



NORMAS PARA VINHO DEMETER/BIODINÂMICO®

Junho 2008

A ser implementado por todos os países membros até 30 de junho de 2009

Demeter Internacional e.V.

Índice

	Página
Validade e bases	3
1. Fundamentos e objetivos	3
2. Abrangência e princípios norteadores	4
3. Normas para processamento de vinho	5
3.1 Origem dos frutos.....	5
3.2 Colheita.....	5
3.3 Maquinário da adega.....	5
3.4 Tanques.....	5
3.5 Medidas físicas com o produto.....	5
3.6 Enriquecimento com açúcar (chaptalização).....	5
3.7 Fermentação alcoólica.....	5
3.8 Redução ácida biológica.....	6
3.9 Conservação com enxofre.....	6
3.10 Estabilização tartárica.....	6
3.11 Clarificação.....	6
3.12 Filtragem.....	6
3.13 Regulação ácida.....	6
3.14 Auxiliares de envaze.....	6
3.15 Envaze.....	6
3.15.1 Tampa.....	6
3.15.2 Lacre.....	6
3.15.3 Declaração.....	6
3.16 Limpeza e desinfecção.....	6
4. Rotulação do vinho Demeter/Biodinâmico®	7
4.1 O uso da associação de marca Demeter.....	7
4.2 O uso da palavra Biodinâmica®.....	7
4.3 O uso do logotipo de flor.....	7
4.4 Restrições de rotulação.....	7

Validade e bases

Estas diretrizes estão divididas em três seções:

1. Fundamentos e objetivos
2. Abrangência e princípios norteadores
3. Normas para processamento de vinho

Estas diretrizes têm como objetivo trazer uma transparência, aos leitores interessados, sobre os ingredientes e processos utilizados para fazer vinhos com a marca Demeter ou Biodinâmica. Os objetivos e princípios determinam as normas.

Idealmente vinhos Demeter/Biodinâmicos ajudam o desenvolvimento da natureza e humano, falando aos sentidos e à alma. O cultivo de vinhos Demeter/Biodinâmicos não é o único objetivo. O propósito é enriquecer o mundo e celebrar a beleza da paisagem e da vida.

1. Fundamentos e objetivos

Os propósitos e objetivos derivam das palestras dadas por Rudolf Steiner no ano de 1924 que são conhecidas e estão publicadas sob o título de “Fundamentos da Agricultura Biodinâmica”. Estas palestras referem-se, entre outros assuntos, ao Cosmos (firmamento) como criador de forças de vida nos homens, animais e plantas e remete aos meios para fazer estas forças tornarem-se produtivas na agricultura e horticultura, assim como no cultivo de vinhas. O ser humano assume o papel de um artista para desenvolver o solo, a fertilidade e as plantas de tal modo a disponibilizar a vitalidade dos frutos.

O vinho Demeter/Biodinâmico é feito com uvas que tenham sido cultivadas sob o manejo biodinâmico. Estas uvas são cultivadas a partir de uma ampla visão goetheana sobre a natureza que vê esta natureza como um organismo integrado no qual a matéria, a forma, o calor e o ritmo têm seu papel fundamental. Além deste conceito, o método biodinâmico com seus preparados, com seu trabalho em cooperação com os ritmos do cosmos e produção própria de sementes cresceu. O objetivo é conduzir o vinhedo para uma individualidade própria empregando-se estes métodos. As uvas produzidas neste vinhedo carregam uma verdadeira, única e autêntica expressão desta individualidade.

Assim como o crescimento e maturação dos frutos é dependente da combinação respeitosa de forças cósmicas e materiais, o desenvolvimento do Homem também é dependente de uma interação respeitosa com a natureza e de uma comunhão apreciativa entre os indivíduos. É uma marca da qualidade de desenvolvimento biodinâmico a promoção destas interações. O caráter individual do vinho Demeter/Biodinâmico altera-se de acordo com quem ou que tenha contribuído para o seu surgimento.

Fazendo referência a processos determinados artisticamente, é óbvia que a aplicação das regras e condições descritas nestas normas não assegurará por si própria a inclusão de forças de vida no produto. A seção três destas normas particularmente assegurará que as regras e condições descritas evitarão a degradação de forças de vida tanto quanto for atualmente possível.

As pesquisas em produção Biodinâmica e em processamento de vinho continuam permanentemente. Assim sendo, estas normas estão sujeitas a aperfeiçoamentos contínuos. De fato, profissionais são requeridos nas áreas de solos, plantas e desenvolvimento social. São requeridos da mesma forma a constantemente pesquisar meios de melhorar o processamento de vinhos. Na seção três, a coluna listando objetivos indica potenciais aperfeiçoamentos no método de processamento. Estes são para ser empregados como diretrizes que definem as direções de desenvolvimento.

O vinho Demeter/Biodinâmico é oferecido a um público discernente. Aos clientes é oferecida a máxima transparência quanto à origem e ao manejo do vinho Demeter/Biodinâmico inclusive o uso de aditivos ou agentes, mesmo se estes estiverem temporariamente em contato com o produto final. Nada deverá ocultar a natureza verdadeira ou as propriedades reais do produto.

A qualidade do vinho Demeter/Biodinâmico se expressa como vitalidade preservada. Isto pode ser medido convencionalmente pela presença ou ausência de substâncias, ou por outras técnicas de avaliação como a cristalização e o estudo de forças formativas.

2. Abrangência e princípios norteadores

As vinhas e a fazenda produtiva devem ser certificadas. A certificação deve ser feita por meio de uma certificadora por sua vez autorizada por uma Organização Demeter. Esta organização Demeter deve, por sua vez, ser reconhecida pela comunidade Internacional Demeter de produtores e processadores, em outras palavras ser um membro da Demeter Internacional, uma associação sediada em Darmstadt, Alemanha.

O trabalho conduzido em uma adega deve estar em concordância com os processos que fundamentam a produção das vinhas no campo. Emprega-se um mínimo possível de tecnologia assim como um mínimo de auxiliares tecnológicos e aditivos em todos os estágios do processo. Auxiliares e aditivos geralmente permitidos devem ser reduzidos ou removidos em estágios assim que as técnicas de processamento sejam aperfeiçoadas. Os procedimentos devem respeitar e estar em harmonia com seu ambiente, localização, e pessoas envolvidas na produção. O objetivo principal é que ao menos se mantenha a qualidade presente no fruto biodinâmico (por esta razão a colheita manual das uvas é preferível a fim de garantir a melhor qualidade da matéria prima destinada ao processamento).

Todos os passos do processamento e metodologias utilizadas para processar tanto as uvas assim como os produtos subseqüentes devem seguir os seguintes princípios:

- O produto deve apresentar a melhor qualidade em termos sensoriais e de digestibilidade, e ter bom sabor.
- Dióxido de enxofre deve ser empregado minimamente.
- Processos que necessitam de grandes aportes de energia ou de matéria prima devem ser evitados.
- Auxiliares e aditivos que suscitam questões de saúde e ambientais, do ponto de vista de sua origem, de seu uso ou de sua classificação, devem ser evitados.
- Métodos físicos são preferíveis aos métodos químicos.
- Todo subproduto do processamento, seja resíduo orgânico ou água servida, devem ser tratados de forma que seus efeitos negativos no ambiente sejam minimizados.

Estas normas são definidas em termos de uma lista positiva de processos, ingredientes, aditivos e auxiliares. Todos os outros métodos e substâncias não mencionados nestas normas estão excluídos da produção de vinho Demeter. Entretanto, para enfatizar a proibição estrita de procedimentos e substâncias comumente empregados, os abaixo listados são proibidos:

- Uso de microorganismos geneticamente modificados
- Ferrocianeto de potássio
- Acido ascórbico, ácido sórbico.
- PVPP (polivinilpolipirrolidona)
- Fosfato de diamônio
- “Isinglass” ou Ictiocola (cola de peixe ou substância gelatinosa, extraída de bexiga natatória de esturjão) sangue ou gelatina.

Todos os materiais que são empregados nos equipamentos de processamento, incluso tanques de fermentação e armazenamento não devem de forma alguma comprometer a qualidade ou provocar riscos de contaminação no suco das uvas ou no vinho.

3. Normas para processamento de vinho

		Objetivo	Norma
3.1	Origem das frutas		
		100% de frutos certificados Demeter	100% de frutos certificados Demeter
3.2	Colheita		
		Colheita manual	Colheitadeiras mecânicas são permitidas. A polpa deve retornar ao vinhedo.
3.3	Maquinário da adega		
		Uso máximo de gravidade	Bombas que evoluem em um movimento de força centrífuga não são permitidas em novas instalações ou em substituição de maquinário.
3.4	Tanques		
		Materiais naturais	Concreto, barris de madeira, porcelana, tanques de aço inoxidável, cerâmica, e ânforas de barro são todos permitidos.
	Plástico		Vasilhames de plástico estão restritos à transferências e não ao armazenamento.
3.5	Medidas físicas com o produto		
			É permitido um aquecimento do mosto de vinho tinto a uma temperatura máxima de 35°C. O uso de aquecimento e resfriamento para conduzir a fermentação é permitido. Não é permitido pasteurizar
3.6	Enriquecimento com açúcar (chaptalização)		
	Adição de açúcar	Sem adição de açúcar	Adição de açúcar para elevar o teor alcoólico até um máximo de 1,5% por volume é permitida. Deve ser utilizado açúcar Demeter ou concentrado de suco de uvas se não houver disponibilidade de açúcar certificado orgânico.
	Alteração do suco, líquido no mosto (concentração)		A concentração da totalidade do suco de uvas não fermentado não é permitida. Redução alcoólica por meios tecnológicos é proibida. A adição de água no mosto/suco de uvas não fermentado é permitida.
3.7	Fermentação alcoólica		
	Técnica de fermentação		O aquecimento para acelerar a fermentação é permitido, a pasteurização não é permitida.
	Levedura	Apenas levedura natural	Levedura natural, "pied-de-cuve" (Demeter ou orgânico) levedura Demeter ou orgânica, levedura comercial livre de OGM's são permitidos
	Nutrientes na levedura	Levedura seca Demeter	Levedura seca Demeter/orgânica: outros nutrientes necessitam de aprovação da organização responsável

3.8	Redução ácida biológica		
		Apenas bactérias maloláticas naturais	Bactérias lacto ácidas livres de OGM's
3.9	Conservação com enxofre		
	SO ₂ total (mg/l) ao envase.	SO ₂ deve ser restrito ao mínimo absoluto	< 5 g/l açúcar residual, branco 140 tinto 110 > 5 g/l açúcar residual, branco 180 tinto 140 Vinhos doces: 360 com botrytis, 250 sem botrytis. Para os espumantes proceder como para os brancos.
3.10	Estabilização tartárica		
		Somente estabilização a frio com tartarato natural oriundo de produção biodinâmica de vinhos	Tratamento a frio, tartarato natural de produção de vinhos de origem biodinâmica ou orgânica.
3.11	Clarificação		
	Orgânica	Agentes de clarificação não derivados de animais	Clara de ovos de origem Demeter/orgânica, leite e derivados de leite Demeter se não houver disponibilidade de caseína orgânica.
	Não orgânica	Bentonita	Bentonita (com níveis não detectáveis de dioxina e arsênico)
3.12	Filtragem		
	Orgânica	Materiais permitidos não definidos	Celulose, têxteis (não-branqueados, livres de cloro)
	Não-orgânica	Bentonita Terra diatomácea	Terra diatomácea, bentonita (sem níveis detectáveis de dioxina e arsênico), perlita.
3.13	Regulação ácida		
		Sem regulação ácida	É permitido o uso de bicarbonato de potássio KHCO ₃ , CaCO ₃ e ácido tartárico (E334).
3.14	Auxiliares de envase		
			CO ₂ , N ₂
3.15	Envase		
			Vidros
3.15.1	Tampa		
			Vidro, cortiça, tampa de rosca, tampinha de coroa.
3.15.2	Lacre		
			Nirosta, cápsulas de plástico ou de estanho, poly cap, selagem com laca ou cera.
3.15.3	Declaração		
			Rotulagem exigida do país de origem
3.16	Limpeza e desinfecção		
	Instalações e equipamentos		Água, vapor, enxofre, sabão neutro, soda caustica, ozônio, ácido peracético, ácido cítrico seguido de enxágüe com água potável.

4. Rotulação do vinho Demeter/Biodinâmico®

4.1 O uso da associação de marca Demeter

Se o vinho for feito a partir de uvas Demeter/Biodinâmicas® e conforme com as Normas Internacionais para Vinhos Demeter, este pode ser rotulado com a associação de marca Demeter. Os requerimentos gerais estão detalhados nas NORMAS DE ROTULAÇÃO DE PRODUTOS DEMETER COM O NOVO LOGOTÍPO DEMETER de junho de 2000, revisado em junho de 2004. O logotipo pode ser utilizado no rótulo frontal conforme o posicionamento padronizado exigido na seção 3. Pode ser utilizado no contra-rótulo seguindo as mesmas regras de posicionamento.

4.2 Uso da palavra Biodinâmica®

Se o vinho for feito com uvas Demeter/Biodinâmicas® e conforme com as Normas Demeter Internacionais para Vinhos, a palavra Biodinâmica® pode ser utilizada. O uso deve estar conforme com as Normas de Rotulação Biodinâmica®. Pode ser empregada no texto no rótulo frontal ou no contra-rótulo. Não deve ser empregada como logotipo proeminente.

4.3 O uso do logotipo de flor

Se o vinho for feito com uvas Demeter/Biodinâmicas® e conforme com as Normas Demeter Internacionais para Vinhos, os países que adotam a flor têm a opção de empregá-la no contra-rótulo, conforme com as normas nacionais de rotulação.

4.4 Restrições de rotulação

Se as Normas Internacionais para Vinhos Demeter não forem atingidas não deverá haver referências a Biodinâmica® ou Demeter em nenhum lugar e em nenhum rótulo.

Nota: As Normas para Vinhos devem ser incorporadas nas Normas Internacionais para Processamento e a seção de rotulagem nas Normas Internacionais para Rotulagem.