.

4 Jatkojalostusmenetelmät

Korkeimman mahdollisen sisäisen laadun säilyttämiseksi tulisi maito jalostaa mahdollisimman kokonaisena ja tuoreena.

Alumiiniastioita ei saa käyttää varastoinnissa eikä jalostuksessa.

4.1 Maito (juotavaksi tarkoitettu)

Lain sallimia pastörintimenetelmiä voidaan käyttää. Lämpötila ei saa nousta yli 80 °C. Käsittelyn jälkeen tulee maidon peroksidase-luvun olla positiivinen. Sama pätee periaatteessa kaikkiin maitotuotteisiin. Muita lämpökäsittelyjä kuten sterilointia tai UHT (iskukuumennus) ei sallita. Maitoa ei saa homogenisoida.

Seuraavanlaisia maitoja saa tuottaa kaupallisesti:

- täysrasvaista maitoa luontaisine rasvamäärineen

- standardisoitua rasvaista maitoa (väh. 3,9 % rasvaa)
 - kevyt- ja rasvatonta maitoa
- Vitamiinien, proteiinien yms. lisääminen maitoon on kielletty.

4.2 Voi

Seuraavia voilaatuja voidaan valmistaa:

- täyskermavoita
- hapankermavoita

Meijerin ulkopuolelta hankittua Demeter-kermaa voidaan jalostaa. Levittämisen helpottamiseksi on kerman kypsyttäminen fyysisin menetelmin, esim. kylmä-lämmin- kylmä tai lämmin-kylmä-kylmä, on sallittua.

Voin suolaaminen on sallittua. Siitä pitää mainita tuoteselosteessa. Värjääminen betakaroteenilla ei ole sallittua. NIZO menetelmällä epäsuorasti hapatettua voita ei saa valmistaa. Muut tavalliset voin valmistusmenetelmät ovat sallittuja. Voita saa kylmäsäilyttää enintään kuusi kuukautta. Kylmäsäilytettyä voita ei saa sekoittaa tuoreeseen voihin.

4.3 Tuorejuustot ja rahka

Tuorejuustoja ja rahkaa saa valmistaa ainoastaan hapatetta ja juoksutetta lisäämällä. Heraproteiinin erottaminen sallitaan lämpö- ja suodatusmenetelmin. Heran erottaminen linkoamalla ei ole sallittua. Rasvasisältöä voidaan muunnella lisäämällä vähä- tai runsasrasvaista juustoa tai kermaa. Tavalliset valmistusmenetelmät ovat sallittuja.

4.4 Hapanmaitojuustot

Hapanmaitojuustoa voidaan valmistaa ainoastaan hapanmaitotuorejuustosta. Kalsiumkarbonaattia saa käyttää. Suolamäärä ei saa ylittää 2,5 %. Betakaroteenia ja laktoflaviinia ei saa käyttää.

4.5 Hapanmaitotuotteet, jogurtti, kefiiri, piimä

Maitotuotteet saa lämpökäsitellä 85-95 asteessa enintään 5-10 minuutin ajan. Mahdollisuuksien mukaan pysytään alemmissa lämpötiloissa. UHT-käsittely ja homogenisointi ovat kiellettyjä menetelmiä.

Seuraavat vaihtoehdot ovat käytettävissä kuiva-aine määrän nostamiseksi:

- maitojauheen lisääminen
- tyhjiössä haihduttaminen
- haihduttaminen monivaiheisessa alipainehaihduttimessa.

Valmiita tuotteita ei saa lämpökäsitellä.

Tavalliset hapanmaitotuotteiden valmistusmenetelmät ovat sallittuja.

4.6 Makeat maitotuotteet

Kuten hapanmaitotuotteet yllä. Sakeuttamisaineina sallitaan tärkkelys ja agar-agar.

4.7 Kerma

Kermaa ei saa rikastaa maitoproteiinituotteilla. Pastöroinnin jälkeen on kerman peroksidase-luvun oltava positiivinen. Homogenisointi ei ole sallittua eikä saostus- tai hyydytysaineiden käyttö.

4.8 Hera

Sekä makeata että hapanta heraa voidaan valmistaa.

4.9 Maitojauheet

Maitojauheita saa valmistaa Demeter-maidosta ja maitotuotteista. Haihdutus- ja kuivausmenetelmien tulee olla mahdollisimman helliä, käyttäen optimaalisia lämpötiloja ja painetta.

Maitojauhe on sallittu ainoastaan raaka-aineeksi muihin jalosteisiin.

4.10 Juusto

Maito tulee puhdistaa separoimalla tai suodattamalla. Hyväksytyjä pastörintimenetelmiä voi käyttää bakteerisaastunnan ehkäisemiseksi. Maito voidaan myös lämpökäsitellä. Bakteereja voi poistaa myös erityisellä bakteerilingolla, mutta tämän menetelmän sivutuotetta ei saa käyttää. Maito voidaan hapattaa hapateella tai juoksutteella tai näiden sekoituksella. Sitä ei saa hapattaa puhtailla hapoilla. Suolaliuoksen vaihtamiseksi juusto tulee poistaa liuoksesta ja sakka on poistettava. Liuos voidaan uudelleen keittää ja lisätä suolaa. Sterilointi natriumhypokloriitilla, vetyperoksidilla yms. on kielletty. Ainoastaan puhtaita yrtejä, mausteita tai näistä tehtyjä uutteen saa lisätä juustoon. Laktoflaviinin ja betakaroteenin käyttö väriaineina on kielletty. Juustojen pinnan käsittely kaliumsorbaatilla, kalsiumsorbaatilla tai natamysiinillä on kielletty.

Kukin juustolaatu valmistetaan sille tyypillisellä tavalla. Juustoa voi kypsyttää foliossa kunhan se ei sisällä aineita, jotka voisivat heikentää Demeter-tuotteen laatua. Muovikelmun käyttö on sallittu leikattavien juustojen ulkoreunan suojaamiseen ja puolikovan juuston pakkaamiseen toistaiseksi sikäli kun se on vapaa yllä mainituista aineista. Tämä on voimassa kunnes korvaava vaihtoehto löydetään.

4.11 Jäätelö

Raaka-aineet ja sakeuttamisaineet:

Kaikkia Demeter-raaka-aineita, mukaan lukien aromiuutteet, yrtit ja mausteet ovat hyväksytyjä.

Sallittuja sakeuttamisaineita ovat Johanneksen leipäpuun hedelmä (carob) kumi, guarkumi, agar-agar ja pektiini.

Väriaineet eivät ole sallittuja.

VIII

Ehdot Demeter-ruokaöljyjen ja –rasvojen tuotemerkitarkkailuun

(ei sisällä dieettituotteita eikä margariineja)

**Pakkausmerkintöjen osalta (kylmäpuristettu, neitsyt yms.) kääntykää
kansallisten elintarvikeviranomaisten puoleen.**

Sisällysluettelo

1 Raaka-aineet ja apuaineet

1.1 Raaka-aineet

1.2 Apuaineet

1.3 Lisäaineet

2 Jatkojalostus

2.1 Jatkojalostusmenetelmät

2.1.1 Kasvituotteille sallitut jatkojalostusmenetelmät

2.1.2 Ruokaöljyille kielletyt jatkojalostusmenetelmät

2.1.3 Eläintuotteille sallitut jatkojalostusmenetelmät

1 Raaka-aineet ja apuaineet

1.1 Raaka-aineet

Pääsääntöisesti kaikki Demeter-raaka-aineet ovat sallittuja

1.2 Apuaineet

- asbestivapaat suodatinaineet, kuten paperi tai kangas
- aktivoimaton piimaa
- typpi

1.3 Lisäaineet

Lisäaineiden käyttö ei ole sallittua.

2 Jatkojalostus

2.1 Jatkojalostusmenetelmät

2.1.1 Kasvituotteille sallitut jatkojalostusmenetelmät

- Kaikki tavalliset raaka-aineen esikäsittelymenetelmät, kuten kuoriminen ja puhdistus

- Mekaaninen puristus, jonka suurin lämpötila saa olla 60 °C. Lämmönmittauksen tulee tapahtua mahdollisimman lähellä öljyn ulostulokohtaa. Tuotemerkkitoimikunta määrittää mittauskohdan.

- Eri öljylaatujen suurimmat sallitut puristustemperatuurit ovat seuraavat. Alempia lämpötiloja suositellaan.

| | |
|--|-------|
| Oliiviöljy | 40 °C |
| Sahrami- ja kurpitsaöljy | 50 °C |
| Auringonkukkaöljy | 60 °C |
| Maissi-, soija-, seesam- ja hasselpähkinäöljyt | 60 °C |

- Suodatus, dekantointi ja linkoaminen
- Kuumavesikäsittely (enint. 160 °C) on sallittu vain paikallisista siemenistä valmistetuille öljyille, jotka eivät muuten vastaisi vaatimuksia. Tähän toimenpiteeseen on saatava tuotemerkkitoimikunnan lupa ja siitä on ilmoitettava välittömästi Demeter-liiton sihteeristölle.

2.1.2 Ruokaöljyille kielletyt jatkojalostusmenetelmät

- raaka-aineen esilämmitys
- orgaanis-kemiallisten liuottimien käyttö
- sakan poistaminen mineraalisin tai orgaanisin hapoin
- aktiivihiili käsittely
- happojen poistaminen
- värin poistaminen/valkaisu
- kemiallinen muuntelu, esim. hydrogenointi.

2.1.3 Eläintuotteille sallitut jatkojalostusmenetelmät

- Rasva irrotetaan ruhon osista lämmön, paineen yms. avulla
- Liuottimia ei sallita.

IX

Ehdot Demeter-makeutusaineiden tuotemerkitarkkailuun

Sisällysluettelo

1 Soveltamisalue

2 Raaka-aineet

3 Jatkojalostus

3.1 Apuaineet

3.2 Jatkojalostusmenetelmät kasvimehutiivisteille, ruokosokerille ja sokerijuurikkaalle

1 Soveltamisalue

- kasvimehutiivisteet ja kasviuutteet
- vilja- ja tärkkelysperäiset makeutusaineet
- mallasuutteet

2 Raaka-aineet

Kaikkia Demeter -raaka-aineita voidaan käyttää.

3 Jatkojalostus

3.1 Apuaineet

- paperi, tekstiili ja selluloosasuodattimet
- entsyymit (ei GMO) vilja- ja tärkkelyssokerituotteille (alfa-amylaasi, sellulaasi, glukoamylaasi)
- vilja- tai tärkkelysinverttisokeriin: (glukoosi), isomeraasi
- kalkki/limettivesi (ei toivottujen aineiden poistamiseen)
- hiilihappoa irrottamaan ylimääräinen kalsium ja kalsiumkarbonaatti
- öljy vaahtoamisen estämiseksi

3.2 Jatkojalostusmenetelmät hedelmämehuille (Ks. Osa B, I)

Vilja- ja tärkkelyssokerin jalostus (mallastaminen).

Kaikki tavalliset menetelmät yllämainittuja apuaineita (3.1) käyttäen ovat sallittuja.

X**Ehdot Demeter-kosmetiikan tuotemerkkitarkkailuun****Sisällysluettelo**

- 1 Yleistä**
- 2 Ohjeen soveltamisalue**
- 3 Kosmetiikan pakkausmerkinnät**
- 4 Raaka-aineet**
 - 4.1 Maatalousperäiset raaka-aineet**
 - 4.3 Ei-maatalousperäiset raaka-aineet**
 - 4.4 Luonnosta kerätyt raaka-aineet**
 - 4.5 Muut raaka-aineet, lisäaineet ja apuaineet**
- 5 Jatkojalostusmenetelmät**
 - 5.1 Raaka-aineen jalostusaste**
 - 5.2 Uutteet ja eteeriset öljyt**
 - 5.3 Saippuat**
- 6 Kielletyt raaka-aineet ja menetelmät**

- 1 Yleistä**

Kuten ilmaus ”luonnollinen kosmetiikka” viittaa, tavoitteena on tuottaa kosmetiikka, joka koostuu kokonaan luonnollisista aineista, sopivat hyvin ihmisiholle ja saastuttavat ympäristöä niin vähän kuin mahdollista. Kasvi- ja eläinperäisten raaka-aineiden tulee olla Demeter-laatuisia niin paljon kuin mahdollista. Kosmetiikan tuotannon tavoitteena on ylläpitää ja, aina kun mahdollista, vahvistaa oikein menetelmin niitä erityislaatuja, jotka raaka-aineessa on sen biodynaamisen alkuperän ansiosta. Tavoite on käyttää perinteisiä menetelmiä optimaalisesti, mutta myös kehittää erityisiä menetelmiä ihmiskunnalle sopivan kosmetiikan tuottamiseksi.
- 2 Ohjeiden soveltamisalue**
 - ihon- ja keuhonhoitotuotteet
 - eteeriset öljyt
 - meikit.

3 Kosmetiikan pakkausmerkinnät

(Erityissääntöjä yleisten tuotemerkintäohjeiden lisäksi)

- 3.1 DEMETER nimen näkyvä käyttö kosmetiikkatuotteen pakkauksessa (esim. DEMETER ruusuöljy) on sallittua kun:
- tuotenimessä mainitut raaka-aineet ovat Demeter-laatuisia ja;
 - yli 90 % kaikista raaka-aineista on Demeter-laatuisia
- 3.2 Demeter tuotemerkkiä saa käyttää pakkausmerkinnöissä viitaten käytettyihin Demeter-raaka-aineisiin (esim. ruusuöljyä Demeter-raaka-aineista) kun:
- tuotenimessä mainitut raaka-aineet ovat Demeter-laatuisia,
 - vähintään 50 % kaikista raaka-aineista on Demeter-laatuisia ja;
 - vähintään 90 % kaikista raaka-aineista on luomulaatuisia.
- 3.3 Demeter-tuotemerkkiä voi käyttää tuoteselosteessa ja teksteissä kun:
- yksi raaka-aineista on Demeter-laatuinen ja;
 - vähintään 50 % raaka-aineista on luomulaatuisia.
- 3.4 Kaikki raaka-aineet on lueteltava tuoteselosteessa. Käytetään INCI (International Nomenclature Cosmetic Ingredient) kosmetiikan aineosien nimeämisjärjestelmää ja kunkin aineen nimi luetellaan myös maan omalla kielellä, jos mahdollista.
- 3.5 Kaikki raaka-aineet paitsi vesi sisällytetään koostumusta laskettaessa. Kohdissa 3.2 ja 3.3 yllä mainittujen tuotteiden tuoteselostuksissa tulee olla tavanomaisten tuotteiden kohdalla olla merkintä 'conv.' (tav., tavanom. tms.). Eteerisistä öljyistä valmistettu sekoitus voidaan nimetä yhdellä tuotenimellä. Tämän tuotenimen yhteydessä voi käyttää Demeter-tuotemerkkiä vain, jos kaikki seoksen sisältävät öljyt ovat peräisin biodynaamisesta maataloudesta tai jos tämän ehdon täyttävät raaka-aineet mainitaan tuotenimessä erikseen.

4 Raaka-aineet

4.1 Maatalousperäiset raaka-aineet

Mikäli tiettyä raaka-ainetta ei ole saatavissa Demeter-laatusena, tarkkailtuja luomutuotteita tai EU 2092/91 mukaisia tuotteita voidaan käyttää. Jos näitä ei ole riittävässä määrin satavilla voidaan käyttää tavanomaisia tuotteita, jotka ovat Demeter-ohjeiden sallimia. Tuoteselosteet ja -merkinnät tehdään koostumuksen mukaan ohjeita vastaavasti.

- 4.1.1 Valkaisemattomat ja värjäämättömät kasvi- ja eläinvahat
Tavanomaisesta tuotannosta peräisin olevaa lanoliinia käytettäessä on huomioitava lampaiden käsittely hyönteismyrkyillä, lanoliinin irrotusmenetelmä, sekä lanoliinin käsittely liuottimilla. Tavarantoimittajalta on saatava yksityiskohtainen kirjallinen kuvaus menetelmistä. Mahdollisten jäämien pitoisuudet on testattava, eivätkä ne saa ylittää asetettuja rajoja.

4.2 Ei maatalousperäiset raaka-aineet

Periaatteessa seuraavat on sallittu:

- juomakelpoinen vesi
- mineraalista alkuperää olevat aineet: suolat, savet, kivet, jalokivet
- metallista alkuperää olevat aineet: jalometallit, metallit
- bentoniitti, piimaa, ruokasuola

4.3 Luonnosta kerätyt raaka-aineet

Näiden tulee olla EU 2092/91 mukaisia ja luetaan yhteen luomuraaka-aineen kanssa.

4.4 Muut raaka-aineet, lisäaineet ja apuaineet

Seuraavia raaka-aineita saa käyttää vain tuotteissa, joissa Demeter-tuotemerkki esiintyy ainoastaan tuoteselosteessa tai tekstissä. Niiden käyttö ei ole sallittu kohdissa 3.1 ja 3.2 kuvatunlaisissa tuotteissa.

- rikitetty vihannesöljy, esim. rikitetty risiini- tai oliiviöljy
- rasvaiset alkoholit ja rikitetyt rasvaiset alkoholit
- lanoliinialkoholi
- risiiniöljyrasvahapot
- etanoli
- glyseriini (enint. 10%)
- xantaani kumi
- titaanidioksidi ja sinkkioksidi
- lesitiini
- sitrushappo
- alginaatit
- sokerialkoholi (sorbitoli)

5 Jatkojalostusmenetelmät

5.1 Raaka-aineen jalostusaste

Demeter raaka-aineet voivat olla elintarvikkeita koskevien tuotemerkkitarkkailu ohjeiden mukaisesti tuotettu. Pääsääntöisesti kaikki perinteiset mekaaniset ja fyysiset jalostusmenetelmät, kuten leikkaaminen, seulominen, peseminen, lämmittäminen, jäädyttäminen jne., ovat sallittuja.

Jos halutaan käyttää muita menetelmiä tai muilla menetelmillä jalostettuja tuotteita raaka-aineina, tulee tuotemerkkijärjestöltä hakea erillinen lupa. Jos lupa myönnetään ja tuotetta viedään, tulee tuojamaan tuotemerkkijärjestölle tiedottaa asiasta.

5.2 Uutteet ja eteeriset öljyt

Demeter-kasvi- tai eläinraaka-aineista peräisin olevia uutteita ja eteerisiä öljyjä voi markkinoida Demeter-utteina ja öljyinä mikäli:

- raaka-aine on jalostettu vain mekaanisesti, lämpö- tai fermentointikäsittelyllä
 - uuttamiseen on käytetty vettä, öljyä, etanolia, hiilidioksidia tai hedelmäetikkaa.
- Jos nämä aineet eivät ole Demeter-laatuisia, saa Demeter-tuotemerkkiä käyttää vain Demeter-laatuisista aineosista

- eteeriset öljyt valmistetaan höyrytislauksella, hiilidioksidierotuksella tai puristamalla.

Tavanomaisia tai luomulaatuisia raaka-aineita, jotka eivät ole tuotettu näiden ehtojen mukaisesti, käytettäessä ei pakkausmerkinnöissä käytä Demeter-tuotemerkkiä näkyvästi.

5.3 Saippua

Seuraavat vaatimukset koskevat saippuoita, jotka merkitään Demeter-saippuoiksi:

- Raakasaippua saa olla tuotettua ainoastaan Demeter-laatuisista neutraaleista kasvi- tai eläinperäisistä rasvoista. Muita raaka- tai lisäaineita ei sallita.
- Ainoat sallitut saippuoimisaineet ovat natriumhydroksidi ja kaliumhydroksidi, jotka eivät saa olla kierrätettyjä.

6 Kielletyt raaka-aineet ja menetelmät

Kiellettyjen aineiden ja menetelmien lisäksi, Demeter-tuotteiden kokeilu eläinkokein on kielletty, kuten on kaikkien raaka-aineidenkin. Tästä tulee tavarantoimittajilta saada kirjallinen vakuutus.