



# **Normas de Processamento**

**Para o uso das marcas Biodinâmica®, Demeter e marcas relacionadas.**

**Revisão Junho 2008**

**A ser implementado por todos países membros até 1° de julho 2009**

**Associação Brasileira de Agricultura Biodinâmica**

Rodovia Gastão Dal Farra km 4 – Bairro Demétria – Botucatu – SP

Fone/fax (14) 3815-7862 – [biodinamica@biodinamica.org.br](mailto:biodinamica@biodinamica.org.br)

[www.biodinamica.org.br](http://www.biodinamica.org.br)

# ÍNDICE

	<b>página</b>
Introdução	2
Princípios de Processamento	5
 <b>Parte A: Regras Gerais e Normas</b>	
1. Diretrizes para Uso	7
2. Composição e forma de produtos que utilizam ingredientes DEMETER	8
3. Garantia de qualidade	9
4. Inscrição de novos produtos e o processo de aprovação	10
5. Regulamentação de processos e ingredientes	10
6. Embalagem e materiais de embalagem	16
7. Mudanças nas regras existentes	17
8. Normas para controle de pragas	17
 <b>Parte B</b>	
I Normas para a certificação de produtos DEMETER oriundos de frutas e vegetais, inclusos batatas e produtos a base de batatas.	23
II Normas para certificação de nozes, sementes e grãos DEMETER como produtos processados (manteiga de nozes e ingredientes para pães).	33
III Normas para certificação de pães, bolos e produtos de confeitaria DEMETER.	34
IV Normas para a certificação de grãos, produtos a base de cereais e massas (macarrão) DEMETER.	39
V Normas para o tratamento e processamento de ervas e especiarias DEMETER	42
VI Normas para a certificação de carnes e produtos a base de carnes DEMETER.	45
VII Normas DEMETER para certificação de leite e produtos de laticínio.	51
VIII Normas para a certificação de óleos para culinária e gorduras DEMETER.	58
IX Normas para a produção de Agentes Adoçantes DEMETER	61
X Normas para a certificação de cosméticos DEMETER	63
XI Normas para a certificação de Têxteis de Fibras DEMETER	68

## Introdução

As normas de processamento para uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas descrevem a estrutura de processos nas quais os produtos DEMETER estão sujeitos que mantêm seu valor e que são continuamente aprimorados. Nestas normas, quando a palavra, palavra estilizada, logo ou marca registrada “DEMETER” aparecer, a Biodinâmica® está implícita. Estas normas são o critério para o uso da palavra “DEMETER”, Biodinâmica® e marcas relacionadas (por ex. Biodin). Elas provêm uma base legal, conectando igualmente todas as partes contratadas para assegurar a qualidade e integridade dos produtos DEMETER e Biodinâmicos®.

Cada produto processado DEMETER coberto pela parte relevante das normas de processamento para uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas consiste de matérias primas que foram cultivadas usando o método biodinâmico. A tarefa do processamento de produtos vegetais e animais cultivados biodinamicamente é manter a inerente alta qualidade DEMETER dessas matérias primas, e desenvolve-las para serem ainda mais apropriadas às necessidades humanas.

Na visão antroposófica da nutrição, a atenção é direcionada tanto ao material quanto às forças que nele residem. O objetivo de um método de processamento orientado para a qualidade é manter essas forças e, onde for possível, liberá-las para torná-las disponíveis. É sabido hoje, assim como é reconhecida importância dos alimentos integrais para a nutrição fisiológica, que o alimento é especialmente nutritivo quando sua qualidade interior é desenvolvida apropriada e harmoniosamente. O processamento de alimentos DEMETER deve reconhecer esse fato.

As normas de processamento para uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas não devem somente limitar e excluir. Elas procuram conscientemente assegurar que definidas qualidades de processamento estejam incluídas. No final, cada processador deve ser capaz de agir responsavelmente a partir de seu próprio conhecimento, baseado nestas Normas. Cada indivíduo pode ser grato à atividade biodinâmica por uma parte de sua existência e sucesso, e cada ato local, mesmo quando não percebido, contribui com toda a comunidade. Portanto, todos deveriam em todos os momentos agir de tal modo que a confiança do consumidor no

método biodinâmico e nos produtos DEMETER seja confirmada e justificada. Á longo prazo, a experiência do consumidor da qualidade fidedigna de primeira classe dos produtos DEMETER é a melhor e mais importante propaganda.

As normas de processamento para uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas têm que ser desenvolvidas em conjunto com representantes da indústria nos respectivos grupos de trabalho e então serem ratificadas pelos corpos executivos responsáveis. Cada contratado tem a possibilidade de, e é requerido a, tomar parte no posterior desenvolvimento das normas. O grupo de trabalho e os representantes regionais aceitarão propostas para o aperfeiçoamento das Normas.

## **Princípios de Processamento**

Os produtos DEMETER são cultivados e processados de acordo com as normas de produção e processamento para uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas, inspecionados e certificados pela autoridade responsável nos respectivos países.

### **1. Objetivo**

Os produtos DEMETER contribuem para a nutrição, cuidado e vestimenta da humanidade. Portanto o ser humano está no centro e assim fornece os parâmetros, quaisquer ações que possam ser tomadas.

O objetivo do processamento dos produtos DEMETER é a manutenção e, se possível, a melhora dessas qualidades originadas no método biodinâmico.

O alimento DEMETER provê a base não apenas para a nutrição corpórea, mas também para a alma e vida espiritual. Esta visão mais abrangente dos efeitos do alimento significa que as necessidades da humanidade também devem ser consideradas neste nível.

### **2. Base**

A base da qualidade dos produtos DEMETER é a Ciência Espiritual de Rudolf Steiner (1861-1925). As idéias e métodos da agricultura biodinâmica se originam dela assim como os princípios da nutrição antroposófica. Junto às considerações quantitativas comuns, está adicionada a dimensão qualitativa da vida, alma e espírito.

### **3. Processamento**

Durante o processamento a qualidade dos produtos DEMETER deve ser mantida e melhorada. O processamento é um refinamento das qualidades biodinâmicas das matérias primas.

Os métodos de processamento afetam a qualidade do produto. O objetivo, portanto, é escolher métodos apropriados ao produto e às necessidades globais da humanidade.

Os aditivos e auxiliares tecnológicos devem ser dispensados o máximo possível. Alguns não são requeridos quando empregadas matérias-primas biodinâmicas de alta qualidade. Outros podem ser substituídos pelo uso de tecnologias apropriadas, ou por manipulação artesanal.

#### **4. Avaliação do alimento DEMETER**

Tanto os ingredientes como os métodos de processamento afetam a qualidade do alimento.

Por essa razão a avaliação do alimento DEMETER é realizada com o uso de testes analíticos, microbiológicos e sensoriais, assim como métodos para representar as forças vitais (por ex. métodos de formação de imagens).

#### **5. Descrição do Produto**

Um produto honesto é aquele cuja composição e história de vida é transparente para todos os comerciantes e consumidores. Uma declaração clara é o primeiro passo.

#### **6. Considerações Ecológicas**

A produção e processamento de produtos DEMETER e sua comercialização devem ser conduzidos de uma forma que seja tão favorável ao ambiente quanto possível. A responsabilidade em relação à humanidade e ao ambiente deve estar em primeiro plano a cada passo.

## **Parte A**

### **Regras gerais e Normas**

#### **1. Diretrizes para uso**

##### **1.1 Geral**

As Normas Internacionais de Processamento para uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas foram ratificadas pela Assembléia de Membros da DEMETER Internacional inc. em 25 de junho de 1999 na Sabaudia, Itália. Elas são compulsórias para cada licenciado em cada país membro da DEMETER Internacional em sua versão atual.

Estas normas são adicionais aos respectivos requerimentos legais para produtos orgânicos. Para exportações a países da UE é necessário estar em conformidade com a regulação EU 2092/91.

##### **1.2 Jurisdição**

As normas de processamento para uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas são a base para as normas de processamento de cada país. Elas são válidas para todos os processadores e comerciantes que produzem ou comercializam produtos DEMETER. A organização DEMETER de cada país é responsável pelos contratos de licença das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas. As organizações DEMETER são a parte contratante de todas as companhias registradas em seu país.

Todo o uso dos nomes registrados e/ou logos sem contrato com a organização DEMETER responsável para aquele país é proibido e resultará em perseguição.

##### **1.3 Implementação em cada país**

A organização DEMETER no país está comprometida a adotar essas normas de processamento não mais que um ano após o recebimento da versão aceita pela assembleia de membros.

As normas de processamento para uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas são as normas mínimas; isenções são lidadas da seguinte forma:

1. Sobre a base de uma bem fundamentada requisição por um país a Assembléia de Membros pode fornecer uma isenção para algum ponto particular dessas normas. Esta isenção é válida por um período máximo de dois anos e somente para o país requisitante.

2. Cópias de todas as isenções fornecidas pelos países das organizações DEMETER a processadores e atravessadores devem ser enviadas à secretaria da DEMETER Internacional em 30 de abril. A secretaria às enviará para o Conselho de Credenciamento.

3. As isenções a serem fornecidas pelas organizações DEMETER dos países são discutidas pelo Conselho de Credenciamento. Estas são relatadas com uma lista detalhada de todas as isenções a serem enviadas no máximo 3 semanas antes da Assembléia de Membros para todos os países, seja por fax ou email.

#### **1.4 Caráter vinculativo das Normas de Processamento para uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas.**

As normas da DEMETER Internacional provêm uma estrutura mínima de regras as quais os produtos precisam cumprir a fim de usar as marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas. As normas de processamento nacionais podem ser mais restritivas; estas são as bases para a certificação.

## **2. Composição e forma dos produtos que utilizam ingredientes DEMETER**

### **2.1 Geral**

As normas de processamento regulam primeiramente a composição e produção dos produtos. É uma questão de ingredientes, aditivos, auxiliares tecnológicos, e métodos de processamento. Os auxiliares e aditivos permitidos nestas normas para itens alimentares DEMETER estão listados nos itens 5.3 e 5.4; uma descrição dos métodos fundamentalmente inaceitáveis estão no item 5.1.

Somente aqueles aditivos e auxiliares ou métodos de processamento que estão expressamente listados são permitidos para uso.

### **2.2 Origem da matéria-prima e aditivos ou auxiliares de processamento**

Fundamentalmente somente produtos agrícolas (incluindo animais) que se originam de propriedades biodinâmicas que tem um contrato com a organização DEMETER em seu país, e aditivos e auxiliares certificados Demeter, podem ser utilizados para o processamento. Se o produto, aditivo ou auxiliar com qualidade Demeter não estiver disponível, as seguintes prioridades devem ser observadas:

- os produtos devem ser inspecionados e certificados por certificadoras orgânicas
- os produtos devem ser inspecionados e certificados para a UE-2092/91 ou outras leis orgânicas válidas

- os produtos não certificados devem estar listados no anexo VI da UE-2092/91 ou outras leis orgânicas válidas

### **2.3 Produtos parcialmente processados**

Se produtos parcialmente processados são usados como ingredientes, eles não podem conter aditivos que são proibidos nas normas de processamento para uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas. Eles podem ser produzidos usando somente aqueles auxiliares de processamento que são permitidos nas normas de processamento para uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas. A quantidade máxima de ingredientes convencionais (aqueles não permitidos nestas normas) que pode ser incluída é regulamentada pela UE-2092/91 Anexo VI ou outras leis orgânicas válidas.

### **2.4 Rotulagem**

Os requerimentos para a rotulagem estão especificados nas Normas para Rotulagem para o Uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas.

A lista de ingredientes é uma declaração completa que inclui a qualidade da matéria prima. Atenção especial deve ser dada a ingredientes e produtos parcialmente processados.

O cálculo da percentagem de cada ingrediente tem como base o peso no momento da inclusão daquele ingrediente no processo de produção. Água, sal microrganismos e culturas (p.ex. leveduras e fermentos para queijos), quando utilizados em acordo com estas normas, não são incluídos no cálculo da percentagem de ingredientes.

## **3. Garantia de qualidade**

É responsabilidade de cada parte contratante garantir a qualidade dos produtos DEMETER pelo uso de métodos operacionais mais adequados assim como medidas e processos bem pensados. Geralmente as regulamentações alimentares demandam um sistema gerencial para assegurar controles internos nos negócios (por exemplo, qualidade de gerenciamento, APPCC).

É recomendado que a equipe de trabalho seja regularmente treinada para introduzir gradualmente boas práticas de produção e promover a motivação ao conteúdo biodinâmico e seu caráter especial.

### **3.1 Processamento**

Se um estabelecimento industrial processa produtos convencionais e/ou orgânicos assim como produtos DEMETER, então o maquinário deve ser adequadamente limpo após cada série de produção. Precauções devem ser tomadas para garantir que não ocorram misturas. Como regra, a série de processamento de produtos DEMETER deve preceder a série orgânica que por sua vez deve preceder a convencional.

### **3.2 Armazenamento**

O estabelecimento industrial deve ser organizado de tal forma que a mistura com matérias-primas convencionais ou outras orgânicas, com auxiliares tecnológicos ou outros produtos finalizados (de qualidade diferente) seja impossível. Áreas de armazenamento separadas e clara rotulagem são requeridas para todas as matérias-primas, e produtos parcialmente processadas e finalizados.

O armazenamento e manejo de pragas de itens armazenados estão regulamentados na Seção 8 destas normas (Controle de Pragas).

### **3.3 Fluxo de produtos e documentação no negócio**

Cada estabelecimento industrial deve ser organizado de tal modo que o fluxo de bens (da compra dos materiais brutos até a venda do produto final) seja transparente.

Além do mais, os produtos que são comercializados devem ser documentados, por exemplo, em listas de produtos. As receitas utilizadas, os processos empregados, assim como os ingredientes, os auxiliares tecnológicos e os aditivos também devem ser documentados.

### **3.4 Requisitos estatutários do Departamento de Saúde**

Cada estabelecimento industrial deve cumprir com todos os requisitos estatutários a respeito de limpeza, saúde e higiene.

## **4. Inscrição de novos produtos, e processo de aprovação.**

Novos produtos devem ser aprovados pela organização DEMETER no respectivo país antes que sejam oferecidos para venda.

## **5. Regulamentação de processos e ingredientes**

Em princípio somente os processos e ingredientes permitidos são aqueles expressamente descritos nas normas.

O produto desejado é feito de matérias-primas que, junto com seus vários ingredientes, são sujeitas a um método de processamento. Aqui o importante é que ao

fazer uso de tais tecnologias a qualidade do produto seja preservada tanto quanto possível. As altas qualidades nutricionais originadas do método agrícola biodinâmico devem ser mantidas. Ao mesmo tempo, qualidades tais como aroma, sabor e aspecto visual, assim como higiene, devem receber atenção. Na escolha de passos de processamento específicos deve ser considerada a minimização de impacto ambiental e uso de recursos tais como energia e água.

## **5.1 Procedimentos de processamento**

### 5.1.1 Procedimentos permitidos

- Luz UV pode ser empregada para desinfecção de água e ar do processo.

### 5.1.2 Procedimentos expressamente proibidos em produtos DEMETER

- Irradiação por ionização de alimentos DEMETER ou ingredientes para produtos DEMETER.
- Produção de produtos DEMETER com o auxílio de plantas e animais geneticamente modificados, ou usando aditivos; auxiliares tecnológicos que resultam de organismos geneticamente manipulados ou de derivados de tais organismos.
- Fumigação de produtos DEMETER para prevenir germinação, controle de praga, ou uso de ingredientes fumigados na produção de produtos DEMETER (exceções são o uso de CO<sub>2</sub> ou N<sub>2</sub>)
- Tratamento de produtos DEMETER com microondas.
- A Demeter Internacional adota por princípio a precaução na implementação da nanotecnologia, e, portanto a excluí de todos os processos em Agricultura Biodinâmica, e de todos os produtos certificados DEMETER. A Demeter Internacional vai monitorar os desenvolvimentos no campo da nanotecnologia, inclusive com relação à postura de certificadoras de produtos orgânicos e fará uma revisão desta política assim que novas informações estiverem disponíveis.

## **5.2 Regulamentação para o uso de aromatizantes**

A adição de aromatizantes para obtenção do sabor pretendido não é permitida. Extratos puros assim como ervas e condimentos podem ser utilizados para finalizar os produtos.

### 5.3 Lista de aditivos permitidos para produtos DEMETER (alimentos e cosméticos).

Geralmente é necessário utilizar os aditivos de acordo com a prioridade descrita (veja capítulo A, 2.2 origem das matérias-primas).

Aditivo	Grupo do produto	Restrição/Nota
E 170 Carbonato de Cálcio	LE	Somente para queijo de leite azedado
	EC, PP, CE, FL	Agente de fluxo livre
E 509 Cloreto de cálcio	LE	Somente para produção de queijo
Fermento em pó de ácido tartárico	PP	O amido de grãos é o único veículo permitido
E 406 Agar-Agar	PP FL	Somente para espessamento
	LE	Somente para pudins
E 410 Goma de alfarroba	LE FL	
E 412 Goma guar	LE	Somente para sorvete
	COS	Para sabão líquido
E 440a Pectina	PP LE FL	Sem fosfato, sulfato de cálcio, açúcar refinado ou SO <sub>2</sub>
E 501 Carbonato de potássio	PP	Somente pão de gengibre
E 524 Hidróxido de Sódio	PP	Somente solução de desinfecção para produtos de panificação
	COS	Saponificação
Gelatina	PP	Para a preparação de iogurte, queijo cottage e creme.
Amido	FL	
	LE	Somente para pudins
Fumaça	LE CE	De madeira nativa, não tratada.
E 525 Hidróxido de	COS	Saponificação

potássio		
Álcool cetílico	COS	Máx. 3%

Grupos de Produtos:

- PP Pães e panificados
- LE leite
- CE Carne e embutidos
- FL Frutas e legumes
- EC Ervas e Condimentos
- COS cosméticos

#### 5.4 Lista de auxiliares tecnológicos permitidos para produtos DEMETER (alimentos e cosméticos).

Auxiliar tecnológico	Grupo de produto	Restrição/Nota
Agentes anti-aderentes Cera de abelha Cera de carnaúba Óleos vegetais	PP	
Coalho	LE	Também quimicamente preservado
Coberturas incolores Cera de abelha Parafina Ceras microcristalinas	LE	Apenas queijo (sem aditivos tais como polietileno, cadeia curta de poliolefina, poliisobutileno, butil ou borracha cíclica). Cera de queijo não deve ser colorida
Filmes plásticos	LE	Como cobertura para queijo (não pode conter fungicida)
Ácido láctico	CE	Para tratar coberturas naturais
Culturas tipo "start"	CE LE FL PP	Não geneticamente modificados  Para fermento

E 290 Dióxido de carbono E 941 Nitrogênios E 938 Argônio		Todos os três gases inertes aprovados como auxiliares de processamento
Água de cal	A	Para remover materiais indesejáveis
Ácido tânico	A	De fontes naturais
Éster de sacarose orgânico	A	
Enzimas	FL, A	Enzimas não quimicamente preservadas Para uso em processos de prensagem difíceis, também na forma desidratada (sem modificações genéticas)
Materiais de filtração	FL	Sem materiais contendo amianto
Terra diatomácea	FL	Somente com permissão especial
Filtro de carbono	A	Para refinar suco concentrado de agave
Gelatina	FL	Somente com permissão especial
Bentonite	FL, OIL	Somente com permissão especial, para óleo somente na remoção de mucilagem.
Alúmen	FL	Para estancar fluxo de látex da superfície do cacho de banana
Ácido cítrico (E330)	COS, OIL	Somente para remoção da mucilagem (óleos)

Citrato de sódio (E331)	CE	
Silicato de magnésio	OIL	Citrus- óleo de oliva somente com permissão especial

### 5.5 Lista de tipos permitidos de açúcar e sal

<b>Tipos de açúcar</b>	<b>Grupo de produto</b>
Mel de mesa (não manufaturado)	FL, PM, PP, G, CE, LE
Cana de açúcar integral	FL, PM, PP, G, EC, CE, LE
Açúcar integral	FL, PM, PP, G, EC, CE, LE
Xarope de bordo	FL, PM, PP, G, CE, LE
Suco de frutas	FL, PM
Suco de frutas concentrado	FL, PM, PP, G, LE
Suco de agave concentrado	FL, PM, PP, G, LE
Xarope de alcachofra	FL, PM, PP, G, LE
Extrato de Malte, xarope de malte.	FL, PM, PP, G
Açúcares de grãos e amido	FL, G, CE, PP
Sacarose, mesmo de qualidade orgânica, deve ser evitada e sempre que possível ser substituída pelos tipos de açúcar supramencionados.	FL
<b>Tipos de sal</b>	
Sal marinho, sal de rocha ou sal refinado, sem adição de iodo ou flúor.	FL, PM, PP, G, EC, CE, LE

O sal pode conter carbonato de cálcio como um antiaglutinante. Para qualquer outro tipo de antiaglutinante é necessária uma aprovação por escrito da respectiva organização. Tem que ser comprovado que é impossível utilizar sal com Carbonato de Cálcio ou sem antiaglutinante no processo de produção específico.

Grupos de produtos:

- PP Pão e panificados
- LE leite

- CE Carne e embutidos
- FL Frutas e legumes
- EC Ervas e condimentos
- G Grãos
- PM Pasta e manteiga de nozes

## 6. Embalagem e materiais de embalagem

Atualmente as embalagens alimentares causam sérias ameaças ambientais não apenas devido ao enorme volume de material, mas também por causa dos tipos de material empregados. Eles geralmente não são recicláveis, liberam graves contaminantes se incinerados, ou se colocados em aterros sanitários poluem o lençol freático subterrâneo em longo prazo.

Portanto, os requerimentos ambientais devem ser priorizados quando decisões comerciais estão sendo feitas (priorizar redução de dejetos mais que reciclagem).

A quantidade de embalagens deve ser limitada ao necessário para se cumprir com os requerimentos de higiene, e para manter as qualidades sensoriais perceptíveis do produto.

Se possível, as embalagens devem ser feitas com matérias-primas recicláveis/renováveis (vidro, papel reciclado, PET reciclável, **a.s.o.**) Grandes volumes de embalagens ou embalagens em excesso devem ser evitados.

Não são permitidos:

- PVC ou outros sintéticos clorados
- latas de alumínio
- folha laminada sintética de alumínio

As organizações responsáveis de cada país podem permitir o uso de materiais de cozimento a vapor de metal e, em casos bem fundamentados, dar uma isenção para o uso temporário de tampas de alumínio.

Casos excepcionais nos quais outros materiais de embalagem podem ser empregados:

- latas com placa de aço com cobertura de estanho para óleos e gorduras
- tubos de alumínio para maionese e mostarda

## **7. Mudanças das regras existentes**

Fundamentalmente as regras detalhadas nas normas gerais e específicas não são imutáveis. Se for necessário efetuar alterações, um requerimento por escrito, com a justificativa deve ser feito para a Assembléia de Membros da DEMETER Internacional inc.

As mesmas medidas estão disponíveis se essas normas não cobrirem importantes requerimentos específicos para um determinado país.

## **8. Normas para controle de pragas**

### **8.1 Bases e jurisdição**

A jurisdição destas normas se estende às áreas de armazenamento e trabalho da usina de processamento assim como para o produto lá armazenado.

As bases destas normas são as regulamentações gerais de higiene alimentar dos respectivos países. Cada negócio deve ser bem planejado, e ter um programa de higiene com bom funcionamento.

### **8.2 Medidas preventivas**

As medidas preventivas têm prioridade absoluta sobre todos os outros tipos de controle. As seguintes recomendações podem ser úteis:

#### **8.2.1 Remoção de pontos fracos estruturais**

As áreas de trabalho e estocagem devem ter seus pontos fracos avaliados e estes devem ser removidos tão logo quanto possível. Exemplos de pontos fracos são fendas e cavidades que servem de refúgio para pragas e que permitem sua multiplicação:

- Telhado e vigas (cavidades, frestas, etc.)
- Forro do telhado (juntas, frestas)
- Forro das paredes (cavidades, tinta descascando)
- Tubulações (fonte de calor, condensação)
- Drenos
- Isolamento
- Ventilação e sistemas de resfriamento (vedações, pontos de entrada nas paredes).

- Juntas da parede com o chão em ângulos retos (cantos arredondados facilitam a limpeza)
- Cantos cegos e cavidades (nas paredes e recantos de gesso)
- Portas que não fecham direito nas salas vizinhas ou outros andares.
- Prateleiras (cantos, conexão entre as paredes e chão).
- Máquinas, caixas e embalagens (potenciais locais de abrigo).
- Lixo, poeira, sujeira.

Em adição às seguintes medidas é recomendado:

- Telas mosquiteiras em todas as janelas que podem ser abertas (malha de 1-2mm) telas em todas as demais passagens.
- Vedação nos sistemas de serviço e de ventilação (se possível sem o uso de espuma ou fibra de vidro).

#### 8.2.2. Medidas organizacionais

Quando organizando os procedimentos de trabalho, todos os pontos devem ser considerados que auxiliem a prevenir problemas com pragas. Prestar especial atenção a estas áreas:

- Remoção de resíduos
- Limpeza do local de trabalho
- Meticulosidade nas salas de estocagem, evitar cantos difíceis de limpar.
- Produtos estocados com paletas para que a inspeção de pragas e limpeza seja possível na parte inferior. Se houver necessidade, toda mercadoria recém-chegada pode ser colocada em novas paletas.
- Controle de temperatura nas áreas de estocagem para prevenir multiplicação de pragas.

##### 8.2.2.1 Medidas para estocar mercadorias recém-chegadas

- Limpar completamente todos os containeres, silos e máquinas (com vassouras, aspiradores, ar comprimido, jato de água).
- Manter o asseio em salas de estocagem e evitar cantos difíceis de limpar
- Quando possível armazenar os bens de maneira que inspeções de infestação por pragas sejam facilmente realizadas
- Se possível arranjar um local de quarentena para mercadorias recém-adquiridas
- Examinar as matérias-primas recém-adquiridas para detecção de pragas

- Tratamento por calor

#### 8.2.2.2 Medidas para detecção de ataque por insetos

A inspeção visual é o método mais simples para detectar ataque de pragas. Armadilhas de insetos tais como papel aderente, armadilhas caladores, luz ou armadilha de ferormônios fornecem informações adicionais sobre o tipo e intensidade do ataque e também ajudam no monitoramento das premissas.

Áreas adjacentes à estocagem tais como cozinhas, cafeterias, vestiários e áreas de descanso podem ser lugares onde os insetos se multiplicam e então devem também ser monitorados.

As seguintes medidas são recomendadas:

- Caso haja suspeita de infestação por besouros, pequenas quantidades dos grãos podem ser peneiradas. Observações durante escavação também podem detectar presença de insetos.
- Se os grãos sofreram danos por besouros, os grãos danificados flutuarão quando uma amostra é colocada na água.
- Quando um saco de grãos infestado por besouros é colocado na luz por uma hora os besouros serão encontrados caminhando nas laterais do saco.
- Inspeções noturnas, com uma lanterna iluminando uma sala escura, detectarão insetos saltadores.
- Armadilhas de insetos (papéis aderentes, armadilhas caladores, luz e armadilha de ferormônios)
- Microfones para detecção de larvas, que captam som da alimentação.
- Monitoramento da temperatura de silos de grãos

#### 8.2.2.3 Medidas profiláticas e equipamento de detecção:

- Medidas termais (resfriamento, congelamento rápido, - temperaturas acima de 45 graus e abaixo -20 graus Celsius) matam insetos, seus ovos e larvas.
- Armadilhas UV (para uso em salas fechadas)
- Papéis aderentes (somente sensíveis em ambientes sem poeira)
- Armadilhas de ferormônios
- Cuidado especial na escolha de materiais de embalagens
- Desígnio das áreas ao redor do lugar de trabalho de tal modo que as pragas não possam se multiplicar indevidamente.
- Dióxido de carbono e nitrogênio
- Uso de forte movimento de ar

#### 8.2.2.4 Medidas de limpeza

Se uma infestação é descoberta com antecedência, procedimentos de limpeza mais rigorosos podem frequentemente ser suficientes para resolver o problema, particularmente se a fonte é descoberta cedo o suficiente e pode ser eliminada. O sucesso da limpeza pressupõe que um método de limpeza adequado ao problema seja escolhido, por exemplo, limpeza a vácuo, jato de água.

- Limpeza com (muita) água quente
- Uso de vassouras, aspiradores, ar comprimido, etc.

### 8.3 Medidas de controle em casos agudos

Se as medidas profiláticas requeridas para serem empregadas em primeiro lugar (veja seção 8.2) não forem suficientes, e outras medidas de controle se tornam necessárias, então devem ser empregados preferencialmente métodos físicos ao invés de químicos (veja abaixo seção 8.3.4). Como regra, quando usando agentes químicos, somente salas vazias podem ser tratadas. Quaisquer produtos DEMETER devem ser removidos previamente.

O sucesso de qualquer tratamento deve ser avaliado (por exemplo, usando papéis aderentes, armadilhas de ferormônios – veja seção 8.2.2.2) e registrado por escrito.

#### 8.3.1 Controle de insetos

- Uso de armadilhas de ferormônios para monitoramento
- Óleos naturais têm um efeito repelente (citrus, linhaça).
- Uso de insetos parasitas ou predadores (por exemplo: *Lariophagus*)
- Uso de terra diatomácea
- Se as áreas são adequadas, o tratamento térmico é preferível: paletas podem ser colocadas no congelador por dois ou três dias, ou se possível os espaços de armazenamento poderiam ser aquecidos até 45 graus centígrados por dois ou três dias.
- Uso de piretro (restrições listadas em 8.3.4). Insetos voadores podem ser aspergidos com um produto aprovado a base de piretro em salas vazias utilizando-se um aquecedor elétrico ou compressor de ar frio. Se houver presença ou suspeita de besouros, sobreposições de aplicações spray devem ser aspergidas

nas regiões mais baixas. É requerida uma boa ventilação após a aplicação. Isto pode ser aumentado com ar comprimidos ou aspiração.

#### 8.3.1.1 Tratamento de salas vazias

- Medidas térmicas (Resfriamento, congelamento rápido, aquecimento com limpeza subsequente)
- Piretro (restrição listada em 8.3.4)

#### 8.3.1.2 Tratamento de produtos afetados

- Peneiração ou agitação
- Pressão com limpeza subsequente
- Medidas térmicas (resfriamento, congelamento rápido, aquecimento com limpeza subsequente).
- Tratamento com gás inerte, por exemplo, com nitrogênio ou dióxido de carbono com limpeza subsequente.

#### 8.3.2 Controle de roedores

- Óleos animais (somente em salas nas quais nenhum alimento é armazenado), ou geradores de ultra-som que repelem roedores.
- Armadilhas aprovadas: armadilhas de captura do animal vivo e de morte mecânica
- Iscas de veneno anticoagulantes em caixas sólidas e cobertas (a fim de evitar a retirada das iscas) em forma de pasta.

#### 8.3.3 Métodos mecânicos e físicos permitidos

- Todos os tipos de armadilhas
- Geradores de ultra-som
- Armadilhas de atração UV (estas também são úteis para monitoramento, veja seção 8.2.2.3)
- Temperatura (calor e frio)
- Pressão

#### 8.3.4 Métodos químicos permitidos

- Repelentes à base de plantas
- Ferormônios (estes também são úteis para monitoramento)
- Preparados de piretro SEM químicos sintéticos sinergistas, por exemplo, Butóxido de piperonila (sinergistas naturais tais como óleos essenciais são permitidos). Em

países onde não há preparados de piretro sem Butóxido de piperonila são registrados para uso em armazenamento, a respectiva organização pode dar uma isenção.

#### **8.4 Protocolo de tratamento**

Devem ser preparados protocolos de cada medida empregada, especialmente aqueles descritos nas seções 8.3.1.1, 8.3.1.2, e 8.3.2. Estes devem conter:

- Data do tratamento
- Uma descrição exata do material usado (nome comercial, quantidade utilizada).
- Uma detalhada descrição do método (local de uso, posição das estações de isca, etc.).
- Documento de descrição da segurança do produto para os materiais utilizados (obter do fornecedor)
- Sucesso da medida (veja seção 8.2.2.2)

#### **8.5 Condições especiais**

A segurança do ser humano e de animais requer atenção especial com cada medida de controle empregada. Deve ser garantido que os itens alimentares não entrem em contato com os agentes de controle, incluindo o piretro (veja seção 8.3). As medidas de controle devem ser empregadas pouco antes do fim de semana para permitir um maior período de ventilação. Se o serviço de eliminação de pragas for terceirizado, eles devem mostrar que sua firma possui certificado de registro apropriado. O contratado DEMETER deve obter um acordo por escrito da firma de dedetização afirmando que eles irão se ater a estas normas. Este requerimento serve para proteger o contratado uma vez que ele é responsável por esta adequação às normas.

Outras medidas de controle, ou medidas legalmente prescritas pelas autoridades, que não atendem aos requerimentos destas normas, devem ser comunicadas à organização DEMETER responsável por aquele país. As medidas podem ser realizadas somente depois da autorização desta organização

## Parte B

### I

## Normas para a certificação de produtos oriundos de frutas e vegetais DEMETER, inclusos batatas e produtos a base de batatas.

### Índice

#### 1. Frutas

##### 1.1 Armazenamento de frutas

###### 1.1.1 Amadurecimento de bananas

##### 1.2 Ingredientes e aditivos

###### 1.2.1 Ingredientes

###### 1.2.1.1 Agentes adoçantes

###### 1.2.2 Aditivos e auxiliares tecnológicos

###### 1.2.2.1 Aditivos

###### 1.2.2.2 Auxiliares tecnológicos

##### 1.3 Métodos de processamento de acordo com grupos de produtos

###### 1.3.1 Preparo

###### 1.3.1.1 Lavagem de frutas

###### 1.3.1.2 Corte de frutas

###### 1.3.2 Conservação de frutas

###### 1.3.2.1 Frutas desidratadas

###### 1.3.2.2 Frutas congeladas

###### 1.3.2.3 Conservas de frutas esterilizadas

###### 1.3.3 Suco de frutas, néctares e sucos concentrados

###### 1.3.3.1 Suco de frutas e extratos de suco não purificados

###### 1.3.3.2 Néctares (sucos diluídos e adoçados)

###### 1.3.3.3 Sucos concentrados

###### 1.3.4 Polpa de frutas, pastas, queijos com frutas, alimentos com base de frutas e produtos parcialmente transformados.

###### 1.3.4.1 Produtos parcialmente transformados (polpas e pasta de frutas)

###### 1.3.4.2 Agentes estabilizantes de frutas

###### 1.3.4.3 Polpa e pasta de frutas

###### 1.3.4.4 Queijo de frutas

###### 1.3.4.5 Alimentos com base de frutas (preparados de frutas)

## **2. Vegetais (inclusas batatas)**

### 2.1 Armazenamento de vegetais

### 2.2 Processamento de vegetais

#### 2.2.1 Ingredientes e aditivos

#### 2.2.2 Auxiliares tecnológicos

### 2.3 Processamento conforme grupos de produtos

#### 2.3.1 Preparo dos vegetais

##### 2.3.1.1 Lavagem

##### 2.3.1.2 Limpeza e descascamento

##### 2.3.1.3 Corte e classificação

##### 2.3.1.4 Branqueamento

#### 2.3.2 Conserva de vegetais

##### 2.3.2.1 Vegetais desidratados (inclusos cogumelos)

##### 2.3.2.2 Vegetais enlatados e em vidros (inclusos cogumelos)

##### 2.3.2.3 Conserva de vegetais por meio da acidificação

##### 2.3.2.4 Vegetais congelados

#### 2.3.3 Sucos vegetais

## **3. Vinagre de frutas, polpa de tomate, preparados de raiz forte**

### 3.1 Vinagres de frutas

### 3.2 Polpa de tomate

### 3.3 Preparados de raiz forte

## **1. Frutas** (em princípio todas as frutas DEMETER podem ser utilizadas)

### **1.1 Armazenamento de frutas**

A conservação por meio químico como tratamento de superfície ou fumigação com conservantes químicos é proibida assim como a irradiação de frutas.

Os métodos de armazenamento aceitáveis são o armazenamento a frio, atmosfera modificada e atmosfera controlada.

#### 1.1.1 Amadurecimento de bananas

O uso de Etileno é permitido para o amadurecimento de bananas.

### **1.2 Ingredientes e aditivos**

#### 1.2.1 Ingredientes

Toda matéria prima DEMETER pode ser utilizada como ingrediente.

##### 1.2.1.1 Adoçantes estão descritos na tabela 5.4 Parte A.

#### 1.2.2 Aditivos e auxiliares de processamento

##### 1.2.2.1 Aditivos

- Pectina E 440a para alimentos com base de frutas.
- Agar-agar E 406 para alimentos com base de frutas (estes não podem conter fosfatos ou sulfato de cálcio e não devem ser conservados com dióxido de enxofre).
- Goma de alfarroba E 410 para alimentos com base de frutas.
- Amido “nativo” e amido pré-gelatinizado com certificado de qualidade orgânico
- Enzimas, em forma desidratada também (pectolítica, proteolítica e amilolítica, sem conservantes químicos e não oriundas de organismos geneticamente modificados – este item precisa ser certificado por escrito pelo fornecedor) podem apenas ser utilizadas em frutas difíceis de serem espremidas como groselha, amoras pretas, groselha espinhosa ou na produção de sucos concentrados.

##### 1.2.2.2 Auxiliares tecnológicos

São permitidos:

- Utensílios de filtragem livres de amianto.
- Óleos e gorduras de plantas (não-hidrogenado) podem ser utilizados como agentes não aderentes para frutas desidratadas.
- CO<sub>2</sub> e N<sub>2</sub> como agentes resfriantes para armazenamento em atmosfera controlada.

- Alúmen na produção de bananas orgânicas para parar o fluxo de látex oriundo da superfície de corte.

Os seguintes auxiliares podem apenas ser utilizados com uma permissão escrita da associação DEMETER responsável:

- Terra diatomácea para filtração
- Gelatina de qualidade alimentar somente para fins cosméticos
- Bentonite para eliminação de proteínas

### **1.3 Métodos de processamento de acordo com grupos de produtos**

#### 1.3.1 Preparo

##### 1.3.1.1 Lavagem de frutas

A lavagem preliminar pode ser feita com água de torneira. A limpeza final deve ser feita com água pura potável.

##### 1.3.1.2 Corte de frutas

O corte das frutas é feito mecanicamente.

#### 1.3.2 Conservação de frutas

##### 1.3.2.1 Frutas desidratadas

Desidratação é o método mais antigo e delicado de conservação para frutas.

Suco de limão ou suco de limão concentrado é utilizado como medida para prevenir o escurecimento das frutas. Não é permitido tratar as frutas com dióxido de enxofre ou solução fosfatada. Um tratamento rápido com água fervente pode ser utilizado para remover a camada cerosa, por exemplo, em ameixas.

Desidratação por congelamento é permitida somente em alguns casos e somente com isenção da associação DEMETER responsável.

##### 1.3.2.2 Frutas congeladas

Somente frutas frescas e impecáveis podem ser utilizadas para congelamento. O tratamento das frutas com ácidos naturais, como por exemplo, limão ou suco de limão concentrado é permitido. As frutas devem ser branqueadas antes do congelamento. A adição de sacarose na forma desidratada ou xarope de sacarose não é permitida. O uso de ácido ascórbico como antioxidante não é permitido. É preciso tomar cuidado para que o produto não fique armazenado por mais de 18 meses antes de ser consumido ou processado.

### 1.3.2.3 Conservas de frutas esterilizadas

Somente frutas em natura impecáveis podem ser utilizadas para a produção de conservas de frutas. Ácidos naturais como limão ou suco de limão concentrado podem ser empregados para o tratamento das frutas. O líquido de base pode ser preparado utilizando-se mel de qualidade alimentar, açúcar de cana integral ou açúcar não refinado. Por razões nutricionais estes aditivos devem ser utilizados nas menores concentrações possíveis. Métodos de esterilização de altas temperaturas em curto espaço de tempo devem ser utilizados sempre que possível.

### 1.3.3 Suco de frutas, néctares e sucos concentrados

#### 1.3.3.1 Suco de frutas e extratos de suco não purificados

Suco de frutas e extratos de suco não purificados são mecanicamente feitos de frutos DEMETER maduros, saudáveis e frescos. Não podem ser reconstituídos de concentrados. Enzimas, também as desidratadas (pectolítica, proteolítica e amilolítica), sem conservantes químicos, podem ser utilizadas para frutas de extração difícil como groselha, amoras pretas, groselha espinhosa. A adição de dióxido de enxofre é proibida na produção de sucos. Pasteurização, resfriamento e pressurização com ácido carbônico são métodos permitidos para conservação. A remoção de material que causa turvação, pode ser feita, quando necessário, por meio da centrifugação. Para filtragem utilizar utensílios de filtragem livre de amianto. O que segue pode ser utilizado com a permissão por escrito da associação DEMETER responsável:

- Terra diatomácea para filtragem fina
- Bentonite para eliminação de proteína
- Gelatina para fins cosméticos

Em princípio, o objetivo é produzir, tanto quanto possível, sucos naturalmente turvos. O corte mecânico é permitido. A pasteurização e o engarrafamento devem ser conduzidos da maneira mais delicada possível trazendo assim uma menor degradação do produto. O engarrafamento de maneira asséptica é permitido e desejável.

#### 1.3.3.2 Néctares (Sucos diluídos e adoçados)

Néctares podem ser produzidos de frutos tipo drupa e frutos tipo pomo (assim com frutos silvestres), utilizar adoçantes listados no item 5.4 Parte A, e água potável, tanto quanto necessário para obter-se uma bebida aceitável. O objetivo seria ter uma maior proporção de suco de fruta (polpa de fruta) em relação aos adoçantes como mel alimentar e/ou açúcar. A pasteurização e engarrafamento dos sucos deverão ser conduzidos da maneira mais delicada possível trazendo assim uma menor degradação do produto. O engarrafamento asséptico é possível.

#### 1.3.3.3 Sucos concentrados

A produção de sucos concentrados inicia-se com o suco de frutas ou extratos de sucos não filtrados (ver 1.3.3.1). Sucos concentrados são produzidos sem adoçantes. A evaporação deve ocorrer em estufa de andares de corrente descendente ou/e estufa em camadas e, se possível, a vácuo. Enzimas, também em forma desidratada (pectolítica, proteolítica e amilolítica livres de conservantes químicos) podem ser utilizadas para produzir sucos concentrados. A regulação de acidez com carbonato de cálcio é proibida. A purificação é permitida somente com autorização por escrito (ver acima 1.3.3.1 e 1.2.2.2)

#### 1.3.4 Polpa de frutas, pastas, queijos com frutas, alimentos com base de frutas e produtos parcialmente transformados.

##### 1.3.4.1 Produtos parcialmente transformados (polpas e pasta de frutas)

Os produtos parcialmente transformados não devem conter conservantes químicos. Durante a extração da pasta é necessário cuidar para que casca e caroços sejam retirados da melhor maneira possível.

##### 1.3.4.2 Agentes estabilizantes de frutas

A produção tradicional de agentes estabilizantes oriundos de frutas DEMETER é possível e desejável. Seu uso pode substituir outros agentes espessantes obtendo-se um melhor produto final.

##### 1.3.4.3 Polpa de frutas e pasta

Pasta: deve ser preparada sem adoçantes, por exemplo, maçãs em pasta de maçãs.

Polpas oriundas de frutas mais azedas, por exemplo, polpa de maçãs; podem ser adoçadas com mel, açúcar de cana integral ou açúcar não refinado.

Polpa de ameixas: polpa não adoçada feita a partir de ameixas frescas, desidratadas ou polpa. Outros aditivos não são permitidos.

Polpa de outras frutas mais doces, por exemplo, mangas, pêras; não são permitidos outros aditivos além da própria fruta.

##### 1.3.4.4 Queijos de frutas

A adição de qualquer tipo de adoçante é proibida. O queijo de frutas é feito de frutas por cozimento a vapor ou fervura, espremedura e evaporação. A evaporação deve ocorrer, sempre que possível, sob vácuo. Se for utilizado suco de frutas para o preparo

do queijo de frutas, este deve satisfazer os requerimentos estabelecidos no ponto 1.3.3.

#### 1.3.4.5 Alimentos com base de frutas (preparados de frutas)

Se for utilizada polpa ou pasta de frutas no preparo de alimentos, estas devem satisfazer os requerimentos estabelecidos nos pontos 1.3.4 e 1.3.4.3. É permitido o uso de pectina E 440a e agar-agar E 406 como agentes estabilizadores; goma de alfarroba E 410 como espessante; amido “nativo” e amido pré-gelatinizado. Deve-se utilizar na composição a máxima quantidade possível de pectina natural disponível. Ácidos naturais como suco de limão e concentrado de suco de limão são permitidos para regular a acidez ou como antioxidantes. Os adoçantes estão listados na tabela 5.4 Parte A. Se estes alimentos passarem por evaporação esta deve ocorrer a vácuo. Suco de agave concentrado ou xarope de alcachofra de Jerusalém são recomendados como adoçantes em alimentos dietéticos.

## **2. Vegetais (inclusas batatas)**

(As especificações para vegetais se aplicam também para batatas).

Todos vegetais e batatas de origem DEMETER podem ser utilizados.

### **2.1 Armazenamento de vegetais**

É proibido fazer o tratamento de vegetais com conservantes químicos (por exemplo, etileno ou acetileno) no armazenamento. A irradiação também é proibida. São permitidos métodos de armazenamento reconhecidos como câmaras de armazenamento ou covas (de acordo com o tipo de vegetal), assim como o armazenamento em câmaras de atmosfera controlada.

### **2.2 Processamento de vegetais**

#### 2.2.1 Ingredientes e aditivos

Toda matéria prima DEMETER pode ser utilizada. Os seguintes itens são permitidos:

- Culturas de microorganismos (não geneticamente modificadas; o fornecedor deverá emitir um certificado por escrito confirmando esta premissa).
- Sal ver item 5.5 Parte A.

Adoçantes permitidos:

- Ver tabela 5.4 Parte A. Todos os açúcares na tabela 5.5 Parte A podem ser utilizados como parte do processo fermentativo de ácido acético e ácido láctico.

#### 2.2.2 Auxiliares tecnológicos

- Filtros livres de amianto para sucos vegetais
- Terra diatomácea para filtração (somente com concessão de isenção)
- CO<sub>2</sub> e N<sub>2</sub> como refrigeradores para armazenamento em atmosfera controlada.
- Óleos e gorduras vegetais (não hidrogenados).

## **2.3 Processamento conforme grupos de produtos**

### 2.3.1 Preparo dos vegetais

#### 2.3.1.1 Lavagem

A lavagem preliminar pode ser realizada com água de torneira. A lavagem final deve ser realizada com água pura e potável.

#### 2.3.1.2 Limpeza e descascamento

Métodos de limpeza mecânicos são geralmente permitidos. O descascamento mecânico é normalmente permitido para vegetais cuja casca não é desejável para a alimentação. O uso de vapor pode ser utilizado para o descascamento.

#### 2.3.1.3 Corte e classificação

Os métodos usuais são utilizados para o corte e a classificação

#### 2.3.1.4 Branqueamento

O branqueamento deve ser realizado sempre que possível por meio do vapor por conta de uma melhor retenção dos nutrientes.

### 2.3.2 Conserva de vegetais

#### 2.3.2.1 Vegetais desidratados (inclusos cogumelos)

Os processos usuais (ver item 2.3.1. Lavar, classificar, limpar – se necessário cortar e picar) são utilizados no preparo dos vegetais. O tratamento com ácidos naturais (por exemplo, suco de limão ou suco de limão concentrado) é permitido com o objetivo de evitar o escurecimento. Congelar depois de branquear com o objetivo de diminuir a quantidade de água não é permitido, nem o tratamento com dióxido de enxofre ou sulfato de sódio. Óleos e gorduras vegetais (não hidrogenados) podem ser utilizados como agentes antiaderentes. A desidratação deverá ser realizada da maneira mais delicada possível, por exemplo, utilizando-se um desumidificador.

Os seguintes métodos são proibidos: desidratação a alta frequência, extração de umidade química (excluindo sal) e desidratação direta por meio da queima de

combustíveis fósseis. A desidratação por meio do congelamento somente será permitida em casos especiais com autorização da respectiva associação.

#### 2.3.2.2 Vegetais enlatados e em vidros (inclusos cogumelos)

Os processos usuais (ver item 2.3.1 Lavar, classificar, limpar – se necessário cortar, picar e branquear) são utilizados no preparo dos vegetais. O líquido de conserva pode conter até 1,5% de sal adicionado (ver 2.2.1). O tratamento com ácidos naturais (por exemplo, suco de limão, suco de maçã, suco de chucrute) é permitido para vegetais de cores claras. O uso de cloreto de cálcio em tomates é proibido.

A conserva de vegetais deve ser adequadamente tratada com calor (esterilizada).

#### 2.3.2.3 Conserva de vegetais por meio da acidificação (uso de vinagre)

- Conserva de vegetais em ácido láctico

Culturas de microorganismos são permitidas para conserva de vegetais em ácido láctico. Até 1% de mel de qualidade alimentar, açúcar de cana integral ou açúcar não refinado pode ser adicionado. Conservantes não são permitidos. Azeitonas conservadas com ácido láctico não deverão ser tratadas com hidróxido de sódio. A pasteurização de vegetais conservados com ácido láctico é permitida, entretanto deveria ser utilizada somente quando for inevitável.

- Conserva de vegetais em ácido acético (uso de vinagre)

O líquido de conserva é feito com vinagre, sal e mel de qualidade alimentar, açúcar de cana integral ou açúcar não refinado, assim como ervas e especiarias. A adição de suco de limão é permitida. Ácidos naturais isolados ou conservantes químicos não são permitidos. O produto final pode ser pasteurizado.

#### 2.3.2.4 Vegetais congelados

Os processos usuais (ver item 2.3.1 Lavar, classificar, limpar – se necessário cortar, picar e branquear) são utilizados no preparo dos vegetais. Os vegetais são congelados sem a adição de líquidos. O processo de congelamento deve ocorrer o mais rapidamente possível, utilizando-se métodos de congelamento rápido (por exemplo, processo de convecção por ar frio, congelamento em líquidos, método de vapor gelado, congelamento com rajada de nitrogênio líquido).

#### 2.3.3 Sucos vegetais

Para a acidificação de sucos vegetais, ácidos de origem natural (por exemplo, vinagre de cidra e suco de chucrute DEMETER) podem ser utilizados. O suco de chucrute deve ser oriundo da prensagem de chucrute DEMETER. A filtragem com terra

diatomácea somente será permitida com permissão expressa da associação DEMETER responsável do país em questão. Dependendo do valor do pH, os sucos serão pasteurizados ou esterilizados. A pasteurização, sendo um método menos destrutivo de qualidade, é preferível. O corte mecânico é permitido para elaboração de sucos vegetais.

### **3. Vinagre de frutas, polpa de tomate, preparados de raiz forte.**

#### **3.1 Vinagre de frutas**

Culturas de microorganismos são permitidas

O vinagre de frutas (inclusos, vinagre de vinho e vinagre de beterraba) deve ser produzido com frutos DEMETER. Essências de vinagre não devem ser produzidas. Ambos os processos para fazer vinagre, o tradicional e o rápido, podem ser utilizados. A adição de caramelo para conferir coloração e de ácido sulfúrico não é permitida, nem o uso de E536 (Ferrocianeto de potássio). Métodos de produção de vinagres sintéticos são proibidos.

#### **3.2 Polpa de tomate**

A pasta de tomate é produzida a partir de uma redução de água por calor da polpa de tomate. Para ajustar o conteúdo de matéria seca, deve-se adicionar polpa fresca ao produto. Conservantes químicos são proibidos.

#### **3.3 Preparado de raiz forte**

A produção de preparados a base de raiz forte como raiz forte ralada, de mesa ou acepipes de raiz forte não devem incluir o uso de dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>). A adição de suco de limão ou suco de limão concentrado é permitida.

**II**  
**Normas para certificação de**  
**nozes, sementes e grãos DEMETER como produtos processados**  
**(manteiga de nozes e ingredientes para pães)**

**Índice**

**1. Princípio geral**

**2. Ingredientes**

2.1 Ingredientes

2.2 Agentes adoçantes e sal

**3. Processamento**

**1. Princípio geral**

Óleos e gorduras extraídos de nozes, sementes e grãos estão inclusos no item VIII.

A manteiga de nozes pode conter todos os tipos de nozes e sementes, entretanto o tipo deve estar declarado no rótulo.

**2. Ingredientes**

2.1 Ingredientes

Em princípio toda matéria prima DEMETER pode ser utilizada.

2.2 Agentes adoçantes e sal

Estão definidos na tabela 5.5, Parte A.

**3. Processamento**

Somente métodos mecânicos como lavar, secar, tostar, descascar, misturar e picar estão aprovados para todos os passos do processamento.

**III**  
**Normas DEMETER para certificação**  
**de pães, bolos e massas**

**Índice**

**1. Ingredientes e aditivos**

1.1 Ingredientes

1.1.1 Leite e produtos a base de leite

1.1.2 Agentes adoçantes

1.1.3 Leveduras

1.1.3.1 Microrganismos

1.1.3.2 Fermentos químicos

1.1.4 Sal

1.1.5 Gorduras para intensas frituras

1.1.6 Cobertura de chocolate

1.1.7 Preparados a base de frutas

1.1.8 Álcool

1.2 Aditivos

1.2.1 Agentes estabilizantes aprovados

1.2.2 Salmoura alcalina

1.2.3 Aromatizantes

1.2.4 Beneficiadores de panificação

1.3 Auxiliares tecnológicos

1.3.1 Agentes anti-aderentes

1.3.2 Papel e chapas para assar

**2. Métodos de processamento**

2.1 Moenda

2.2 Idade da farinha

2.3 Prolongar e interromper o processo de crescimento

2.4 Congelar

2.5 Fornos

2.6 Fôrmas e assadeiras para fornada

**3. Rotulação (informações adicionais)**

## 1. Ingredientes e aditivos

### 1.1 Ingredientes

Em princípio toda matéria prima DEMETER pode ser utilizada.

#### 1.1.1 Leite e produtos a base de leite

Via de regra produtos desidratados a base de leite não podem ser utilizados.

#### 1.1.2 Agentes adoçantes

Ver tabela 5.4 Parte A

#### 1.1.3 Leveduras

##### 1.1.3.1 Microrganismos

As seguintes leveduras podem ser utilizadas:

- Fermentos para panificação
- Massa de farinha azeda produzida pela panificadora. Uma cultura acida pode ser utilizada como starter somente no estágio inicial. O objetivo é desenvolver um processo de vários estágios sem o uso de fermento.
- Fermento. Utilizar fermento orgânico, se não houver disponibilidade, utilizar uma cultura de fermento em substrato orgânico. Se não houver disponibilidade de ambos o fermento convencional pode ser utilizado. Há necessidade de uma confirmação por escrito de que o fermento não é geneticamente modificado.

##### 1.1.3.2 Leveduras químicas

As seguintes leveduras químicas podem ser utilizadas:

- E 501 para pães de gengibre e pães de mel
- Acido tartárico em pó para panificação. Somente pode ser utilizado como veículo grânulos de amido.

Leveduras que contém fosfatos são proibidas.

#### 1.1.4 Sal

Ver tabela 5.4 Parte A.

#### 1.1.5 Gorduras para intensas frituras

Óleos de amendoim e palma, no mínimo orgânicos, são somente permitidos para frituras intensas.

### 1.1.6 Cobertura de chocolate

Cobertura com chocolate de qualidade orgânica pode ser utilizada. Se houver lecitina como auxiliar, esta não deve ser oriunda de organismos geneticamente modificados.

### 1.1.7 Preparados de frutas

Ver parte B1 item 1.3.4

### 1.1.8 Álcool

É proibida a utilização de álcool em qualquer forma.

## 1.2 Aditivos

### 1.2.1 Agentes estabilizantes aprovados

- E 406 Agar-agar
- E 440a pectina. A pectina não pode conter fosfatos, sulfato de cálcio ou açúcares refinados assim como a solução não deve ser conservada com dióxido de enxofre. O pectato de potássio E 440b é proibido.
- Gelatina somente pode ser utilizada para iogurtes, queijo cottage e preparados de creme.

### 1.2.2 Salmoura alcalina

Uma solução de 4% de hidróxido de sódio E 524 é permitida na produção de Pretzel e produtos de panificação salgados.

### 1.2.3 Aromatizantes

Aromatizantes utilizados em fornadas sofisticadas devem somente ser oriundos de óleos essenciais ou de extratos puros idênticos ao material original. Estes aromatizantes ou extratos podem ser obtidos utilizando-se os seguintes métodos de extração:

Pressão, água e vapor, vinagre, óleo, etanol ou CO<sub>2</sub>.

### 1.2.4 Beneficiadores de panificação

Princípio básico: cada país deve decidir qual sua base de qualidade de panificação de trigo e quando beneficiadores de panificação são necessários e podem ser utilizados. Os seguintes materiais podem ser utilizados como beneficiadores de panificação na produção de pequenos itens de padaria, baguettes, biscoitos e torradas:

- Glúten de trigo, mas somente em produtos de padaria DEMETER que contém trigo (é proibida a adição em produtos de panificação que não contêm trigo).

- Pó de acerola, acompanhado de uma declaração de que o veículo, malte dextrina, não contém organismos geneticamente modificados, e que não tenha sido produzido com auxílio de OGM's.
- Suco de frutas, malte e farinha de soja são permitidos e devem ter qualidade DEMETER se houver disponibilidade.

Beneficiadores de panificação convencionais podem conter somente aqueles ingredientes e aditivos que estão listados no item 1.1 e 1.2. Todos os beneficiadores de panificação utilizados em produtos de padaria DEMETER requerem aprovação da associação DEMETER responsável do país e a confirmação de que conhecem as normas.

Todos os ingredientes e aditivos no beneficiamento da panificação devem ser incluídos na declaração completa para a rotulação de produtos de padaria embalados individualmente ou a granel.

### 1.3 Auxiliares

#### 1.3.1 Agentes antiaderentes

Os agentes antiaderentes apropriados são; farinha (de grãos), óleos e gorduras vegetais, manteiga e outras gorduras animais. Pó de madeira, óxido de magnésio e emulsões antiaderentes não são permitidas. A cera é permitida até que se ache outro produto mais apropriado para este fim.

#### 1.3.2 Papel e chapas para assar

Assar em chapas de metal é proibido. O papel e chapas de metal para assar são somente permitidos para prevenir a aderência de pequenos itens de panificação (por exemplo; tranças salgadas (pretzel), biscoitos, bolos de passas, etc.).

## 2. Métodos de processamento

### 2.1 Moenda

O uso de moinho a martelo é proibido devido ao perigo da velocidade de alta rotação causar altas temperaturas reduzindo a qualidade. Moendas feitas de pedras naturais ou artificiais, ou de cilindros de aço podem ser empregadas. Quando se adquirir um moinho, deve se dar prioridade aos de pedra.

### 2.2 Idade da farinha.

O padeiro pode decidir entre uma farinha recém moída ou um que tenha sido estocada por algum tempo.

### 2.3 Prolongar ou interromper o processo de crescimento por meio da refrigeração ou congelamento

Por razões de técnicas de trabalho, o prolongamento ou a interrupção do processo de crescimento por meio do resfriamento ou congelamento é permitido. Este procedimento deve ser declarado.

### 2.4 Congelar

As frutas podem ser congeladas para que haja uma independência com relação às estações do ano. Fornos de microondas não devem ser utilizados para descongelar. Pão assado e produtos de padaria não devem ser congelados.

### 2.5 Fornos

Assar em fornos de raios infravermelhos de alta frequência não é permitido. Quando da aquisição de um novo forno, deve-se dar preferência aos de gás em detrimento dos elétricos ou a óleo por questões ambientais.

### 2.6 Fôrmas e assadeiras para fornada

Fôrmas e assadeiras feitas de aço, aço inox e vidro podem ser utilizadas. Se Fôrmas e assadeiras forem revestidas, antes do primeiro uso as recomendações para o pré-tratamento da superfície de revestimento devem ser seguidas com cuidado.

## **3. Rotulação (informações adicionais)**

Pães e produtos de panificação DEMETER, embalados ou a granel, devem ser acompanhados de uma lista de informações adicionais que deve estar disponível para todos os clientes, varejistas e distribuidores.

**IV**  
**Normas para a certificação**  
**de grãos, produtos a base de cereais e massas DEMETER.**

**Índice**

**1. Geral**

**2. Ingredientes e aditivos**

2.1 Ingredientes para massas

2.1.1 Ingredientes para macarrão

2.1.2 Ingredientes para massa recheada

2.2 Cultura de microrganismos, aditivos e condimentos

2.3 Outros aditivos

**3. Processamento**

3.1 Métodos de processamento

3.2 Auxiliares de processamento

**1. Geral**

Estas diretrizes abrangem:

- Grãos, grãos moídos, grãos em flocos, incluso trigo sarraceno, quinoa, amaranto.
- Produtos elaborados com os itens acima, por exemplo, cereais matinais (muesli), misturas para assar, misturas secas com um percentual substancial de grãos (rissoles, risotto, tortas), substituto de café de grãos, amido “nativo” e amido pré-gelatinizado, glúten de malte.
- Massas (inclusas massas recheadas).

**2. Ingredientes e aditivos**

Em princípio todas as matérias primas DEMETER podem ser utilizadas como ingrediente.

Os agentes adoçantes permitidos constam no item 5.5, Parte A.

Sal – ver item 5.5 Parte A.

2.1 Ingredientes para massas

2.1.1 Ingredientes para macarrão:

- Grãos ou grãos moídos de produtos como farinha, semolina

- Ovos
- Ervas e especiarias
- Vegetais

#### 2.1.2 Ingredientes para massas recheadas

- Todos acima mencionados no item 2.1.1 e ainda:
- Leite e produtos a base de leite
- Carne e produtos a base de carne
- Vegetais e produtos vegetais
- Produtos a base de soja (certificados DEMETER e somente soja certificada orgânica)

#### 2.2 Cultura de microrganismos, aditivos e condimentos.

- Para misturas prontas para assar, as seguintes culturas de microrganismos (não geneticamente modificadas), e havendo disponibilidade de que tenham sido desenvolvidas em substrato orgânico, são permitidas: massa azeda, grânulos desidratados de massa azeda, levedura e produtos com levedura.
  - Para misturas prontas para assar, os beneficiadores de cozedura são limitados aos grupos de produtos: pequenos itens de panificação, baguettes, biscoitos e torradas, e está regulamentado nas diretrizes para pães e produtos de panificação.
  - Para misturas prontas para assar, o ácido tartárico em pó como agente de crescimento.
  - Os condimentos devem ser extraídos de produtos certificados oriundos de produção orgânica, por exemplo, óleos essenciais.
- Outros aditivos não são permitidos. O uso de antibióticos para a prevenção do acúmulo natural de ácidos na produção de amido é proibido.

### 3. Processamento

#### 3.1 Métodos de processamento

Os seguintes métodos **NÃO** são permitidos (lista negativa)

- Produção de amido modificado utilizando-se químicos ou enzimas
- Técnicas de extrusão, para a produção de cereais inflados, por exemplo, são permitidas somente sob as seguintes restrições:
- O produto deve ser oriundo de matéria prima DEMETER
  - Rotular o produto sob as condições do item 9.3.2.1 não é possível

- A rotulação segue as condições do item 9.3.2.3: ingredientes DEMETER na lista de ingredientes (sem o uso do logo)

### 3.2 Auxiliares tecnológicos

- Nitrogênio (N<sub>2</sub>)
- Dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>)
- Hidróxido de sódio (NaOH) para ajustar o valor do pH na produção de amido
- Enzimas isoladas não são permitidas

## V

### Normas para o tratamento e processamento de ervas e especiarias DEMETER

#### Índice

- 1. Colheita**
- 2. Ingredientes, aditivos e auxiliares tecnológicos.**
  - 2.1 Ingredientes e aditivos
  - 2.2 Auxiliares tecnológicos
- 3. Desidratação e outros métodos de conservação**
  - 3.1 Desidratação
  - 3.2 Outros métodos de conservação
- 4. Outros processamentos**
  - 4.1 Cortar e picar
  - 4.2 Limpeza
  - 4.3 Misturar
- 5. Desinfecção e esterilização**

#### 1. Colheita

Na colheita, uma limpeza impecável é de suprema importância. Isto significa que os produtos colhidos devem estar evidentemente livres de doenças, tecidos mortos, danos mecânicos, deterioração, etc. Com o objetivo de prevenir contaminações por doenças microbianas, é importante evitar durante a colheita que as ervas e especiarias entrem em contato com o solo. Se a limpeza for requerida, deve-se utilizar água potável, sem quaisquer aditivos. Esta água de limpeza deve ser retirada por completo das ervas e especiarias antes de qualquer outro processamento.

#### 2. Ingredientes, aditivos e auxiliares tecnológicos.

##### 2.1 Ingredientes e aditivos

Em princípio toda matéria prima DEMETER pode ser utilizada como ingrediente.

Os seguintes produtos podem ser adicionados:

- Sal (ver item 5.4 Parte A)
- Agentes adoçantes (ver item 5.4 Parte A)
- E 170 carbonato de cálcio

## 2.2 Auxiliares tecnológicos

- Dióxido de carbono para esterilização e moagem a frio
- Nitrogênio para esterilização e moagem a frio

## 3. Desidratação e outros métodos de conservação

A desidratação deve ser conduzida da forma mais delicada possível para manter a máxima qualidade otimizando as condições para cada tipo de produto. A temperatura de desidratação deve ser determinada por produto. O processo deve ser controlado para manter uma higiene impecável.

### 3.1 Desidratação

A desidratação direta pelo sol, no campo ou no chão, é uma forma de reduzir o tempo de colheita por murchar os feixes, sendo permitida somente para frutas e sementes medicinais (por exemplo: cominho, funcho, etc). A desidratação real não deve ocorrer no campo por razões higiênicas.

É possível facilitar a desidratação utilizando indiretamente o sol ou vento, em um local sombreado protegido de pragas ou outras fontes de contaminação, por exemplo em prateleiras de desidratação. São permitidos métodos de desidratação artificiais em correia transportadora ou prateleiras, vácuo, desidratação por congelamento, ou métodos de condensação.

Em princípio, a desidratação direta utilizando-se combustíveis fósseis ou extração química de água não é permitida (as exceções estão detalhadas no item 3.2 Outros métodos de conservação). O uso de energia solar e outros processos de conservação energética são expressamente defendidos.

Após a desidratação dos produtos, estes não devem ser cobertos por extratos como aminoácidos, ácidos graxos, açúcares ou emulsificantes. Materiais naturais (por exemplo, óleos) de qualidade DEMETER, ou de qualidade orgânica que vai de encontro à normativa EU-2092/91 ou outra lei orgânica válida, são permitidos para serem utilizados como agentes de tratamento de superfície. É proibido o uso de desidratação à alta frequência.

### 3.2 Outros métodos de conservação

A conservação em óleos de plantas ou em vinagre de qualidade DEMETER, ou de qualidade orgânica que vai de encontro à normativa EU-2092/91 ou outra lei orgânica válida, é permitida.

A desidratação com eletrólito é permitida, entretanto o único eletrólito permitido é o sal (ver 2.1). O congelamento intenso é permitido.

## **4. Outros processamentos**

### **4.1 Cortar e picar**

O corte de ervas e especiarias está sempre acompanhado de uma perda de óleos essenciais. Então, sempre que possível, as ervas e especiarias deveriam ser comercializadas inteiras ou grosseiramente cortadas. As máquinas e métodos tradicionais para moer e fatiar podem ser utilizados para diminuição do volume. Se houver produção de poeira durante o processo, esta deverá ser retirada, e a corrente de ar limpa antes de retornar ao ambiente.

Os processos de redução de volume, que utilizam nitrogênio ou dióxido de carbono como agentes resfriantes, são permitidos. O processo de moagem a frio com nitrogênio de ciclo fechado é preferível por questões de conservação energética. Métodos físicos de limpeza do produto são permitidos; por exemplo, peneirar, classificar, usar máquinas para remoção de pedras e imãs, filtrar.

### **4.2 Misturar**

A produção de misturas de ervas e especiarias é permitida. O único agente de livre fluidez que pode ser adicionado é o carbonato de cálcio E 170.

## **5. Desinfecção e esterilização**

O carregamento de bactérias presente nas ervas e especiarias é determinado pela colheita e processamento. Então, deve-se dirigir a atenção para otimizar os métodos empregados.

Empresas que produzem produtos delicados devem escolher especialmente as ervas e especiarias que tenham sido colhidas, processadas e armazenadas nas formas mais apropriadas. Em muitos casos estes procedimentos vão garantir uma baixa contaminação bacteriana.

A desinfecção somente deverá ocorrer quando for absolutamente necessária. Os métodos permitidos de desinfecção são por uso de calor seco ou úmido. A desinfecção por calor super aquecido, em casos onde há esta possibilidade técnica, é preferível a outros métodos de desinfecção por calor. Geralmente, tratamentos que utilizam altas temperaturas a curto espaço de tempo são mais eficientes. (ou seja, 105-115 °C por 2 a 5 minutos). O uso de radiação ionizante e microondas para desinfecção são proibidos, assim como métodos químicos.

Para o controle de pragas, o congelamento intenso depois da desidratação é permitido.

**VI**  
**Normas DEMETER para a certificação de**  
**carnes e produtos a base de carnes**

**Índice**

**1. Geral**

**2. Ingredientes e aditivos**

2.1 Ingredientes

2.1.1 Sal

2.1.2 Açúcar

2.1.3 Ervas e especiarias

2.1.4 Álcool

2.2 Ingredientes e auxiliares tecnológicos

2.2.1 Ácido láctico

2.2.2 Citratos

2.2.3 Culturas de microorganismos

2.2.4 Invólucros

2.2.5 Substâncias de imersão

2.2.6 Defumação

**3. Métodos de processamento**

3.1 Maturação de carnes

3.2 Resfriamento de carnes

3.3 Congelamento de carnes

3.4 Sangue

3.5 Carnes envolvidas em gelatina

3.6 Produtos curados

3.7 Produção de embutidos escaldados

3.8 Embutidos para cozer

3.9 Embutidos para serem consumidos crus

3.10 Carnes prensadas

3.11 Defumação

3.12 Conservação e tipos de conservantes

## **1. Geral**

O abate de animais requer atenção especial. Deve-se estar consciente do fato que a morte de um ser com alma precede qualquer método de processamento. Pontos de vista éticos e morais requerem que o animal em questão deva ser tratado para que ele não sofra medo ou estresses durante o transporte e abate. As distâncias de transporte devem ser minimizadas abatendo-se animais localmente.

O abate não vai ser detalhado nestas normas. O esforço dos indivíduos envolvidos, que devem agir com discernimento, e os princípios mencionados acima, devem ser mantidos. O uso de estimuladores elétricos é proibido, assim como o uso de sedativos ou outras substâncias químicas ou sintéticas, antes, durante ou após o transporte.

O tempo de espera nos abatedouros deve ser o mais curto possível. Se a espera for requerida, deve haver suficiente espaço protegido.

Os animais devem ser abastecidos com água e alimentos suficientes durante o tempo de espera.

Os animais devem ser rapidamente e efetivamente golpeados. Depois de golpeados devem ser sangrados completamente.

As regras de corte de garganta, exigidas em alguns grupos religiosos, são permitidas para os consumidores destes grupos, providenciando-se as diretrizes acima mencionadas (com exceção do atordoamento).

## **2. Ingredientes e aditivos**

### **2.1 Ingredientes**

Em princípio toda matéria-prima DEMETER pode ser empregada como ingrediente.

#### **2.1.1 Sal**

Ver tabela 5.4 Parte A.

#### **2.1.2 Açúcar**

Ver tabela 5.4 Parte A.

#### **2.1.3 Ervas e especiarias**

(Remeter-se também às normas DEMETER para a certificação de ervas e especiarias, secção V).

Preparados e extratos de especiarias, extratos de carnes e leveduras e realçadores de sabor não são permitidos. O processador deve obter uma declaração por escrito para confirmar que não houve irradiação ou uso de brometo de metila na desinfecção das ervas e especiarias.

#### 2.1.4 Álcool

O uso de vinho é permitido na produção de embutidos não cozidos.

### 2.2 Aditivos e auxiliares tecnológicos

#### 2.2.1 Ácido Lático

Invólucros naturais podem ser tratados com ácido lático.

#### 2.2.2 Citratos

Citratos são permitidos na produção de embutidos cozidos se não for possível processar a carne quente.

#### 2.2.3 Culturas de microorganismos

Culturas de microorganismos são permitidas em embutidos a serem consumidos sem cozimento, mas não de qualquer forma na solução de conserva. O objetivo é produzir embutidos crus utilizando-se microorganismos que se originam na própria carne. O uso de culturas modelo é permitido, entretanto não devem ser oriundas de microorganismos geneticamente modificados. O produtor ou comerciante deve prover uma declaração por escrito confirmando esta condição.

#### 2.2.4 Invólucros para embutidos

Invólucros artificiais são permitidos se forem declarados no rótulo. Se invólucros naturais forem utilizados, o objetivo é trabalhar em direção a usar invólucros de animais DEMETER. Os intestinos devem ser perfeitamente limpos com ácido lático ou vinagre e sal de cozinha.

#### 2.2.5 Substâncias de imersão

Substâncias de imersão são proibidas.

#### 2.2.6 Defumação (ver 3.11)

### **3. Métodos de processamento**

Não é permitido produzir produtos DEMETER e/ou certificado orgânico junto com produtos convencionais. As únicas exceções são para esterilização a vapor, defumação e maturação em câmaras frias. Nestes casos o processador deve ter um programa claro de rotulação dos produtos para excluir qualquer confusão.

Apenas estes métodos de processamento, e somente estes, podem ser utilizados.

### 3.1 Maturação de carnes

O uso de substâncias amaciadoras, ou tratamentos elétricos para amaciar a carne, não são permitidos.

### 3.2 Resfriamento de carnes

O resfriamento lento e o resfriamento rápido por ar frio são permitidos.. As carcaças não devem ser pulverizadas com salmoura ou ácidos alimentares.

### 3.3 Congelamento de carnes

Carnes que não possam ser imediatamente processadas por razões técnicas podem ser congeladas. Entretanto, este processo deve ser realizado logo que possível. O bacon pode ser processado congelado, se for necessário, por motivos técnicos.

### 3.4 Sangue

Para prevenir a coagulação, se o sangue não pode ser processado imediatamente, este pode ser aquecido com uma vara de metal para aquecer. Não é permitido o uso de citratos, tampouco plasma de sangue desidratado, plasma de sangue ou soro de sangue.

### 3.5 Carnes envolvidas em gelatina

Carnes envolvidas em gelatina (por exemplo, músculo) podem ser produzidas a partir de gelatina natural ou folhas de gelatina para derreter, mas não de gelatina em pó.

### 3.6 Carnes curadas em sal

A produção de carnes curadas em sal não deve incluir o uso de sais e nitrato, E 252 salitre, E 300 ácido ascórbico, E 575 (Glucono-delta-lactone: GdL) e ácidos de qualidade alimentar. A cura a seco e a cura em salmoura são permitidas, a salmoura pode conter sal de cozinha com ou sem especiarias.

### 3.7 Produção de embutidos escaldados

A carne utilizada para fazer embutidos escaldados deveria, idealmente, vir ainda quente do abate. Se isto não for possível então os processos permitidos para dar um efeito semelhante são: trituração aquecida, salga aquecida, e métodos que utilizem o congelamento. O uso de proteínas do leite e outros auxiliares de redução são proibidos.

Os citratos podem ser empregados na produção de embutidos escaldados se o processamento da carne aquecida não for possível (em casos em que o açougueiro

não pode abater os animais, mas, de preferência, processe pedaços de carne comprada. Ele deve informar a associação DEMETER responsável, e descrever todos os processos em detalhes). O uso de citratos, legalmente requerido, deve ser declarado na lista de ingredientes no rótulo.

### 3.8 Embutidos para cozer

Não é permitido o uso de aditivos na produção de embutidos para cozer. O uso de produtos de leite desidratado também é proibido.

### 3.9 Embutidos para serem consumidos crus

Carnes e bacon devem ser maturados por pré-salga ou pré-desidratação. A maturação destes embutidos crus pode ser feita lentamente, em temperatura em torno de 15 °C, ou temperaturas médias de 18-20 °C. Por razões de higiene, a temperatura de maturação não deve ultrapassar 20°C. Processos rápidos de maturação que utilizam o E 575 (GdL) não são permitidos. A defumação deve ocorrer com o método de defumação a frio. Se houver uso de vinho, este deve ser declarado no rótulo.

### 3.10 Carnes prensadas

A produção de carnes prensadas utilizando-se pedaços de sobra de carnes é proibida.

### 3.11 Defumação de carnes

A madeira deve ser queimada diretamente na câmara de defumação ou do lado de fora em uma instalação adequada. Processos de defumação a frio e a quente (< 70°C) são permitidos. Os tipos particulares de embutidos determinam o método a ser empregado.

Agentes de defumação permitidos:

- Tipos adequados de madeiras locais (de reflorestamento, fragmentos ou serragem, preferencialmente de faia, carvalho e plátano)
- Pinhas de pinheiros
- ervas
- Outros tipos de plantas como junípero, urze, ramos, pinhas de coníferas e especiarias.

### 3.12 Conservação e tipos de conservantes

A conservação completa é permitida, mas é preferível utilizar métodos que façam três quartos ou meia conservação. Apesar do uso de altas temperaturas ser permitido, os métodos de processamento devem ser escolhidos de forma que haja a menor perda de qualidade possível.

Latas de metal branco podem ser utilizadas, mas o uso de vidros é preferível. As latas podem ser emendadas, mas não se pode utilizar a solda. A conservação completa é permitida em latas com superfície laqueada interna e externamente. Recipientes de plástico, alumínio, ou laminados de plástico-alumínio não são permitidos. O formato (superfície / relação volume) deve ser escolhido de modo que a transferência de calor rápida assegure que a temperatura requerida seja atingida prontamente.

Panelas ou tonéis para cozimento podem ser utilizados para pasteurização. Se possível, a esterilização deveria se restringir a métodos como altas temperaturas a curto espaço de tempo, fervura multifásica e esterilização rotacional. Sempre que possível uma autoclave de pressão reversível deveria ser utilizada. A esterilização em autoclave simples deve permanecer como uma exceção.

**VII**  
**Normas para certificação**  
**de leite e produtos de laticínio DEMETER**

Índice

1. Transporte do leite
2. Armazenamento do leite
3. Ingredientes e aditivos
  - 3.1 Ingredientes
    - 3.1.1 Cultura de fermentos, cultura de microorganismos.
      - 3.1.1.1 Cultura de fermentos que utilizam leite como meio de cultura
      - 3.1.1.2 Cultura de fermentos não desenvolvidos em leite
    - 3.1.2 Quinosina
    - 3.1.3 Sal
    - 3.1.4 Agentes adoçantes
    - 3.1.5 Óleo
    - 3.1.6 Ervas e especiarias
    - 3.1.7 Preparados de frutas
  - 3.2 Aditivos
    - 3.2.1 Carbonato de cálcio
    - 3.2.2 Revestimento
    - 3.2.3 Defumação de queijos
4. Métodos de processamento
  - 4.1 Leite
  - 4.2 Manteiga
  - 4.3 Queijo fresco e queijo coalhado (quark)
  - 4.4 Queijo de leite azedo
  - 4.5 Produtos a base de coalhada, produção de iogurte, produção de kefir, produção de soro de leite.
  - 4.6 Produtos de doce de leite
  - 4.7 Creme
  - 4.8 Soro
  - 4.9 Produção de leite em pó
  - 4.10 Queijo
  - 4.11 Sorvete

## **1. Transporte do leite**

O leite deve ser recolhido por caminhões de leite especiais, que são utilizados apenas para leite DEMETER, ou que tenham tanques rotulados para leite DEMETER. É também possível fazer o transporte em latões rotulados, ou o leite pode ser entregue diretamente da fazenda ao laticínio.

## **2. Armazenamento do leite**

O armazenamento do leite ocorre em tanques especiais que são designados para o leite DEMETER. Qualquer confusão com leite orgânico ou convencional deve ser evitada por meio de um sistema apropriado de rotulação.

## **3. Ingredientes e aditivos**

### **3.1 Ingredientes**

Em princípio toda matéria prima DEMETER pode ser utilizada como ingrediente.

#### **3.1.1 Cultura de fermentos, cultura de microorganismos.**

##### **3.1.1.1 Cultura de fermentos que utilizam leite como meio de cultura**

Culturas de fermentos (também “direct starter”) podem ser utilizadas. Estas devem ser conduzidas de maneira habitual durante a facilidade de produção, e preferencialmente utilizadas na produção somente a partir da terceira geração em diante. O aumento e a multiplicação devem ocorrer em leite DEMETER. Culturas de microorganismos como *Brevibacterium linens* podem ser empregadas. O uso de microorganismos geneticamente modificados é proibido. O fabricante de produtos com leite DEMETER deve procurar os detalhes de produção das culturas de fermentos junto aos fornecedores destas culturas, por escrito.

##### **3.1.1.2 Cultura de fermentos não desenvolvidas em leite**

O uso de culturas que não foram desenvolvidas em leite (por exemplo, mofos) pode ser utilizado para receitas específicas.

##### **3.1.2 Quinosina**

Quinosina de vitelos, quinosina microbiana, misturas de quinosina e pepsina (quinosina de bezerros) e extratos de plantas (Alcachofras, “palha de colchão de dama” ou “alecrim silvestre” - *Gallium verum*) podem ser empregados para coalhar o leite. A quinosina não deve conter conservantes.

O uso de vinagre de frutas e culturas de fermentos é permitido para causar acidez nas proteínas lácteas.

### 3.1.3 Sal

Ver tabela 5.5, parte A.

### 3.1.4 Agentes adoçantes

Ver tabela 5.5, parte A.

### 3.1.5 Óleos

É permitido o uso de óleo para o tratamento de superfície dos queijos.

### 3.1.6 Ervas e especiarias

Qualquer erva utilizada deve estar adequada aos requisitos das “Normas DEMETER de processamento de Ervas e Especiarias”.

### 3.1.7 Preparados de frutas

Qualquer fruta utilizada deve estar adequada aos requerimentos de produção das “Normas DEMETER de processamento para a certificação de produtos oriundos de frutas e vegetais”.

## 3.2 Aditivos

### 3.2.1 Carbonato de cálcio ( $\text{CaCO}_3$ ) e Cloreto de cálcio ( $\text{CaCl}_2$ )

O uso de Carbonato de cálcio (E 170) é permitido somente na produção de queijo azedo. O Bicarbonato de sódio não deve ser utilizado.

O Cloreto de cálcio (E 509) pode ser empregado como auxiliar tecnológico na produção de queijo.

### 3.2.2 Revestimento

Os seguintes revestimentos podem ser utilizados para queijos duros, queijo para fatiar e para queijos semi-duros:

- Cera de abelhas
- Cera dura de parafina natural
- Ceras micro cristalinas

Estas três substâncias podem ser misturadas umas as outras. A cera dura de parafina natural e a cera micro cristalina não podem conter outros aditivos como polietileno, cadeia curta de poliolefina, poliisobutileno, butil ou borracha cíclica. Além disso, as ceras não devem ser coloridas.

Filmes de plástico estão provisoriamente permitidos como revestimento para a camada externa de queijos fatiáveis, e queijos semi-duros, desde que este seja livre

de sorbato de potássio e natamycin. (Isto será permitido apenas enquanto não se encontra um material de substituição mais apropriado).

### 3.2.3 Defumação de queijos

A madeira pode ser queimada diretamente na câmara de defumação ou do lado de fora em uma instalação apropriada. Ambos os processos de defumação a quente ou a frio (< 70C°) são permitidos. Cada tipo especial de queijo determinará o método exato necessário.

Agentes defumadores permitidos:

- Tipos adequados de madeiras locais (de reflorestamento, fragmentos ou serragem, preferencialmente de faia, carvalho e plátano).
- Pinhas de pinheiros
- ervas
- Outros tipos de plantas como junípero, urze, ramos, pinhas de coníferas e especiarias.

## 4. Métodos de processamento

De modo a manter a qualidade adequada do leite até o seu consumo, este deveria ser, tanto quanto possível, processado inteiro e recém tirado da vaca.

O uso de tonéis de alumínio não é permitido para o armazenamento assim como para o processamento.

### 4.1 Leite (para beber)

Os métodos oficiais permitidos de pasteurização, até uma temperatura máxima de 80C°, podem ser empregados para pasteurizar o leite. Depois do tratamento o leite deve apresentar um índice de peroxidase positivo. Esta mesma regra deve ser aplicada em princípio para todos os produtos de leite processados. Outros processos como a esterilização ou tratamento UHT não são permitidos e o leite não deve ser homogeneizado.

Os seguintes tipos de leite podem ser disponibilizados comercialmente:

- Leite de primeira qualidade
- Leite inteiro com teor de gordura natural
- Leite padronizado inteiro (pelo menos 3,5% de gordura)
- Leite magro e desnatado

Não é permitido enriquecer o leite com proteínas lácteas, vitaminas, etc.

## 4.2 Manteiga

Os seguintes tipos de manteiga podem ser produzidos:

- Manteiga de creme inteiro
- Manteiga de creme azedo

O creme proveniente de fora pode ser processado. Para facilitar a expansão, métodos físicos para a maturação do creme podem ser utilizados, como os processos frio-quente-frio ou quente-frio-frio.

A salga com sal de mesa é permitida se houver indicação no rótulo. Colorir com beta-caroteno é proibido. A acidificação indireta da manteiga, feita com o método NIZO não é permitida. Os outros métodos usuais de produção de manteiga são permitidos. A manteiga pode ser armazenada a frio por até meio ano. A manteiga armazenada a frio não deve ser misturada com manteiga fresca.

## 4.3 Queijo fresco e queijo coalhado (Quark)

Queijo fresco e queijo coalhado podem ser produzidos somente com a adição de culturas bacterianas e quinosina. O emprego de proteínas de soro de leite que utilizam métodos térmicos para azedar e filtragem ultrafina são permitidos. O uso de métodos de separação do soro de leite que utilizam a centrifugação não é permitido. O ajuste de conteúdo de gordura que utiliza queijo azedo, gordo ou magro, ou creme de leite é permitido. Outros métodos comuns de produção de queijo fresco são permitidos.

## 4.4 Queijo de leite azedo

Queijo de leite azedo pode ser produzido somente a partir de queijo coalhado de leite azedo. O uso de carbonato de cálcio é permitido. A adição, ao queijo, de sal de cozinha não deve ultrapassar 2,5%. O uso de beta caroteno e riboflavina é proibido.

## 4.5 Produtos de coalhada, produção de iogurte, produção de kefir, produção de soro de leite.

O tratamento com calor de 85-95 C°, não excedendo 5-10 minutos de duração, é permitido para tratar os produtos de leite. É desejável trabalhar, tanto quanto possível, nos níveis mais baixos. O tratamento UHT e a homogeneização não são permitidos.

As seguintes opções estão disponíveis para aumentar a matéria seca:

- Adição de leite em pó
- Evaporação sob vácuo
- Evaporação em evaporador de várias etapas de corrente de ar descendente.

Os produtos finais não devem ser tratados no calor.

Somente soro de leite puro pode ser produzido para venda. Os outros métodos comuns de produção de coalhada são permitidos.

#### 4.6 Produtos de doce de leite

Devem ser aplicadas as mesmas regras de processamento que para produtos de coalhada. Podem-se empregar agar-agar e amido como agentes espessantes.

#### 4.7 Creme

O creme não deve ser enriquecido com produtos de proteínas de leite para incrementar os sólidos do leite. Depois da pasteurização o creme deve ter um índice de peroxidase positivo. A homogeneização e o uso de agentes espessantes (por exemplo: algam carrageen) não é permitido.

#### 4.8 Soro

É permitido produzir soro de leite doce ou azedo.

#### 4.9 Produção de leite em pó

A produção de produtos desidratados de leite a partir de leite ou produtos lácteos DEMETER é permitida (por exemplo: leite em pó inteiro, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, soro em pó). O processo de redução e desidratação deve ser ameno, utilizando-se temperaturas e pressão ideais.

Leite em pó é permitido apenas como ingrediente para produtos processados.

#### 4.10 Queijo

O leite deve ser purificado por separação ou métodos apropriados de filtragem. Para a prevenção de contaminação bacteriana, os métodos aprovados de pasteurização podem ser empregados (ver secção 4.1) ou o leite deve ser submetido a tratamento térmico. As bactérias também podem ser removidas por centrifugação, entretanto o material resultante não deve ser re-aproveitado.

O leite pode ser coalhado com iniciador ácido, quinosina ou uma combinação de ambos. Entretanto não se deve coalhar o leite com ácido puro. Para renovar a salmoura, o queijo deve ser removido e os precipitados limpos. A salmoura pode ser re-fervida e enriquecida com sal conforme for necessário. A esterilização com hipoclorito de sódio, peróxido de hidrogênio etc. não é permitida.

Somente ervas e temperos puros, ou extratos feitos de ervas e temperos puros, podem ser adicionados ao queijo.

O uso de colorantes como a lactoflavina ou beta caroteno é proibido. O tratamento de superfície de queijos com sorbato de potássio, sorbato de cálcio ou natamicina não é permitido.

Os tipos específicos de queijo devem ser processados de acordo com suas receitas típicas. O queijo pode maturar em folha metálica desde que esta esteja livre de substâncias que poderiam reduzir a qualidade DEMETER do produto. O filme de plástico é permitido para cobrir as camadas externas de queijo fatiado e de queijo semi-duro, providenciando-se que o filme de plástico esteja livre das substâncias mencionadas acima. Esta aprovação se manterá em vigor até que um método ou material de substituição seja descoberto.

#### 4.11 Sorvete

Ingredientes e espessantes:

Todos os produtos de origem DEMETER inclusos aromas-extratos, ervas e especiarias podem ser empregados na produção de sorvete.

Os agentes espessantes permitidos são: goma de alfarroba, pectina, goma de guar e agar-agar.

Colorantes não são permitidos.

## VIII

### **Normas para a certificação de óleos para culinária e gorduras DEMETER.**

(produtos dietéticos e margarina estão excluídos)

Para a rotulação (isto é; prensa a frio, nativo), por favor, consulte sua regulamentação alimentar nacional.

#### **Índice**

1. Ingredientes e auxiliares tecnológicos
  - 1.1 Ingredientes
  - 1.2 Auxiliares tecnológicos
  - 1.3 Aditivos
  
2. Processamento
  - 2.1 Processamento de óleos de prensa a frio
    - 2.1.1 Métodos de processamento permitidos
    - 2.1.2 Métodos de processamento proibidos
  
  - 2.2 Processamento de outros óleos e gorduras
    - 2.2.1 Métodos de processamento permitidos
    - 2.2.2 Métodos de processamento proibidos
    - 2.2.3 Classificação
  
  - 2.3 Métodos de processamento permitidos para produtos animais

#### **1. Ingredientes e auxiliares tecnológicos**

##### 1.1 Ingredientes

Em princípio toda matéria prima com qualidade DEMETER pode ser utilizada.

##### 1.2 Auxiliares tecnológicos

- Material para filtragem em pano ou papel livres de amianto
- Terra diatomácea não ativada
- Nitrogênio
- Ácido cítrico apenas para remoção de mucilagem (óleo para fins de processamento)

- Bentonite (óleo para fins de processamento)

### 1.3 Aditivos

O uso de aditivos não é permitido

## 2. Processamento

### 2.1 Métodos de processamento

#### 2.1.1 Métodos de processamento permitidos para óleos de prensa a frio

- Todos os métodos usuais para limpar, descascar e preparar a matéria prima.
- Prensa mecânica com uma temperatura de extração máxima de 60°C (o ponto de medida de temperatura deve estar próximo ao ponto de vazão do óleo prensado que é decidido pelo órgão certificador).

• As temperaturas máximas de extração para cada tipo de óleo estão listadas abaixo. As temperaturas de extração menores são recomendadas:

Óleo de oliva: 40°C

Óleo de sementes de açafrão e abóbora: 50 °C

Óleo de girassol: 60°C

Óleos de milho, soja, gergelim e avelã: 60°C

- Filtragem, decantação e centrifugação.

#### 2.1.2 Métodos de processamento proibidos

- Acondicionamento/pré-aquecimento da matéria prima
- Extração que utiliza solventes químicos orgânicos
- Remoção de mucilagem utilizando-se ácidos orgânicos ou minerais
- Tratamento com carvão vegetal ativo
- Remoção de ácido
- Remoção de coloração/branqueamento
- Modificações químicas (hidrogenação, modificação de ésteres)

2.2 Processamento de outros óleos e gorduras (para cozer, fritar e outros processamentos).

#### 2.2.1 Métodos de processamento permitidos

• Processos usuais para limpar e preparar a matéria prima (inclusos armazenamento e desidratação por calor)

- Prensa mecânica
- Centrifugação, decantação

- Filtragem
- Remoção de mucilagem
- Neutralizar/tamponamento do pH (somente uma vez antes ou após a destilação)
- Lavar
- Desidratação a vácuo
- Branqueamento/remoção de cor
- Destilação térmica (**decrystallisation**/ destilação a frio)
- Vaporização / Desodorização

Óleos e gorduras para serem utilizados em processamento em altas temperaturas (**acima de 100°C**) e para serem utilizados em frituras ou cozimento (por exemplo; gorduras de padaria) não precisam obedecer ao limite de temperatura (apenas uma vez).

Todos os outros óleos e gorduras para processamento em baixas temperaturas (**abaixo de 100°C**) podem ser delicadamente vaporizados /desodorizados com uma temperatura máxima de 130°C (apenas uma vez, por exemplo, óleos para produção de maionese).

#### 2.2.2 Métodos de processamento proibidos

- Extração com solventes orgânicos
- Modificações químicas (hidrogenação, modificação de ésteres).
- Para óleo de palma que será comercializado como óleo de palma bruto:
  - Remoção de mucilagem utilizando-se ácidos
  - Remoção de ácidos

#### 2.2.3 Rotulação

A desodorização (vaporização) deve ser declarada em todas as unidades de embalagens destinadas aos consumidores e processadores.

### 2.3 Métodos permitidos para produtos de origem animal

- Restituição

**IX**  
**Normas DEMETER para a produção**  
**de Agentes Adoçantes**

**Índice**

1. Escopo
2. Ingredientes
3. Processamento
- 3.1 Auxiliares tecnológicos
- 3.2 Métodos de processamento para concentrados de suco de frutas, cana de açúcar e açúcar de beterraba.

**1. Escopo**

- Xarope de plantas (ou seja; xarope de maçãs e de beterraba açucareira)
- Concentrados de suco de frutas e extratos de plantas
- Agentes adoçantes oriundos de amido/cereais
- Extrato de malte
- Açúcar integral (caldo de açúcar desidratado e moído)

Para a produção de açúcar bruto e açúcar branco deve-se se fazer um requerimento

**2. Ingredientes**

Toda matéria prima de qualidade DEMETER pode ser empregada como ingrediente

**3. Processamento**

**3.1 Auxiliares tecnológicos**

- Materiais de filtragem feitos a partir de têxteis, papel e celulose.
- Enzimas (não geneticamente manipuladas) para o processamento de açúcar de amido/cereais
- Para açúcar invertido de amido/cereais: **Xylo** (glicose), isomerase.
- Água de cal (para remoção de partículas indesejadas)
- Ácido carbônico (para precipitar o excesso de cálcio em forma de carbonato de cálcio)
- Óleo para prevenção de espuma
- Ácido tânico – de fonte natural
- Éster de sacarose orgânico

3.3 Métodos de processamento para concentrados de suco de frutas (ver parte B, I)

Métodos para o processamento de açúcar de amido/cereais (preparação de malte).

Todos os processos usuais que empregam os auxiliares tecnológicos mencionados no item 3.1 são permitidos.

**X**  
**Normas DEMETER**  
**para a certificação de cosméticos**

**Índice**

1. Geral
2. Escopo das diretrizes
3. Rotulação de cosméticos
4. Ingredientes
  - 4.1 Ingredientes de origem agrícola
  - 4.2 Ingredientes de origem não agrícola
  - 4.3 Matéria prima de origem extrativista
  - 4.4 Outros ingredientes, aditivos e auxiliares tecnológicos.
5. Métodos de processamento
  - 5.1 Grau de processamento da matéria prima
  - 5.2 Extratos e óleo etérico
  - 5.3 Sabões
6. Ingredientes e processos não permitidos

**1. Geral**

Assim como a expressão “cosméticos naturais” indica, o objetivo a produção de cosméticos que consistam inteiramente de produtos naturais, que sejam muito compatíveis com a pele humana e que poluam o menos possível ambiente. A matéria prima, de origem vegetal ou animal, deve ser de qualidade DEMETER tanto quanto possível. A tarefa na produção de cosméticos é a manutenção, ou, sempre que possível aumentar, com o uso de medidas apropriadas, as qualidades especiais da matéria prima que se eleva por ter sido cultivada biodinamicamente. O objetivo é utilizar processos tradicionais para preparação da matéria prima e aperfeiçoar a produção de cosméticos, mas também utilizar e desenvolver métodos específicos para a produção de cosméticos apropriados aos seres humanos.

**2. Escopo das diretrizes**

- Produtos de cuidado da pele e corpo
- Óleos etéricos
- Maquilagem

**3. Rotulação dos cosméticos**

(Regras especiais além das diretrizes gerais de rotulação)

3.1 O uso proeminente do nome DEMETER em rótulos de cosméticos (por exemplo, óleo de rosas DEMETER) é permitido quando:

- O ingrediente incluso no nome é de qualidade DEMETER e
- Acima de 90% de todos os ingredientes deve ser de qualidade DEMETER

3.2 A marca DEMETER pode ser utilizada no nome do produto que remete a matéria prima DEMETER que foi empregada (por exemplo; Óleo de rosas de rosas DEMETER) quando:

- Os ingredientes inclusos no nome forem de qualidade DEMETER,
- Pelo menos 50% dos ingredientes forem de qualidade DEMETER,
- Pelo menos 90% dos ingredientes forem certificados orgânicos.

3.3 (Regras especiais além das diretrizes gerais de rotulação)

A marca DEMETER pode ser empregada na lista de ingredientes, ou no texto quando:

- Um dos ingredientes for de qualidade DEMETER e
- Pelo menos 50% dos ingredientes forem certificados orgânicos.

3.4 Todos os ingredientes devem estar listados na lista de ingredientes. O sistema INCI (Nomenclatura Internacional de Ingredientes para Cosméticos) deve ser empregado, com o nome de cada ingrediente listado na língua do país de origem e, sempre que possível, paralelamente ao INCI.

3.5 Todos os ingredientes exceto água devem ser inclusos nos cálculos da composição. Para produtos que correspondem aos itens 3.1 e 3.2 acima, os ingredientes de origem convencional devem ser apontados com o uso da abreviação “conv”.

Sob esta diretriz de rotulagem, misturas de óleos etéricos podem apresentar apenas um nome coletivo. Este nome coletivo poderá apenas ser rotulado DEMETER se todos os óleos utilizados na misturas originarem-se da agricultura biodinâmica e adequarem-se a estas normas, ou, quando os óleos que correspondem às exigências são nomeados individualmente.

## **4. Ingredientes**

### **4.1 Ingredientes de origem agrícola**

Se não houver disponibilidade de ingredientes com qualidade DEMETER, ingredientes certificados orgânicos podem ser utilizados (ingredientes conformes à normativa EU - 2092/91 ou outra lei orgânica válida). Se não houver disponibilidade em qualidade e quantidade, ingredientes convencionais podem ser utilizados. Estes, entretanto, devem respeitar as normas DEMETER para auxiliares utilizados. Os padrões de rotulagem correspondentes devem ser corretamente observados.

#### 4.1.1 Plantas sem colorantes e sem branqueamento e ceras de animais

Quando se emprega lanolina de produção convencional, o tratamento do ovino com inseticidas (imersão), o método de extração de lanolina e o acondicionamento da lanolina empregando-se solventes devem ser considerados. Uma declaração por escrito, com respeito a estes detalhes, deve ser obtida junto ao fornecedor. Deve-se fazer um teste para identificar possíveis resíduos sendo que estes não devem exceder os limites estipulados pela firma de produção cosmética.

#### 4.2 Ingredientes de origem não agrícola

Em princípio os ingredientes abaixo citados são permitidos:

- Água potável
- Ingredientes de origem mineral: sais, argilas, pedras, pedras preciosas.
- Ingredientes de origem metálica: metais preciosos, metais.
- Bentonite, terra diatomácea, sal de cozinha.

#### 4.3 Matéria prima de origem extrativista

Estes materiais devem estar conformes à normativa EU -2092/91 ou outra lei orgânica válida. Eles são considerados equivalentes a produtos orgânicos certificados.

#### 4.4 Outros ingredientes, aditivos e auxiliares tecnológicos.

Os ingredientes listados aqui podem ser utilizados somente em produtos onde a marca DEMETER é utilizada na lista de ingredientes ou no texto. Estes não podem ser utilizados em produtos rotulados de acordo com os itens supracitados 3.1 e 3.2.

- Óleos vegetais sulfatados, por exemplo, óleo de mamona/óleo de oliva sulfatado.
- Álcoois gordos e álcoois gordos sulfatados.
- Álcool de lanolina
- Ácidos graxos de óleo de mamona
- Etanol
- Glicerina (máx. 10%)

- Goma de xantana
- Dióxido de titânio/óxido de zinco
- Leticina
- Ácido cítrico
- Alginatos
- Açúcar de álcool (sorbitol)
- Álcool cetílico, máx. 3%

## **5. Métodos de processamento**

### 5.1 Grau de processamento da matéria prima

Matéria prima DEMETER de origem agrícola pode ser processada de acordo com as normas para certificação de alimentos DEMETER. Em princípio, todos os métodos tradicionais de processamento, mecânicos e físicos, como picar, peneirar, lavar, aquecer e resfriar são permitidos.

Se constar no planejamento a utilização de métodos que diferem dos supracitados, ou que a matéria prima tenha sido produzida por outros processos, o detentor do contrato deve fazer um requerimento em escrito para a organização DEMETER nacional. Se o requerimento for concedido e o produto exportado, a organização DEMETER do país importador deve ser informada.

### 5.2 Extratos e óleos etéricos

Óleos etéricos e extratos de plantas ou animais DEMETER podem ser rotulados como óleos e extratos DEMETER se:

- A matéria prima tiver sido processada utilizando-se métodos mecânicos, térmicos ou fermentativos,
- Os extratos forem produzidos por extração a água, óleo, etanol, CO<sub>2</sub> ou vinagre de fruta. A lista de agentes de extração inclui óleos, gorduras e vinagre de frutas. Se estes não forem de qualidade DEMETER, então a referência DEMETER no rótulo deve se limitar a qualidade da matéria prima DEMETER.
- Os óleos etéricos são produzidos utilizando-se a destilação por vapor, extração por CO<sub>2</sub> ou por prensagem.

Ingredientes de origem convencional ou certificado orgânico que tenham sido extraídos utilizando-se métodos que não satisfaçam às exigências destas normas, não devem ser utilizados em produtos classificados de forma destacada com a marca DEMETER (ver itens 3.1 e 3.2).

### 5.3 Sabão

Os seguintes requerimentos aplicam-se aos sabões que podem ser classificados como DEMETER:

- O sabão bruto pode ser produzido somente a partir de gorduras vegetais ou animais de qualidade DEMETER, sem quaisquer outros ingredientes.
- Somente hidróxido de sódio ou hidróxido de potássio, que não tiveram outro uso anterior, pode ser empregado para a saponificação.

## **6. Ingredientes e procedimentos não permitidos**

Em adição aos ingredientes e processos não permitidos, não é permitido testar os produtos DEMETER em animais durante o seu desenvolvimento. Além disto, não se deve utilizar matéria prima que tenha sido testada em animais (uma declaração por escrito ou algo semelhante deve ser requerida junto ao fornecedor).

## XI

### **Normas para a certificação de Têxteis de Fibras DEMETER**

Aprovado pela Assembléia de Membros em junho 2002

#### Índice

- 1. Geral**
- 2. Cultivo e colheita**
- 3. Processamento**
- 4. Rotulação**

#### **1. Geral**

Materiais têxteis brutos (lã, algodão, linho, seda, linho, etc.) são produtos agrícolas para os quais todos os princípios do método biodinâmico de produção se aplicam. A produção têxtil difere da produção de alimentos já que o processamento é sempre necessário. Assim como o processamento de alimentos pode por em risco qualidades biodinâmicas específicas, o processamento de têxteis pode danificar as qualidades da fibra biodinâmica. O processamento de têxteis utiliza um grande número de insumos químicos (remoção de óleo, evaporação, etc.). Isto pode levar a danos ambientais significativos.

Considerando-se a qualidade de produtos naturais, duas questões devem ser levadas em consideração:

- A produção/processamento de produtos naturais é isenta de influências sobre o ambiente (terra, água e ar)?
- Os produtos naturais têm uma influência positiva sobre os homens ou, por outro lado, eles podem evitar efeitos negativos?

A primeira questão pode ser respondida espontaneamente excluindo-se determinadas substâncias tóxicas. Isto pode ser aplicado tanto na produção como no processamento dos produtos. Para a produção DEMETER estes aspectos são tratados nas normas para certificação DEMETER.

Com respeito ao processamento de têxteis existem diversas normas e linhas de direção. Em nossa opinião, as normas da Associação Internacional de Têxteis Naturais (IVN) são as mais conseqüentes. Com estas normas, a Associação estabelece as bases para aplicação de métodos de testes apropriados para um tipo de processamento adequado aos têxteis DEMETER.

A segunda questão não pode ser respondida evitando-se o uso de substâncias tóxicas. Além disso, uma idéia específica da “qualidade DEMETER” deve ser desenvolvida, baseada na Antroposofia e na medicina antroposófica especialmente. O desenvolvimento de uma idéia sobre vestimentas úteis neste sentido é a contribuição específica do movimento antroposófico sob o tópico “qualidade têxtil”. Os primeiros passos foram dados, os próximos seguirão.

Homens trabalham em conjunto no cultivo, processamento e comércio de produtos DEMETER para prover têxteis adequados a mais alta qualidade DEMETER. Os produtos DEMETER sempre se adequarão no mínimo as diretrizes para produtos têxteis orgânicos. Critérios para maiores pretensões serão mais e mais completados ao longo do tempo.

Os padrões mínimos para têxtil DEMETER são:

- as fibras (lã, algodão, linho, etc.) devem ser provenientes de fazendas DEMETER;
- a produção com padrão da Associação Internacional para Têxteis Naturais (IVN), em sua última versão ou equivalente, será certificada.

## **2. Cultivo e colheita**

Fibras e lã derivadas de fazendas certificadas DEMETER podem ser utilizadas para o processamento de têxtil DEMETER. As fibras e lãs devem preencher as prescrições das normas DEMETER da organização local. Além disso, amostras casuais devem ser realizadas de forma sistemática para assegurar que não existem resíduos ou substâncias nocivas na matéria prima.

O algodão deve ser colhido manualmente. A colheita mecânica é apenas permitida quando o uso de químicos for excluído. Fibras de origem animal devem ser barbeadas ou penteadas.

## **3. Processamento**

Adota-se a última edição publicada das normas da Associação Internacional para Têxteis Naturais (IVN).

## **4. Rotulação**

Para a rotulação de têxteis de lãs DEMETER ou fibras DEMETER a última edição publicada das normas DEMETER aplica-se.

Produtos têxteis podem ser rotulados DEMETER:

- se as fibras (lãs, algodão, linho, etc.) forem de fazendas DEMETER
- se a produção estiver de acordo com as normas da Associação Internacional para Têxteis Naturais (IVN) em sua última versão publicada ou equivalente será certificada.

Fibras certificadas em conversão DEMETER são aceitáveis se sua parte no têxtil processado não exceder um terço do conteúdo total.

Misturas contendo fibras que provêm de agricultura certificada DEMETER são permitidas.

Enquanto não houver seda ou outra fibra natural de qualidade DEMETER ou orgânica, a mistura com fibras convencionais é permitida.

A rotulação DEMETER é limitada aos produtos de fibras misturadas que contêm um mínimo de 50% de fibras DEMETER.