

Eko is mooi, Demeter gaat verder!

Hoe onderscheidt Demeter zich van Eko in de verwerking?

Algemeen

- Demeter-producten bestaan voor minimaal 95% uit biologische ingrediënten. Biologische producten met het Eko-keurmerk ook. Er zijn echter ook producten met minder biologische ingrediënten. De biologische herkomst wordt dan uitsluitend vermeld in de ingrediëntenlijst.
- Minimaal 90% van de ingrediënten is van Demeter-kwaliteit.
- Biologische en Demeter-productie (en natuurlijk gangbare productie) moeten strikt worden gescheiden. Er mag geen vermenging plaatsvinden. Tussentijds moet worden gereinigd.
- Het is niet toegestaan biologische ingrediënten te gebruiken, indien Demeter-ingrediënten beschikbaar zijn.
- Ingevroren grondstoffen mogen worden gebruikt voor verdere verwerking, maar dit wordt op het etiket vermeld.
- Voor cosmetica gelden aparte Demeter-normen. Skal heeft geen biologische normen voor cosmetica.
- Verpakkingen van PVC en aluminium zijn niet toegestaan.
- Er zijn normen voor bestrijding van ongedierte.

Hulpstoffen en additieven

- Hulpstoffen mogen alleen worden gebruikt indien ze niet kunnen worden gemist en onschadelijk zijn. Er is een lijst opgesteld van toegestane stoffen. Andere stoffen zijn niet toegestaan. Hieronder de verschillen ten opzichte van de biologische regels:
 - Aromatiseren met natuurlijke aroma's (van natuurlijke herkomst, maar vaak gewonnen door inzet van chemische processen) om een smaak voor te wenden is niet toegestaan. Alleen met behulp van kruiden, specerijen of pure extracten kunnen producten op smaak worden gebracht.
 - Gebruik van conserveermiddelen op basis van nitriet in vlees is niet toegestaan. Lactaten zijn evenmin toegestaan.
 - De extractiemethoden van gistextracten moeten zijn goedgekeurd. Toevoeging van vlees- en gistextracten aan vleesproducten is niet toegestaan.
 - Carrageen als bindmiddel is niet toegestaan.
 - Toegevoegde enzymen mogen niet chemisch zijn geconserveerd.
 - Gebruik van ascorbinezuur als antioxidant in conserven of vlees is niet toegestaan.
 - Gebruik van lysozym bij het kaasmaken is niet toegestaan.

Bewerkingen

- Bewerkingen mogen alleen worden uitgevoerd indien ze niet kunnen worden gemist en de levenskracht van de producten optimaal behouden blijft.
 - Melk mag niet worden gehomogeniseerd.
 - Het rijpen van vlees door middel van elektrische behandeling is niet toegestaan.
 - Vriesdrogen is niet toegestaan.
 - Gebakken brood en banket mogen niet worden ingevroren.