



Normas de Processamento

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

Revisão Junho 2015

A ser implementado por todos países membros até 1° de julho 2016

Associação Brasileira de Agricultura Biodinâmica

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

Fone/fax (14) 3815-7862 – biodinamica@biodinamica.org.br

www.biodinamica.org.br

ÍNDICE

	página
Introdução	3
Princípios de Processamento	5
Parte A: Regras Gerais e Normas	
1. Diretrizes para Uso	7
2. Composição e forma de produtos que utilizam ingredientes DEMETER	8
3. Garantia de qualidade	10
4. Inscrição de novos produtos e o processo de aprovação	11
5. Regulamentação de processos e ingredientes	11
6. Embalagem e materiais de embalagem	16
7. Mudanças nas regras existentes	18
8. Normas para controle de pragas	18
9. Princípio da responsabilidade social	
Parte B: Normas de processamento para produtos Demeter	
I Normas para a certificação de produtos oriundos de frutas e vegetais, incluindo batatas e produtos à base de batatas DEMETER.	25
II Normas para certificação de pães, bolos e massas DEMETER.	35
III Normas para o processamento de ervas e especiarias DEMETER	40
IV Normas para certificação de leite e produtos de laticínio DEMETER.	43
V Normas para a produção de Açúcar, Agentes Adoçantes, Confeitaria, Sorvetes e Chocolate DEMETER	50
VI Normas para vinhos DEMETER/Biodinâmicos®	53

Introdução

As normas de processamento para uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e marcas relacionadas descrevem a estrutura de processos nos quais os produtos DEMETER estão sujeitos a manter seu valor e a ser 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. 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 a 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. Em 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 ideias 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 UE 834/2007 e 889/2008.

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 por 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 acordadas da seguinte forma:

1.3.1 Sobre a base de uma requisição bem fundamentada por um país, a Assembleia 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.

1.3.2 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 as enviará para o Conselho de Credenciamento.

1.3.3 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 Assembleia 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, aditivos e auxiliares certificados Demeter, podem ser utilizados para o processamento. Isto se aplica também para produtos DEMETER de fermentação alcoólica (anexos XII, XIII, XI). 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 834/2007 e 889/2008 ou outra lei orgânica válida,
- os produtos não certificados devem estar listados no anexo IX da UE 889/2008 ou outra lei orgânica válida.

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 834/2007 e 889/2008 ou outra lei orgânica válida.

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, microorganismos 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.

Vendas para um processador ou distribuidor requerem que o distribuidor ou processador tenham um contrato válido com a organização que faz a certificação. Caso contrário, os produtos não podem ser comercializados com os logotipos ou marcas Demeter ou Biodinâmica®, ou estar implícito que são produtos Demeter ou Biodinâmicos. O titular de uma licença Demeter pode vender produtos para lojas de varejo sem restrições.

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, o roteiro de separação do processamento, limpeza e descarga dos produtos deve ser aprovado pela organização de certificação. Deve-se assegurar que não haja qualquer contaminação do produto DEMETER seja na recepção da matéria-prima, no processamento ou na distribuição. Portanto, o roteiro de processamento deve abranger a limpeza de equipamentos e recipientes, as estratégias para evitar mistura de produtos Demeter com produtos não certificados, bem como abordar todas as outras possibilidades de contaminação. Como regra, a série de processamento de produtos DEMETER deve preceder a série orgânica que por sua vez deve preceder a convencional. Todo pessoal envolvido no processamento deve ser plenamente informado sobre o roteiro de separação. Um gerente de qualidade deve ser nomeado para responsabilizar-se de que o roteiro de processamento seja implementado corretamente.

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 rotulagem clara são requeridas para todas as matérias-primas, e produtos parcialmente processados e finalizados. O roteiro mencionado no item 3.1 acima deve definir os procedimentos de separação.

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

3.3 Fluxo de caixa e documentação no negócio

Cada estabelecimento industrial deve ser organizado de tal modo que, o fluxo de caixa (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

A 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

5.1.2.1 Irradiação por ionização de alimentos DEMETER ou ingredientes para produtos DEMETER.

5.1.2.2 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.

5.1.2.3 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 CO₂ ou N₂).

5.1.2.4 Tratamento de produtos DEMETER com micro-ondas.

5.1.2.5 Como o impacto para o meio ambiente e a saúde humana e animal não é claro, a Demeter-Internacional adota o princípio da precaução, relativa a nano partículas artificiais. Não permite a sua utilização na agricultura biodinâmica, ou em quaisquer produtos certificados Demeter. Partículas com menos de 100 nanômetros de tamanho, devem ser excluídas dos insumos agrícolas, ingredientes, auxiliares e aditivos, tanto quanto possível. No entanto, esta exigência não pode garantir a ausência de nano partículas feitas pelo homem, devido à difusão destes materiais, a falta de uma obrigação legal de rotulagem e a dificuldade de determinação analítica.

5.1.2.6 O uso de variedades geradas pela tecnologia de fusão de células (citoplasma e protoplasma) é determinado até um limite máximo de contaminação inferior a 3%. Se forem utilizados ingredientes orgânicos, o processador também é obrigado a excluir matérias de origem de tecnologia de fusão celular. Este deve ser documentado por uma declaração da fonte orgânica.

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 e auxiliares de processamento permitidos para produtos DEMETER

Os grupos de produtos com suas abreviações *			
PP	Pães e panificados	FL	Frutas e Legumes
LE	Leite e produtos de leite	OG	Óleos e gorduras
AC	Adoçantes, chocolate e sorvete	BM	Baby milk
CE	Carne e embutidos	EC	Ervas e condimentos
COS	Cosméticos	G	Grãos
V	Vinho	C	Cerveja
A	Álcool	Todos	Todos os grupos

Tabela de aditivos e auxiliares de processamento que geralmente são permitidos, ou permitidos com restrições, para produtos Demeter. Geralmente é necessário utilizar os aditivos de acordo com a prioridade descrita (veja capítulo A, 2.2 origem das matérias-primas).

Aditivo/auxiliar de processamento	E-No.	Grupo de produto	Restrições/comentários
Carbonato de Cálcio CaCO_3	E170	Todos	Agente de fluxo livre; sal
		V	Regulador de acidez
		LE	Somente para queijo de leite azedo
		EC	Agente de fluxo livre
		A	
Dióxido de carbono CO_2	E290	Todos	Gás inerte aprovado como auxiliar de processamento.
			Como um ingrediente na produção de refrigerante Italiano (água com gás com sabor) e bebidas não alcoólicas.
Nitrogênio N_2	E941	Todos	Gás inerte aprovado como auxiliar de processamento.
Argônio Ar	E938	Todos	Gás inerte aprovado como auxiliar de processamento.
Ozônio O_3			Restrito ao tratamento de atmosferas frias; não deve ser usado em produtos.
Lecitina	E322	AC	Para chocolate com qualidade orgânica
Acido cítrico $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7$	E330	OG	Apenas para a remoção de mucilagem
		AC	Clarificação (hidrólise de amido)
		A	
Citrato de sódio $\text{C}_6\text{H}_5\text{Na}_3\text{O}_7$	E331	CE	Apenas para salsicha escaldada, se não for possível processar a carne quente.

Aditivo/auxiliar de processamento	E-No.	Grupo de produto	Restrições/comentários
Citrato de cálcio $\text{Ca}_3(\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2$	E333	FL	
Ácido tartárico $\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6$	E334	V	Regulador de acidez, cuidados durante o processamento
		FL	
Bitartarato de potássio $\text{KC}_4\text{H}_5\text{O}_6$	E336	V	Estabilização de tártaro
Agar-Agar	E406	FL, AC, G	Apenas para cremes a base de frutas ou produtos lácteos doces, por exemplo, sorvetes.
		LE	Apenas para pudins
Goma de alfarroba	E410	Todos	
Goma guar	E412	Todos	
Goma arábica	E414	AC	
Pectina	E440i	PP, LE, FL	
Fermento em pó ácido tartárico $\text{KHCO}_3/\text{NaHCO}_3/\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6$	E500/ E501/ E334	PP	Fermento em pó de ácido tartárico (Bicarbonato de sódio ou potássio, NaHCO_3 ou KHCO_3 , junto com ácido tartárico)
Bicarbonato de sódio NaHCO_3	E500	AC	
Bicarbonato de potássio KHCO_3	E501	V	Regulador de acidez
Carbonato de potássio K_2CO_3	E501	PP	Somente pão de gengibre
		Cacau	
Carbonato de sódio Na_2CO_3	E500	C	Amaciamento de água para a fabricação de cerveja
		AC	Produção de açúcar
Sulfato de cálcio CaSO_4	E516	C	
Hidróxido de sódio NaOH	E524	PP	Pretzel e produtos de panificação salgados.
		AC	Produção de açúcar
		G	Para ajustar o pH na produção de amido
		COS	Produção de sabonete
Hidróxido de potássio KOH	E525	COS	Produção de sabonete
		AC	
Água de cal / hidróxido de cálcio	E526	AC	Produção de açúcar

Aditivo/auxiliar de processamento	E-No.	Grupo de produto	Restrições/comentários
Ca(OH) ₂			
Cloreto de cálcio CaCl ₂	E509	LE	Somente para produção de queijo
Ácido carbônico H ₂ CO ₃		AC	Para precipitar o excesso de cálcio
Sal		Todos	Sal marinho, sal mineral ou sal refinado sem a adição de iodo ou flúor. Permitido carbonato de cálcio como agente de fluxo livre
Gelatina (pelo menos em qualidade orgânica)		PP	Apenas para produtos de panificação contendo iogurte, queijo cottage ou creme.
		FL	Para clarificação (razões estéticas) de sucos de fruta e vegetais.
		Todos exceto vinho	Como ingrediente listado no rótulo
Amido "nativo", amido pré-gelatinizado		Todos	Pelo menos qualidade orgânica
Fumaça		LE CE	A partir de madeira não tratada.
Extratos de aromas		Todos	Óleos essenciais puros ou extratos puros idênticos com o material de origem e feitos usando agentes permitidos de extração.
Cera de abelhas Cera de carnaúba Óleo vegetal		PP	Agentes anti-aderentes
Coalho		LE	Também quimicamente preservado
Cera de abelhas Natural cera de parafina dura Wax micro-cristalino Películas plásticas		LE	Como revestimento somente em queijo, incolor e sem tratamento com fungicidas (também sem aditivos, tais como poliolefinas, polyisobutylene, butil ou borracha cíclica)
Ácido láctico C ₃ H ₆ O ₃		CE	Apenas para preparação de tripas naturais
Culturas tipo "start"		Todos	Sem culturas geneticamente modificadas (documentação obrigatória)
Etileno C ₂ H ₄		FL	Somente para a maturação de bananas
Alúmen KAl(SO ₄) ₂ ·12H ₂ O.		FL	Para a produção de banana orgânica Para evitar o fluxo de látex na superfície do corte.
Enzimas		FL	Amilolíticas, pectolítica, proteolítica, sem conservantes e não a partir de micro-organismos transgênicos para prensagens difíceis, por exemplo,

Aditivo/auxiliar de processamento	E-No.	Grupo de produto	Restrições/comentários
			groselhas negras, amoras pretas, groselhas.
		AC	Açúcar de amido invertido Xyllose (glicose) Isomerase
		COS	Enzimas naturais
		A	
Fermento		PP, V, A, C	Livre de OGM
Óleo		AC	Para evitar a formação de espuma
		FL	Como agentes antiaderentes para frutas e legumes secos
Materiais de filtragem		Todos	Livre de asbesto (amianto)
Terra diatomácea		Todos	
Perlito	E599	Todos	
Bentonita		Todos	
Carvão ativo (filtro de carbono)		Todos	
Proteínas vegetais (por exemplo, proteína de ervilha)		FL	Por razões estéticas como clarificação
Ácido tânico		AC	Origem natural
		A	
Éster de sacarose orgânico		AC	Orgânico
Ácido sulfúrico		AC	Controle de pH na produção de açúcar
Inulina e outros oligossacarídeos		AC	Em qualidade orgânica para sorvetes

5.5 Lista de tipos permitidos de açúcar e sal

Tipos de açúcar	Grupo de produto
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 (plátano)	FL, PM, PP, G, CE, LE
Açúcares de coco e palmeiras	FL, PM, PP, G, EC, 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
Tipos de sal	
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

A questão das embalagens é um assunto importante. Os materiais empregados nas embalagens devem manter e proteger a qualidade específica dos produtos Demeter. Os aspectos ambientais também devem ser considerados quando se desenvolve uma estratégia de embalagens para produtos Demeter. Em muitos casos, a embalagem é parte importante da aparência do produto. Por esta razão, os materiais de embalagem, assim como, os aspectos a eles relacionados devem enfatizar a qualidade Demeter. As embalagens tornam-se cada vez mais uma importante ferramenta de marketing. O desenvolvimento da área de embalagens, como por exemplo, plásticos inteiramente biodegradáveis, está aparecendo no mercado orgânico. Por outro lado, pode haver demandas específicas para embalagens de determinados produtos Demeter.

Embaladeiras e materiais específicos para embalagens requerem investimentos de longo prazo. Por estas razões existem algumas normas e padrões específicos para embalagens e seus materiais; entretanto, a estratégia de embalagens para produtos Demeter deve ser avaliada pela organização responsável.

Os requerimentos mínimos são:

Não é permitido o uso de materiais que contenham cloro (como o PVC) para embalar gêneros alimentícios. O uso de alumínio deve ser evitado para embalar produtos Demeter. Se for necessário o seu uso, este deve ser de origem reciclada. Soluções pragmáticas de embalagens que não são adequadas aos princípios do processamento Demeter podem apenas ser aprovadas por um período de tempo limitado.

As informações são determinadas nos seguintes critérios:

Quando possível, a embalagem deve ser evitada.

A qualidade do produto deve ser garantida e a organização responsável pode solicitar uma investigação.

A qualidade específica biodinâmica deve também ser mantida.

Possíveis efeitos adversos para a saúde dos consumidores devem ser levados em consideração (por exemplo, efeitos tóxicos do produto).

Quando possível:

A embalagem deve ser devolvida (por exemplo, sistema de retorno).

Os materiais devem ser certificados (ISO 13432, DIN V 54900) para biodegradação total (quebra do C e O₂).

Os materiais utilizados devem ser adequados para reciclagem completa.

Se os critérios acima não puderem ser satisfeitos, uma isenção que contemple a melhor solução ambiental possível poderá ser aprovada pela organização responsável. As isenções deverão estar baseadas na informação dos materiais de embalagem (especificação completa dos materiais e processos de produção), assim como um plano para o desenvolvimento de uma estratégia de embalagens mais adequada. Uma isenção pode ser aprovada por um período máximo de 5 anos.

Nota: As isenções para aprovação de “soluções ambientais melhores possíveis” devem ser enviadas ao Conselho de Normas.

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 Assembleia 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 até o armazenamento, áreas de trabalho internas e áreas da processadora. Há um capítulo específico (8.3.2) sobre como devem ser tratados os próprios produtos DEMETER.

8.2 Medidas preventivas

As medidas preventivas têm prioridade absoluta sobre todos os outros tipos de controle. Todos os procedimentos e substâncias listados aqui são aprovados para a prevenção e monitoramento.

8.3 Medidas para controle de pragas

8.3.1 Medidas gerais de controle

- Alto nível de higiene, arrumação e limpeza;
- Armadilhas (catch-alls, armadilhas com iscas, armadilhas com iscas venenosas anti-coagulantes para roedores, armadilhas UV, armadilhas com álcool, papéis pegajosos, atmosferas inertes);
- Óleos naturais com efeito de repulsão (Citrus, linhaça, óleos de origem animal);
- Geradores de ultra-som;
- Insetos parasitas ou predadores (por exemplo, Lariophagus);
- Terra de diatomáceas;
- Tratamento térmico (aquecimento, congelamento);
- Pyrethrum (sem piperonila-butóxido). A respectiva organização pode emitir uma exceção se PBO está presente em materiais legalmente exigidos.

8.3.2 Tratar produtos afetados (conforme apropriado para o produto)

- Lavar com água ou vapor;
- Peneiramento ou espancamento;
- Aspiração;

- Ar comprimido;
- Medidas térmicas (resfriamento, congelamento rápido, calor);
- Tratamento com gás inerte, por exemplo, com nitrogênio ou dióxido de carbono.

8.4 O protocolo de tratamento

Muitas processadoras terceirizam o controle de pragas a empresas profissionais. Estas empresas mantêm registros sobre as suas atividades e conclusões. Estes registros devem estar disponíveis na inspeção. A processadora deve ter um contrato com a empresa de controle de pragas confirmando que a empresa irá cumprir com esta norma.

Se o controle de pragas não é terceirizado, todas as medidas com uso de substâncias precisam ser registradas (data, material, dosagem, localização das iscas).

8.5 Medidas de controle em casos agudos

Se as medidas preventivas não forem suficientes e outras medidas de controle se tornarem necessárias, então, devem ser aplicados preferencialmente métodos físicos ao invés de químicos. Como regra, quando usando agentes químicos, somente salas vazias podem ser tratadas. Quaisquer produtos DEMETER devem ser removidos previamente.

Em casos agudos de surtos, uma empresa terceirizada profissional pode ser contratada para tomar medidas de controle com outros meios ou substâncias do que as mencionadas acima.

A aprovação das respectivas organizações DEMETER é exigida antes da aplicação. Para pedir uma aprovação, devem ser apresentadas:

- Assessoria e comprovação por um profissional de controle de pragas.
- Descrição e especificação dos meios e materiais.
- Descrição das medidas para evitar a contaminação dos produtos.
- Medidas para melhorar a prevenção, a fim de evitar a repetição.

Acordos para melhorar as medidas preventivas a longo prazo podem ser parte do processo de aprovação das medidas de controle em casos agudos.

8.6 Limpeza

Os produtos autorizados para a limpeza e desinfecção de edifícios e instalações (por exemplo, equipamentos e utensílios) são:

- Sabão de potássio e de sódio;

- Leite de cal;
- Cal;
- Hipoclorito de sódio (por exemplo, como branqueador líquido);
- Soda cáustica;
- Água ionizada;
- Potassa cáustica (hidróxido de potássio);
- Peróxido de hidrogênio;
- Essências naturais de plantas;
- Ácidos cítricos, peracéticos, fórmicos, lácticos, oxálicos e acéticos;
- Álcool;
- Ácido nítrico (equipamento de leitaria);
- Ácido fosfórico (equipamento de leitaria);
- Carbonato de sódio;

9. Princípio da responsabilidade social

Responsabilidade social, o que inclui o respeito aos direitos humanos, é um dos princípios básicos das normas Demeter. Os requisitos da Organização Internacional do Trabalho (OIT) são válidos para todas as pessoas, regulamentando todas as relações de recursos humanos também em empresas certificadas Demeter. As pessoas que trabalham em uma processadora Demeter recebem oportunidades iguais, independentemente da sua origem étnica, religião ou gênero.

A administração da empresa é responsável pela garantia de saúde e segurança de todas as pessoas e, de que ninguém esteja em perigo por causa de seu trabalho. Todos os trabalhadores têm a possibilidade de usufruir dos seus direitos. Eles têm o direito de se reunir, participar da negociação coletiva e de se representar frente à gestão da empresa sem discriminação. Empresas Demeter tem por objetivo eliminar a desigualdade social, incluindo a falta de direitos sociais, trabalho infantil forçado ou inadequado abaixo do padrão das condições de trabalho/pagamento e problemas de saúde etc. Como parte da inspeção anual e processo de certificação, todos os licenciados devem fazer uma autodeclaração confirmando que estas normas foram cumpridas.

Parte B

I

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

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 a 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 (a 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 a base de frutas.
- Agar-agar E 406 para alimentos a 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 a base de frutas.
- Amido “nativo” e amido pré-gelatinizado com certificado de qualidade orgânica
- 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.
- CO₂ e N₂ 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.
- Terra diatomácea para filtragem
- Gelatina de qualidade alimentar somente para fins cosméticos
- Bentonite para eliminação de proteínas
- Proteínas vegetais (por exemplo, proteína de ervilha) por razões estéticas e clarificação.

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 de 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 permitido 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 permitido. 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 livres 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 como 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, a 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 à 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 (incluindo 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 filtragem (somente com concessão de isenção)
- CO₂ e N₂ 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 (incluindo 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 à 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 (incluindo 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 micro-organismos 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 deve 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 filtração 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 micro-organismos 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 (SO₂). A adição de suco de limão ou suco de limão concentrado é permitida.

II Normas para certificação de pães, bolos e massas DEMETER.

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 Micro-organismos

- 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 à base de frutas
- 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 antiaderentes
 - 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. Rotulagem (informações adicionais)

1. Ingredientes e aditivos

1.1 Ingredientes

A princípio toda matéria prima DEMETER pode ser utilizada.

1.1.1 Leite e produtos à base de leite

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

1.1.2 Agentes adoçantes

Ver tabela 5.5 Parte A

1.1.3 Leveduras

1.1.3.1 Micro-organismos

As seguintes leveduras podem ser utilizadas:

- Fermentos para panificação
- Massa de farinha azeda produzida pela panificadora. Uma cultura ácida 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
- Ácido tartárico em pó para panificação (Bicarbonato de sódio ou de potássio, NaHCO_3 (KHCO_3), junto com ácido tartárico). Somente pode ser utilizado como veículo grânulos de amido.

Leveduras que contém fosfatos são proibidas.

1.1.4 Sal

Ver tabela 5.5 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

1.2 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 CO₂.

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 rotulagem 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 risco da velocidade de alta rotação causar altas temperaturas e, com isso, reduzir 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 uma 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 micro-ondas 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 as formas e assadeiras forem revestidas, antes do primeiro uso as recomendações para o pré-tratamento da superfície de revestimento devem ser seguidas com cuidado. Pequenas imperfeições na superfície das assadeiras de aço revestido significam que estas não podem mais ser utilizadas. Formas descartáveis de alumínio são proibidas

3. Rotulagem (informações adicionais)

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

III

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

A 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 desidração deve ser determinada por produto. O processo deve ser controlado para manter uma higiene impecável.

3.1 Desidratação

A desidração 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 desidração real não deve ocorrer no campo por razões higiênicas.

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

Em princípio, a desidração 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 desidração 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 UE 834/2007 e 889/2008 ou outra lei orgânica válida, são permitidos para serem utilizados como agentes de tratamento de superfície. É proibido o uso de desidração 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 ao encontro da normativa UE 834/2007 e 889/2008 ou outra lei orgânica válida, é permitida.

A desidração 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 ímãs, 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. É preferível a desinfecção por calor superaquecido, em casos onde há esta possibilidade técnica, 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 micro-ondas para desinfecção são proibidos, assim como métodos químicos.

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

IV

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 micro-organismos
 - 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 à 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 rotulagem.

3. Ingredientes e aditivos

3.1 Ingredientes

A princípio, toda matéria prima DEMETER pode ser utilizada como ingrediente.

3.1.1 Cultura de fermentos, cultura de micro-organismos.

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 micro-organismos como *Brevibacterium linens* podem ser empregadas. O uso de microrganismos 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 Culturas de fermentos não desenvolvidas em leite

O uso de culturas que não foram desenvolvidas em leite (por exemplo, fungos) 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, “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 (CaCO_3) e Cloreto de cálcio (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 às 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 natamicina. (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 ordenhado.

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 e ESL (prazo de validade prolongado) não são permitidos e o leite não deve ser homogeneizado.

As seguintes regras devem ser respeitadas:

- Para comercializar um leite com selo DEMETER, o leite deve apresentar um grau de no máximo 30% de homogeneização (medida tomada com uma pipeta de homogeneização com método NIZO).
- Para o leite ser comercializado como “não homogeneizado”, o leite integral deve apresentar um máximo de 10% de homogeneização.

Os seguintes tipos de leite podem ser disponibilizados comercialmente:

- Leite de primeira qualidade
- Leite integral com teor de gordura natural
- Leite padronizado integral (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 integral
- 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 quark 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 coalhada 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 não é permitido. A homogeneização através de homogeneizador é proibida. A homogeneização parcial utilizando-se uma centrifuga é permitida na produção de iogurte.

As seguintes opções estão disponíveis para aumentar a matéria seca:

- Adição de leite em pó
- Evaporação a 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 leite azedo são permitidos.

4.6 Produtos de doce de leite

Devem ser aplicadas as mesmas regras de processamento que para produtos de coalhada. Pode-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: algas carragena) 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 de éguas e cabras pode ser comercializado como produto Demeter. Leite em pó a partir de leite de vaca somente é permitido como ingrediente em produtos processados.

4.10 Queijo

O leite deve ser purificado por separação ou métodos apropriados de filtração. 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 reaproveitado.

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 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

Detalhes para produção de sorvetes (sorbets e frozen iogurte) estão descritos no Anexo IX parágrafo 5.

V

Normas para a produção de Açúcar, Agentes Adoçantes, Confeitaria, Sorvetes e Chocolate DEMETER.

Índice

1. Escopo
2. Ingredientes

- 3. Açúcar
 - 3.1 Auxiliares tecnológicos
 - 3.2 Métodos de processamento
- 4. Agentes Adoçantes
 - 4.1 Auxiliares tecnológicos
 - 4.2 Métodos de processamento para suco de frutas concentrado
- 5. Sorvetes, Sorbets e Frozen Iogurte
 - 5.1 Ingredientes e auxiliares tecnológicos
 - 5.2 Métodos de processamento
- 6. Chocolates e confeitaria
 - 6.1 Ingredientes e auxiliares tecnológicos
 - 6.2 Métodos de processamento

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)
- Açúcar bruto de cana
- Sorvetes, sorbets, e frozen iogurte
- Chocolate e confeitaria

2. Ingredientes

Toda matéria prima de qualidade DEMETER pode ser empregada como ingrediente

3. Açúcar

3.1 Auxiliares tecnológicos permitidos são:

- 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
- Ácido cítrico (para branqueamento)
- Carbonato de sódio, hidróxido de cálcio e sódio.

- Ácido sulfúrico (para controle de pH)

Para produção de açúcar de beterraba e açúcar branco de beterraba um requerimento deve ser solicitado.

3.2 Métodos de processamento

O xarope de açúcar deve ser evaporado por pressão a temperaturas que não causem caramelização.

4. Agentes adoçantes

4.1 Auxiliares tecnológicos

- Materiais de filtragem feitos a partir de têxteis, papel, celulose, terra diatomácea, perlita, bentonita.
- Enzimas (não geneticamente manipuladas) para o processamento de açúcar de amido/cereais
- Para açúcar invertido de amido/cereais: Xilose (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

4.2 Métodos de processamento

Suco de frutas concentrado (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 4.1 são permitidos.

5. Sorvetes, Sorbets e Frozen logurte

5.1 Ingredientes e auxiliares tecnológicos

Todos os produtos DEMETER inclusive extratos aromáticos, ervas e especiarias podem ser empregados na produção de sorvete.

Agentes espessantes permitidos são gomas alfarroba, pectina, goma guar e Agar Agar.

Açúcar de amido e amidos são permitidos

Inulina e outros oligossacarídeos de origem orgânica são permitidos.
Colorantes não são permitidos.

5.2 Métodos de processamento

Não há restrições específicas

6. Chocolates e confeitaria

6.1 Ingredientes e auxiliares tecnológicos

Lecitina de origem orgânica

Goma arábica

Ervas e especiarias

6.2 Métodos de processamento

Não há restrições específicas

7. Rotulagem

A rotulagem deve obedecer aos requerimentos das Normas de Rotulagem da Demeter Internacional para as marcas registradas Biodinâmica e Demeter.

VI

Normas para vinho DEMETER/Biodinâmico®

Índice

- 1. Fundamentos e objetivos**
- 2. Abrangência e princípios norteadores**
- 3. Normas para processamento de vinho**
 - 3.1 Origem dos frutos
 - 3.2 Colheita
 - 3.3 Maquinário da adega
 - 3.4 Tanques
 - 3.5 Medidas físicas com o produto
 - 3.6 Enriquecimento com açúcar (chaptalização)
 - 3.7 Fermentação alcoólica

- 3.8 Redução ácida biológica
- 3.9 Conservação com enxofre
- 3.10 Estabilização tartárica
- 3.11 Clarificação
- 3.12 Filtragem
- 3.13 Regulação ácida
- 3.14 Carvalho
- 3.15 Auxiliares de envaze
- 3.16 Envaze
 - 3.16.1 Tampa
 - 3.16.2 Lacre
 - 3.16.3 Declaração
- 3.17 Limpeza e desinfecção

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

1. Fundamentos e objetivos

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

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

Assim como o crescimento e maturação dos frutos é dependente da combinação respeitosa de forças cósmicas e materiais, o desenvolvimento do Ser Humano também é dependente de uma interação respeitosa com a natureza e de uma comunhão apreciativa entre os indivíduos. É uma marca da qualidade de desenvolvimento biodinâmico a promoção destas interações. O caráter individual do

vinho Demeter/Biodinâmico alterar-se-á de acordo com quem ou que tenha contribuído para o seu surgimento.

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

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

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

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

2. Abrangência e princípios norteadores

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

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

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

- O produto deve apresentar a melhor qualidade em termos sensoriais e de digestibilidade, e ter bom sabor.
- Dióxido de enxofre deve ser empregado minimamente.
- Processos que necessitam de grandes aportes de energia ou de matéria prima devem ser evitados.

- Auxiliares e aditivos que suscitam questões de saúde e ambientais, do ponto de vista de sua origem, de seu uso ou de sua classificação, devem ser evitados.
- Métodos físicos são preferíveis aos métodos químicos.
- Todo subproduto do processamento, seja resíduo orgânico ou água servida, devem ser tratados de forma que seus efeitos negativos no ambiente sejam minimizados.

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

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

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

3. Normas para processamento de vinho

		Objetivo	Norma
3.1	Origem das frutas		
		100% de frutos certificados Demeter	100% de frutos certificados Demeter
3.2	Colheita		
		Colheita manual	Colheitadeiras mecânicas são permitidas. A polpa deve retornar ao vinhedo se possível.
3.3	Maquinário da adega		
		Uso máximo de gravidade	Bombas que evoluem em um movimento de força centrífuga não são permitidas em novas instalações ou em substituição de maquinário.
3.4	Tanques		
		Materiais naturais	Concreto, barris de madeira, porcelana, tanques de aço inoxidável, cerâmica, e ânforas de barro são todos permitidos.
	Plástico		Vasilhames de plástico estão restritos a transferências e não ao armazenamento.

3.5	Medidas físicas com o produto		
			É permitido um aquecimento do mosto de vinho tinto a uma temperatura máxima de 35°C. O uso de aquecimento e resfriamento para conduzir a fermentação é permitido. Não é permitido pasteurizar
3.6	Enriquecimento com açúcar (chaptalização)		
	Adição de açúcar	Sem adição de açúcar	Adição de açúcar para elevar o teor alcoólico até um máximo de 1,5% por volume é permitida. Deve ser utilizado açúcar Demeter ou concentrado de suco de uvas se não houver disponibilidade de açúcar certificado orgânico ou concentrado de suco de uvas certificado orgânico.
	Adição de açúcar para <i>tirage</i> (vinho espumante)		Açúcar Demeter ou, se não houver, açúcar orgânico - o aumento máximo de álcool através da fermentação secundária deve ser de 1,5%.
	Alteração do suco, líquido no mosto (concentração)		A concentração da totalidade do suco de uvas não fermentado não é permitida. Redução alcoólica por meios tecnológicos é proibida. A adição de água no mosto/suco de uvas não fermentado é permitida.
3.7	Fermentação alcoólica		
	Técnica de fermentação		O aquecimento para acelerar a fermentação é permitido, a pasteurização não é permitida.
	Levedura	Apenas levedura natural	Levedura natural, “ <i>pied-de-cuve</i> ” (Demeter ou orgânico) levedura Demeter ou orgânica, levedura comercial livre de OGM’s (ver parte A 2.2) e leveduras neutras introduzidas somente para “ <i>fermentação emperrada</i> ” (5 brix – açúcar 50g/l ou menos) justificadas são permitidas. Se for aprovada a não disponibilidade, fermentos comerciais não sintéticos (ver parte A 2.2) e livre de OGM podem ser usados. Não devem ter sido cultivadas em um substrato de petroquímicos ou resíduos licor de sulfito.

	Nutrientes na levedura	Levedura seca Demeter	Levedura seca Demeter/orgânica: outros nutrientes necessitam de aprovação da organização responsável
3.8	Redução ácida biológica		
		Apenas bactérias maloláticas naturais	Bactérias lacto ácidas livres de OGM's
3.9	Conservação com enxofre		
	SO ₂ total (mg/l) ao envase.	SO ₂ deve ser restrito ao mínimo absoluto	< 5 g/l açúcar residual, branco – 140; tinto – 100 > 5 g/l açúcar residual, branco – 180; tinto – 140 Vinhos doces: 360 com botrytis, 250 sem botrytis. Para os espumantes proceder como para os brancos.
3.10	Estabilização tartárica		
		Somente estabilização a frio com tartarato natural oriundo de produção biodinâmica de vinhos	Tratamento a frio, tartarato natural de produção de vinhos de origem biodinâmica ou orgânica, bitartarato de potássio
3.11	Clarificação		
	Orgânica	Agentes de clarificação não derivados de animais	Clara de ovos de origem Demeter/orgânica, leite e derivados de leite Demeter se não houver disponibilidade de caseína orgânica, proteína de ervilha, trigo e batata (orgânica se disponível).
	Não orgânica	Bentonita	Bentonita (com níveis não detectáveis de dioxina e arsênico), carvão ativado, aeração, oxigênio incluindo Micro-Ox (Micro-Ox permitido para prevenir redução em fase adiantada somente).
3.12	Filtragem		
	Orgânica	Materiais permitidos não definidos	Celulose, têxteis (não-branqueados, livres de cloro)
	Não-orgânica	Bentonita Terra diatomácea	Terra diatomácea, bentonita (podem ser exigidos testes de dioxina e arsênico), perlita.
3.13	Regulação ácida		
		Sem regulação ácida	É permitido o uso de bicarbonato de potássio KHCO ₃ , Carbonato de Cálcio, CaCO ₃ e ácido tartárico (E334). Adição limitada a 1,5

			gramas/litro.
3.14	Carvalho		
			Barricas de Carvalho são permitidas para envelhecer o vinho.
3.14.1	Resina natural de pinheiro		
			Pode ser utilizada na produção de vinho grego tradicional Retsina.
3.15	Auxiliares de envase		
			CO ₂ , N ₂
3.16	Envase		
			Vidros
3.16.1	Tampa		
			Vidro, cortiça, tampa de rosca, tampinha de coroa, tampas plásticas.
3.16.2	Lacre		
			Nirosta, cápsulas de plástico ou de estanho, poly cap, selagem com laca ou cera.
3.16.3	Declaração		
			Rotulagem exigida do país de origem
3.17	Limpeza e desinfecção		
	Instalações e equipamentos		Água, vapor, enxofre, sabão neutro, soda cáustica, ozônio, ácido peracético, ácido acético, peróxido de hidrogénio, ácido cítrico seguido de enxágüe com água potável.