



# NORMAS DE PRODUÇÃO e PROCESSAMENTO

Normas Internacionais para o uso e certificação das marcas Demeter,  
Biodinâmico e outras relacionadas

(válidas a partir de 1 de Julho de 2019/1ª circulação)

Demeter International e.V. / Brandschneise 1; 64295 Darmstadt

*Demeter – biodynamic desde 1924*

Traduzidas do Inglês por João Castella para ABIOP – ASSOCIAÇÃO BIODINÂMICA PORTUGAL

Adaptadas para o uso no Brasil por ABD, ABDSul e IBD

# ÍNDICE

	<b>Produção e Processamento</b>	1
	ÍNDICE	2
<b>1</b>	<b>Introdução</b>	8
<b>2</b>	<b>Visão, Missão, Princípios e Valores</b>	8
	Visão – onde queremos ir?	10
	Missão – o que estamos a fazer?	10
	Princípios – como trabalhamos?	10
	Valores	12
<b>3</b>	<b>Princípios Gerais</b>	13
3.1	Princípios de produção	13
3.2	Princípios de Processamento	15
3.3	Princípios de responsabilidade ecológica	16
3.4	Princípios de responsabilidade social	16
3.5	Normas- geral	17
3.5.1	Abrangência	17
3.5.2	Comitê de Normas	18
3.5.3	Estrutura e Sistema	18
3.5.4	Mudanças nas Normas	18
3.5.5	Aplicação e aprovação de produtos novos	18
3.5.6	Implementação das mudanças	19
3.6	Certificação – geral	19
3.6.1	Entidades autorizadas a certificar	19
3.6.2	Comitê de Acreditação	19
3.6.3	Garantia de Qualidade	19
3.6.4	Tipos de certificados e aprovação de produtos	20
3.6.5	Documentação, separação, armazenagem e fluxo de produtos	20
3.6.6	Derrogações	20
3.6.7	Sanções	21
3.7	Resíduos	21
3.7.1	Pulverizações vizinhas	22
<b>4</b>	<b>Requisitos fundamentais</b>	23
4.1	Composição e qualidade de produtos Demeter	23
4.1.1	Qualidade das matérias-primas	23
4.1.2	Origem das matérias-primas	24
4.1.3	Disponibilidade de matérias-primas Demeter	24
4.1.4	Inclusão de produtos BIO parcialmente transformados	24
4.1.5	Cálculo de ingredientes em produtos Demeter	24
4.2	Métodos de Processamento	25
4.2.1	Métodos permitidos e restritamente aprovados	25
4.2.2	Métodos proibidos	26
4.3	Auxiliares e aditivos	27
<b>5</b>	<b>Normas de Rotulagem</b>	31
5.1	Introdução	31
5.2	Outras estruturas legais	31
5.3	Uso da marca	32
5.4	Rotulagem de produtos Demeter	32
5.4.1	Produtos com um único ingrediente	32
5.4.2	Produtos com múltiplos ingredientes	32

5.4.3	Produtos e ingredientes em conversão para Demeter	33
5.5	Logo da marca Demeter	34
5.5.1	Colocação padrão em produtos	34
5.5.2	Forma e cor	34
5.5.3	Textos adicionais no logo da marca	35
5.5.4	Tipo de fonte da marca Demeter	36
5.6	Rotulagem com o selo	36
5.7	Rotulagem com a flor	36
5.8	Rotulagem com Biodinâmico/biodinâmica®	36
5.9	Rotulagem de produtos apícolas	36
5.10	Rotulagem de produtos contendo álcool	36
5.10.1	Rotulagem de bebidas espirituosas	36
5.10.2	Rotulagem de vinho Demeter e Biodinâmico	37
5.10.3	Rotulagem de outros produtos com ingredientes alcoólicos	37
5.11	Rotulagem de cosméticos Demeter	37
5.12	Rotulagem de têxteis Demeter	38
5.13	Rotulagem de produtos de propagação vegetativa e de criação Demeter	39
5.14	Rotulagem de ovos de galinha	39
<b>6</b>	<b>Controle de pestes e limpeza de armazéns e edifícios</b>	41
6.1	Introdução	41
6.2	Abrangência	41
6.3	Medidas preventivas	41
6.4	Controle de pestes	42
6.4.1	Protocolo de tratamento	42
6.4.2	Medidas permitidas – armazéns	42
6.4.3	Medidas aprovadas – matérias-primas	42
6.4.4	Outras medidas	42
6.5	Agentes de limpeza	43
6.5.1	Agentes de limpeza – generalidades	43
6.5.2	Agentes de limpeza recomendados	43
6.5.3	Agentes de limpeza permitidos	43
6.5.4	Agentes de limpeza proibidos	43
<b>7</b>	<b>Produção</b>	44
7.1	Produção agrária e vegetal	44
7.1.1	Abrangência	44
7.1.2	Sementes e material de propagação	44
7.1.2.1	Princípios gerais – sementes e material de propagação	44
7.1.2.2	Material de propagação para vegetais	45
7.1.2.3	Material de propagação para árvores e culturas perenes	45
7.1.3	Estrumes	45
7.1.3.1	Quantidade de estrume	45
7.1.3.2	Quantidade de estrume – hortas de mercado	46
7.1.3.3	Estrumes e manejo do solo – pomares	46
7.1.3.4	Estrumes e solos importados	47
7.1.4	Proteção e cuidado das plantas	47
7.1.5	Hortas de mercado e vegetais de campo	47
7.1.5.1	Estrumes, solos e misturas de envasamento	48
7.1.5.2	Técnicas de cultivo	48
7.1.5.3	Proteção e cuidado das plantas	48
7.1.5.4	Controle de plantas invasoras	48
7.1.5.5	Proteção sob vidro e plástico	49

7.1.5.6	Germinados e rebentos	49
7.1.6	Culturas perenes (frutíferas e vinha)	49
7.1.6.1	Estacas	49
7.1.7	Cogumelos	50
7.1.7.1	Origem dos esporos	50
7.1.7.2	Origem do substrato de crescimento	50
7.1.7.3	Medidas biodinâmicas	50
7.1.7.4	Iluminação	50
7.1.7.5	Saúde das culturas	50
7.1.7.6	Limpeza e desinfecção das instalações e dos substratos	50
7.1.7.7	Reciclagem do composto usado	51
7.1.8	Biodiversidade e ambiente	51
7.1.8.1	Abate de floreta virgem	51
7.1.8.2	Água de irrigação	51
7.1.8.3	Reservas de biodiversidade	51
7.1.9	Propagação vegetal biodinâmica	52
7.1.9.1	Campo de aplicabilidade e fundamentos	52
7.1.9.2	Requisitos gerais para a criação de novas variedades	52
7.1.9.3	Requisitos para a conservação da propagação	53
7.1.9.4	Requisitos de documentação especial	53
7.1.9.5	Transparência da propagação de plantas	53
7.2	Preparados biodinâmicos	54
7.3	Manejo animal	55
7.3.1	Abrangência	55
7.3.2	Requisitos para o stock	55
7.3.3	Taxa de provisão	55
7.3.4	Cooperação entre explorações	55
7.3.5	Manejo	56
7.3.5.1	Manejo de gado bovino	57
7.3.5.2	Manejo de ovelhas, cabras e cavalos	57
7.3.5.3	Manejo de porcos	57
7.3.5.4	Manejo de aves – regras básicas	58
7.3.5.5	Manejo de aves – regras específicas	58
7.3.6	Alimentação	59
7.3.6.1	Produção na exploração / porção Demeter para todos os animais	60
7.3.6.2	Alimentos em conversão	60
7.3.6.3	Alimentação de vacas leiteiras, ovelhas, cabras e cavalos	60
7.3.6.4	Alimentação de gado bovino de engorda	61
7.3.6.5	Alimentação de vitelos de substituição, de engorda, potros, borregos e cabritos	61
7.3.6.6	Gado nómada e pastagem em áreas não cultivadas	61
7.3.6.7	Animais externos	61
7.3.6.8	Pastagens comunitárias	62
7.3.6.9	Alimentação de procos	62
7.3.6.10	Alimentação de aves	62
7.3.7	Criação e identificação	63
7.3.7.1	Criação	63
7.3.7.2	Identificação do efetivo e registos	63
7.3.8	Origem dos animais, animais importados e comercialização	63
7.3.8.1	Animais importados para criação ou expansão da manada	63
7.3.8.2	Animais importados para engorda	63
7.3.8.3	Leite, vacas leiteiras e vitelos, gado bovino para engorda	63
7.3.8.4	Ovelhas e cabras	64

7.3.8.5	Porcos	65
7.3.8.6	Aves	65
7.3.8.7	Produtos apícolas	66
7.3.9	Tratamento veterinário de animais	66
7.3.9.1	Requisitos gerais para todos os animais	66
7.3.9.2	Uso de remédios para bovinos grandes e pequenos, camelídeos, equídeos, veados e porcas	67
7.3.9.3	Requisitos adicionais para aves, porcos de engorda, coelhos e outros animais pequenos	67
7.3.10	Transporte e abate de animais	67
7.4	Conversão de uma exploração	68
7.4.1	Plano de conversão	68
7.4.2	Conversão de toda a exploração	68
7.4.3	Conversão de novas áreas agrícolas	69
7.4.4	Certificação em períodos de conversão	69
<b>Anexo 1</b>	<b>Cálculo do encabeçamento</b>	<b>73</b>
<b>Anexo 2</b>	<b>Alimentos importados permitidos</b>	<b>74</b>
<b>Anexo 3</b>	<b>Complementos e aditivos alimentares</b>	<b>75</b>
<b>Anexo 4</b>	<b>Fertilizantes permitidos /restritos e condicionadores de solo</b>	<b>76</b>
<b>Anexo 5</b>	<b>Materiais e métodos permitidos na proteção e cuidado de plantas</b>	<b>78</b>
<b>Anexo 7</b>	<b>Aprovação de derrogações</b>	<b>80</b>
<b>Anexo 8</b>	<b>Idade mínima de abate de aves</b>	<b>81</b>
<b>Anexo 10</b>	<b>Preparados biodinâmicos</b>	<b>82</b>
<b>8</b>	<b>Normas de Produtos para categorias de Produtos Demeter</b>	<b>85</b>
<b>8.1</b>	<b>Embalagens</b>	<b>85</b>
8.1.1	Abrangência	85
8.1.2	Princípios Gerais	85
8.1.3	Materiais de embalagens explicitamente proibidos	86
8.1.4	Materiais de embalagens permitidos ou restritamente aprovados	86
<b>8.2</b>	<b>Fruta e Vegetais</b>	<b>88</b>
8.2.1	Abrangência	88
8.2.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	88
8.2.3	Fruta	88
8.2.4	Vegetais (incluindo batatas e cogumelos)	89
8.2.5	Embalagens – fruta e vegetais	90
<b>8.3</b>	<b>Pão, Bolos e Pastelaria</b>	<b>91</b>
8.3.1	Abrangência	91
8.3.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	91
8.3.3	Princípios Gerais – Pão, Bolos e Pastelaria	91
8.3.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos - Pão, Bolos e Pastelaria	92
8.3.5	Métodos de Processamento Específicos – Pão, Bolos e Pastelaria	92
<b>8.4</b>	<b>Cereais, Produtos de Soja, Massas</b>	<b>93</b>
8.4.1	Abrangência	93
8.4.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	93
8.4.3	Princípios Gerais – Cereais, Produtos de Soja, Massas	93
8.4.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Cereais, Produtos de Soja, Massas	93
8.4.5	Métodos Específicos - Cereais, Produtos de Soja, Massas	93
<b>8.5</b>	<b>Ervas e Especiarias</b>	<b>95</b>
8.5.1	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	95
8.5.2	Princípios Gerais – Ervas e especiarias	95
8.5.3	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Ervas e especiarias	95
8.5.4	Métodos Específicos - Ervas e especiarias	96

<b>8.6</b>	<b>Carne e Produtos de Carne</b>	97
8.6.1	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	97
8.6.2	Princípios Gerais – Carne e Produtos de Carne	97
8.6.3	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Carne e Produtos de Carne	97
8.6.4	Métodos Específicos – Carne e Produtos de Carne	98
<b>8.7</b>	<b>Leite e Produtos Láteos</b>	99
8.7.1	Abrangência	99
8.7.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	99
8.7.3	Princípios Gerais – Leite e Produtos Láteos	99
8.7.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Leite e Produtos Láteos	99
8.7.5	Métodos Específicos – Leite e Produtos Láteos	100
<b>8.8</b>	<b>Formulação de Leite para Bebês</b>	101
8.8.1	Abrangência	101
8.8.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	101
8.8.3	Princípios Gerais – Formulação de Leite para Bebês	101
8.8.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Formulação de Leite para Bebês	102
8.8.5	Métodos Específicos – Formulação de Leite para Bebês	102
<b>8.9</b>	<b>Óleos Alimentares e Gorduras</b>	103
8.9.1	Abrangência	103
8.9.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	103
8.9.3	Princípios Gerais – Óleos e Gorduras	103
8.9.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Óleos e Gorduras	104
8.9.5	Métodos Específicos – Óleos e Gorduras	104
<b>8.10</b>	<b>Açúcar, Adoçantes, Doces, Sorvetes e Chocolate</b>	105
8.10.1	Abrangência	105
8.10.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	105
8.10.3	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Açúcar, Adoçantes, Doces Sorvetes e Chocolate	105
8.10.4	Métodos Específicos – Açúcar, Adoçantes, Doces Sorvetes e Chocolate	106
<b>8.11</b>	<b>Cerveja</b>	107
8.11.1	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	107
8.11.2	Princípios Gerais - Cerveja	107
8.11.3	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Cerveja	108
8.11.4	Métodos Específicos – Cerveja	108
<b>8.12</b>	<b>Vinho e Espumantes</b>	110
8.12.1	Abrangência	110
8.12.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	110
8.12.3	Princípios Gerais – Vinho	110
8.12.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Vinho	112
8.12.5	Métodos Específicos – Vinho	113
8.12.6	Embalagens e Limpeza - Vinho	113
<b>8.13</b>	<b>Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre</b>	114
8.13.1	Abrangência	114
8.13.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	114
8.13.3	Princípios Gerais – Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre	114
8.13.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre	114
8.13.5	Métodos Específicos – Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre	115
<b>8.14</b>	<b>Bebidas Destiladas e Álcool para Processamento Posterior</b>	116
8.14.1	Abrangência	116
8.14.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	116
8.14.3	Princípios Gerais – Bebidas Destiladas e Álcool para Processamento Posterior	116

8.14.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Bebidas Destiladas e Álcool para Processamento Posterior	117
8.14.5	Métodos Específicos – Bebidas Destiladas e Álcool para Processamento Posterior	117
<b>8.15</b>	<b>Cosméticos e Produtos de Higiene Pessoal</b>	118
8.15.1	Abrangência	118
8.15.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	118
8.15.3	Princípios Gerais – Cosméticos	118
8.15.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Cosméticos	119
8.15.5	Ingredientes Agrícolas de Origem Convencional	121
8.15.6	Métodos Específicos – Cosméticos	122
<b>8.16</b>	<b>Têxteis</b>	123
8.16.1	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	123
8.16.2	Princípios Gerais – Têxteis	123
8.16.3	Matérias-Primas, Auxiliares e Aditivos - Têxteis	124
8.16.4	Métodos Específicos – Têxteis	124
<b>8.17</b>	<b>Suplementos Alimentares, de Saúde e Farmacêuticos</b>	125
8.17.1	Abrangência	125
8.17.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento	125
8.17.3	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Suplementos Alimentares, de Saúde e Farmacêuticos	126
8.17.4	Métodos Específicos – Suplementos Alimentares, de Saúde e Farmacêuticos	126
8.17.5	Cápsulas e Coberturas - Suplementos Alimentares, de Saúde e Farmacêuticos	126
<b>8.18</b>	<b>Definições / Glossário</b>	127



## 1. INTRODUÇÃO

As normas para o uso das marcas Demeter®, Biodinâmico/a® e outras relacionadas estabelecem o critério e a estrutura nos quais produtos são certificados com estas marcas. Em cada instância nestas normas onde a palavra, a palavra estilizada, o logo ou a marca Demeter apareça, está automaticamente implícito que é Biodinâmico/a®. Elas providenciam uma base legal que obriga igualmente as partes contratantes e assegura a qualidade e integridade dos produtos Demeter e Biodinâmicos.

Este documento estabelece a visão, a missão e os objetivos que providenciam a inspiração para a produção e processamento biodinâmicos, os princípios que formam as normas em si. Também delineia os processos pelos quais estas normas são desenvolvidas e implementadas pela Demeter International.

Todos os produtos que tenham a marca Demeter e Biodinâmico/a são produzidos e transformados segundo estas normas e são inspecionados e certificados pela autoridade responsável em cada país.

É fundamental a toda a atividade e produtos biodinâmicos o reconhecimento que nós, seres humanos, confiamos na generosidade do mundo natural e na sua colaboração com a atividade humana para nutrir, cuidar e vestir seres humanos. Estas normas articulam como isso pode ser feito de uma maneira que apoie e trabalhe numa colaboração entre o mundo natural e a humanidade.

## 2. VISÃO, MISSÃO, PRINCÍPIOS e VALORES

### *Agricultura para o futuro*

O futuro do Movimento Biodinâmico, inspirado por gente da agri-cultura, processamento e comércio, cientistas e consumidores, caracteriza-se tanto por abertura interna como por uma abertura externa. Este movimento esforça-se por estabelecer laços com outros movimentos e empenha-se num diálogo aberto e honesto com a sociedade. Isto é visto como essencial para o futuro desenvolvimento e disseminação da prática da agricultura biodinâmica, firmemente apoiado pela IBDA (International Biodynamic Association), a Seção de Agricultura do Goetheanum, a Demeter International e as organizações nacionais Biodinâmicas e Demeter em todo o mundo.

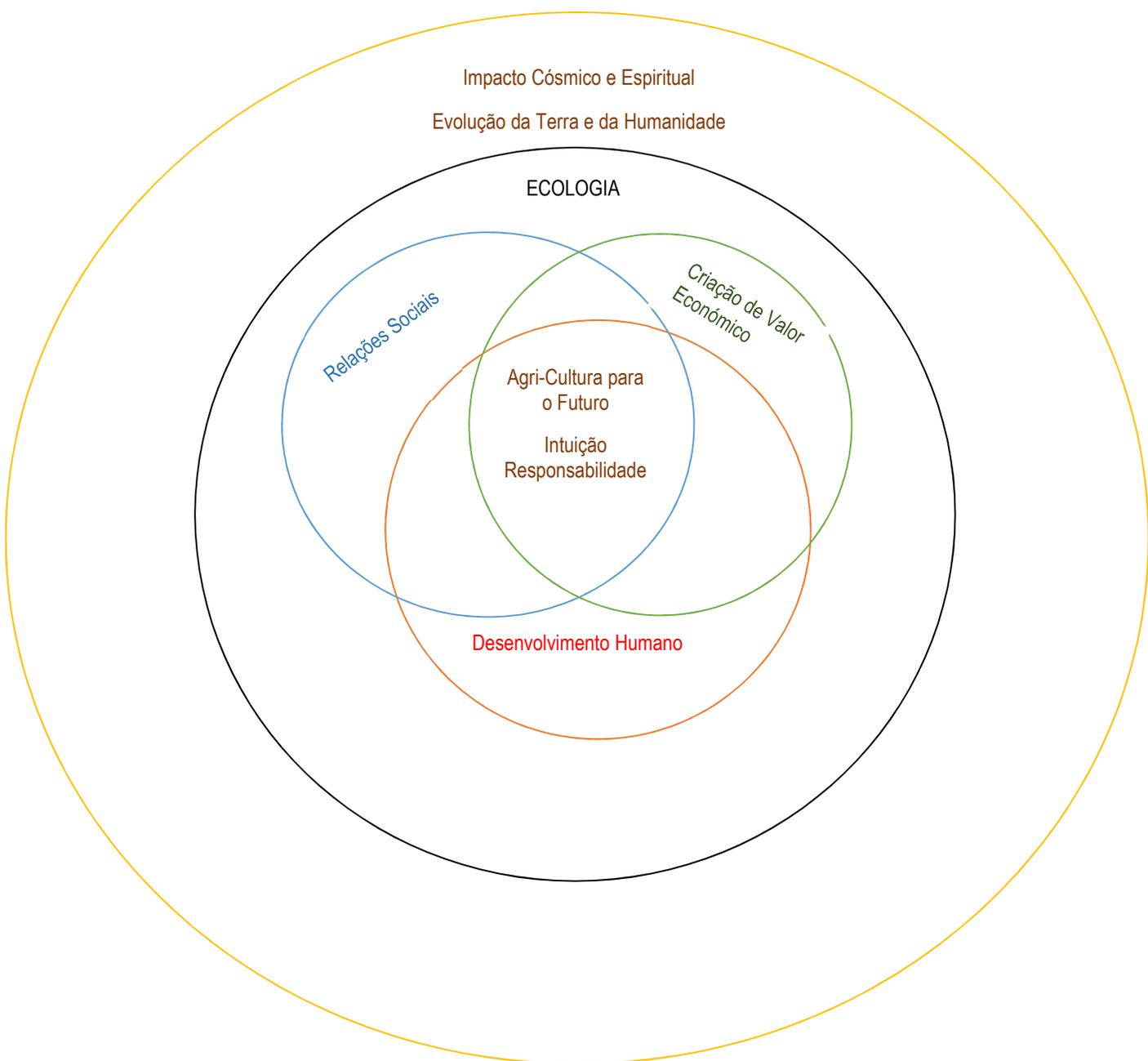
No seu percurso, o movimento tem a sua fonte de inspiração e força, para além dos princípios biodinâmicos, no núcleo da Antroposofia de Rudolf Steiner; portanto, incluindo o “Curso aos Agricultores” e a compreensão holística de saúde pessoal e desenvolvimento social, transmitida através da educação, consultoria e informação.

O título Agri-Cultura, com ênfase no termo Cultura, realça que não se trata apenas de cultivar a terra e transformar e comercializar bons alimentos, mas que se trata, na verdade, do desenvolvimento de pessoas e da Terra, como um todo. Portanto, concebemos o termo e o conceito de uma forma mais lata do que fizemos anteriormente e sabemos que, no futuro, teremos de continuar a formar, de uma forma mais completa, esse conceito. Daqui que continuaremos a

desenvolver a nossa missão, visão e princípios com todas as partes interessadas assim como com as que já estão envolvidas.

Realçaremos também que a agri-cultura é vista como uma fundação essencial tanto para o desenvolvimento pessoal como para o social e que ganhará importância à medida que providenciará soluções para os temas quentes do tempo presente, incluindo os económicos, sociais, culturais e ecológicos.

Expressamos a nossa visão, missão e princípios em 4 dimensões de desenvolvimento holístico sustentável incluindo uma 5ª esfera de impactos cósmico e espiritual. Isto contribuirá para um melhor conhecimento estrutural e visão geral, mas não contradiz o princípio fundamental holístico. Estas dimensões estão integradas umas nas outras e reforçam-se mutuamente.



## Visão – Onde queremos chegar?

*Queremos uma agri-cultura que...*

- Encoraje a humanidade a tomar a responsabilidade pelo desenvolvimento holístico da Terra (ecologia)
- Impulsione e permita uma pessoa desenrolar todo o seu potencial humano e desenvolver toda a sua consciência (desenvolvimento humano)
- Produza alimentos integrais e saudáveis e outros produtos agrícolas que tenham alta qualidade nutritiva e que nutram o Corpo, a Alma e o Espírito (Criação de valor económico)
- Leve pessoas a viverem e trabalhar juntas com dignidade, respeito mútuo e tolerância (Relações sociais)
- Abrace os mundos espiritual e material e potencie a humanidade a deles tomar consciência e acolha as forças cósmicas, terrestres e substâncias (Impacto cósmico e espiritual)

## Missão – O que estamos a fazer?

De modo a atingirmos a nossa visão, nós queremos:

### Ecologia

- Criar solos vivos e fertilidade a longo prazo
- Criar um contexto vivo no qual tanto pessoas como animais e plantas possam viver e desenvolverem-se
- Avançar com a contínua evolução de animais domésticos e plantas domésticas

### Desenvolvimento Humano

- Encontrar soluções técnicas e sociais inovadoras para os desafios que enfrentamos e desenvolver uma nova compreensão de nutrição e qualidade alimentar com metodologias adequadas para a avaliar
- Entrar em diálogo com aqueles que praticam métodos agrícolas tradicionais, biológicos, espirituais e alternativos assim como os que praticam agricultura convencional
- Educar os consumidores e alertá-los para as suas responsabilidades
- Permitir a produtores, transformadores e comerciantes agrícolas praticarem uma agricultura para o futuro
- Manter um contínuo desenvolvimento de visão, missão e princípios com todas as partes interessadas

### Relações sociais

- Encorajar comunidades individuais a tentarem e desenvolverem agri-cultura no seu contexto específico
- Empenhamo-nos ativamente em criar condições necessárias para um desenvolvimento sustentável e holístico
- Formular normas e linhas de apoio que incluam valores sociais e desenvolvam meios apropriados de os avaliar para assegurar que a nossa marca esteja protegida e mantenha a confiança dos consumidores

### Impacto cósmico e espiritual

- Desenvolver capacidades espirituais e procurar conhecimento

## Princípios – como trabalhamos?

### Ecologia

- Com animais ruminantes (especialmente vacas com cornos), rotações de culturas diversificada, uso de estrumes orgânicos específicos para determinadas culturas e o uso dos preparados biodinâmicos, nós vitalizamos o solo e aumentamos a sua fertilidade
- Em todo o mundo, quintas adaptam-se ao contexto regional para formar um organismo individual, o qual por si só é viável criando múltiplos espaços vivos/habitats ecológicos, culturais, sociais para o desenvolvimento futuro de plantas animais e seres humanos

- Através do uso do método biodinâmico e de métodos holísticos de criação de gado, nós criamos condições para alimentos saudáveis, benéficos, brandos, e cheios de carácter e tratamos os animais como companheiros e possibilitamos o seu desenvolvimento inerente.

## Desenvolvimento Humano

- Seguimos uma abordagem à pesquisa que é multidisciplinar, orientada para a ação e assim mantemos um desenvolvimento e melhoramento contínuo do método biodinâmico, qualidade alimentar e atividade económica associativa
- Promovemos um enriquecimento mútuo e diálogos abertos baseados no respeito mútuo. Oferecemos total transparência no que diz respeito à origem, produção, processamento e consistência dos produtos para fortalecer a autorresponsabilização e escolha livre dos consumidores e também desenvolvemos continuamente uma “contabilidade de custos verdadeiros”, métodos que consideram todos os custos externos da produção de alimentos e tornamos estes verdadeiros custos compreensíveis
- Providenciamos os nossos produtores com o conhecimento e capacidades necessárias para melhorar a qualidade do seu trabalho e, simultaneamente, manterem-se competitivos e criando uma cultura corporativa que mantenha o foco no ser humano, na sua necessidade de desenvolvimento humano, no seu comportamento empresarial e força inovadora
- A comunidade Demeter possibilita contacto e processo de decisão na associação Demeter ao longo da cadeia de valor, do produtor ao consumidor, com um melhoramento contínuo de processos de trabalho e estrutura de gestão

## Criação de valor económico

- Aspiramos a usar recursos na produção e consumo de uma forma atenta, sustentável e inovadora dirigida a uma economia de cadeia de valor fechada que use recursos renováveis e preserve o bem assim como desembrulhe forças formadoras, integralidade e sabor nos produtos
- Cooperamos com organizações ecológicas, sociedade civil e empresas de diversos sectores que partilhem connosco os objetivos de um futuro melhor em equilíbrio com cadeias de valor regionais e comércio internacional e oferecemos-lhes preços adequados aos seus produtos. No caso de competição entre membros, elas evitam interações indecentes e adversas entre uns e outros
- Todas as atividades devem ser conduzidas sem prejuízo desproporcionado ou então interferindo com organismos vivos tendo o ecossistema vivo e sustentável como o seu valor mais elevado
- Nós comunicamos de uma forma transparente e fornecemos aos produtores e consumidores informação total e transparente sobre o mercado assim como as condições de produção

## Relações sociais

- Temos consciência das variadas condições culturais, climáticas, geográficas dos diferentes países membros e estamos abertos a uma adaptação transparente e com propósito das melhores práticas
- Fazemos lobby por uma estrutura de preços baseada em valores que reflitam os verdadeiros custos de produção, incluindo os custos ecológicos e sociais e ativamente levamos a missão e valores da nossa agri-cultura ao discurso público
- Lançamos condições para uma interação justa e respeitosa entre todos os membros da cadeia de valor e asseguramos o método biodinâmico no processamento de ingredientes e comércio de produtos com a marca Demeter

## Impacto espiritual e cósmico

- Estamos recetivos e atentos aos diferentes tipos de espiritualidade pessoal, vigilantes e sensíveis ao nosso meio ambiente e vida emocional daqueles que nos rodeiam. Portanto, buscamos percepção e iluminação

## Valores

<b>Dimensões</b>	<b>Valores fundamentais</b>	<b>Atitude interior</b>	<b>Abordagem exterior</b>
<b>Ecologia</b>	<b>Sustentabilidade</b>	<b>Respeito</b>	<b>Responsabilidade</b>
<b>Desenvolvimento humano</b>	<b>Liberdade</b>	<b>Abertura de mente</b>	<b>Interesse</b>
<b>Criação de valor económico</b>	<b>Solidariedade</b>	<b>Empatia</b>	<b>Parceria</b>
<b>Relações sociais</b>	<b>Igualdade</b>	<b>Sentido de justiça</b>	<b>Justiça</b>
<b>Impacto espiritual e cósmico</b>	<b>Holismo</b>	<b>Busca espiritual</b>	<b>Ligar-se ao contexto total</b>



## 3.1 Princípios Gerais

*Normas Internacionais para a Certificação das Marcas Demeter, Biodinâmico/a e outra relacionadas – seção geral*

Versão 2018

Revistas em Junho de 2019

Nos processos de vida, muitas forças diversas que não se originam somente em interações materiais, trabalham em conjunto. Todas as medidas agrícolas baseiam-se no ativar de processos que reforçam e estimulam estas ligações naturais.

O método Biodinâmico tem a haver, em grande parte, com o formar de interações vivas e não pode ser definido do mesmo modo que outros métodos de produção para artigos inanimados. O trabalho feito pela mão humana no cuidar da fertilidade do solo, das plantas, das sementes e seu material de propagação e dos animais, em harmonia com as condições locais, pode tornar a quinta ou a horta num organismo vivo. A enorme diversidade do mundo natural significa que práticas agrícolas aplicáveis num determinado local, serão totalmente inapropriadas em um outro. As capacidades e vocação de um agricultor precisam de ser tomadas em conta para as várias possibilidades de organização de uma propriedade que são contempladas nestas normas. O agendar dessas medidas que afetam os processos vivos, em particular, o uso regular e consciente dos preparados Biodinâmicos e a consideração pelos ritmos cósmicos na produção vegetal e animal, é um fator da mais alta importância.

O trabalho em Biodinâmica requer uma forte ligação com a natureza essencial do método Biodinâmico, os seus princípios e fins. Para tal, torna-se necessário viver os processos naturais usando observação, pensamento e percepção. Um aprofundar da compreensão das ligações na natureza, baseada em conhecimento, pode ser ganha por perseverança. O trabalho corporativo das várias associações de consultadoria, acontecimentos públicos, livros e revistas, todos são fontes importantes de ajuda e apoio.

O corpo de conhecimentos que é a base da agricultura Biodinâmica, naquilo que se estende para além da experiência prática e científica, deriva do “Curso aos Agricultores” dado por Rudolf Steiner em 1924 e do contexto espiritual da Antroposofia dentro do qual esse curso foi dado.

O objetivo principal é praticar agricultura de tal maneira que o estruturar a exploração numa unidade integrada resulte em produtividade e saúde e que tudo o que seja necessário para a produção provenha da própria exploração. Se, no entanto, alguém pretender utilizar estas normas de tal modo, como é frequente com as leis, que a sua única preocupação seja a aderência a formalidades ou procurar atalhos para obter vantagens económicas, será melhor praticar outro tipo de agricultura. É a tarefa das respetivas organizações, dos seus representantes e serviços de consultadoria, evitar que tal aconteça.

Finalmente, é importante que cada agricultor cresça para agir responsabilmente de acordo com estas normas, a partir dos seus próprios conhecimentos. Cada indivíduo deve agradecer à grande atividade biodinâmica pela sua existência e sucesso e cada ato local, mesmo que não visível, engrandece a comunidade geral. Portanto, cada um deve agir sempre de tal modo que a confiança do consumidor no método Biodinâmico e nos produtos Demeter seja confirmada e justificada.

A Agricultura é a expressão de um encontro formador ativo entre a Humanidade e o mundo natural. A forma da paisagem é determinada pelas necessidades das pessoas que vivem juntas num determinado local numa determinada cultura. Os produtos que a agricultura produz, têm que “falar” ao ser humano de modo a poderem verdadeiramente nutri-lo. O gado bovino, com a resultante produção de estrume, foi sempre e ainda é a base para a produção agrária. A pecuária requer pasto, o gado bovino em particular, o que é um fator importante a considerar no estabelecer das rotações. A produção vegetal deve ser determinada pelas necessidades das pessoas e dos animais e requer uma abordagem conscienciosa do cuidar do solo. Uma gestão apropriada tem em conta as necessidades das plantas, dos animais e dos seres humanos.

Todas as medidas tomadas numa exploração biodinâmica devem ser avaliadas segundo princípios holísticos. Numa totalidade viva, tem uma importância real não somente equilibrar os requisitos materiais do sistema, mas, como Rudolf Steiner explicitamente indicou no seu “Curso aos Agricultores”, fazer um saldo do gasto de forças de vida. Uma atenção consciente a detalhes na produção, armazenagem e uso dos preparados é de vital importância neste aspeto.

O conhecimento científico espiritual indica que componentes de origem mineral, vegetal e animal podem ser metamorfoseados pelos efeitos das influências cósmicas/terrenas no decurso do ano, em preparados imbuídos de forças. Quando usados no solo, em plantas e em compostos ou estrumes, estes preparados contribuem para avivar a terra, estimulando a produção e a qualidade nas plantas e a saúde, vitalidade e produção dos animais numa quinta Biodinâmica.

Os preparados devem ser elaborados na própria exploração ou em cooperação com outras explorações, se possível. As plantas e invólucros animais para a sua produção devem vir da própria exploração, ou se possível de outra exploração Biodinâmica. A experiência ganha até ao momento a partir da observação e experimentação deve ser usada na sua elaboração e uso.

O efeito máximo só pode ser esperado quando todos os preparados (de campo e de composto) forem usados nos estrumes e nas plantas todo o ano usando métodos e tempos apropriados (como por exemplo, dinamizar uma hora inteira).

Estas normas indicam intenções para o manejo animal, dando somente os requisitos mínimos.

Os animais domésticos, como seres animados, estão particularmente dependentes de nós. O manejo diário deve ser conduzido de tal modo que o animal receba todo o bom tratamento que merece, assim como devemos providenciar para que os seus hábitos naturais, inatos, possam ter livre curso. Desequilíbrios aos níveis físico ou anímico precisam de ser rapidamente reconhecidos e cuidadosamente retificados. Para tal é necessário observá-los com atenção.

O manejo animal assim como a produção de forragens é uma parte importante do empreendimento agrícola. Com respeito ao empreendimento, a exploração, como organismo não pode passar sem animais. Isto aplica-se aos ruminantes em particular. As forragens e um estrume equilibrado que surge devido à existência do gado, contribuem

consideravelmente através do avivar do solo, para o bom desenvolvimento da exploração. A cooperação harmoniosa da humanidade com os três reinos da Natureza, pode levar a um organismo vivo e com alma.

***“Devem saber, por exemplo, que as influências cósmicas que se expressam na planta, vêm do interior da Terra e são conduzidas para cima. Assim, se uma planta especialmente rica nestas influências cósmicas for comida por um animal, o estrume que a digestão deste animal fornece, como resultado de comer tal alimento, será o mais indicado para o solo onde cresce essa planta”.***

*Rudolf Steiner*

A experiência mostra que os animais que nasçam e cresçam numa exploração que cuida da sua alimentação e necessidades com uma atitude amorosa, têm boa saúde e fertilidade com uma longa produtividade.

Portanto devemos fazer todos os esforços para otimizar as condições de vida dos animais em cada caso e trazer para a exploração, animais de outras igualmente bem conduzidas.

Os cornos dos ruminantes têm um significado particular no desenvolvimento das forças de Vida. Eles providenciam um equilíbrio entre estas forças e os processos da intensa digestão e absorção. Formam uma parte do ser total da vaca. Em comparação com outros animais, o estrume de vaca tem um efeito particularmente estimulante na fertilidade do solo. Os cornos têm também um grande significado como invólucros na produção dos preparados biodinâmicos.

## 3.2 Princípios de Processamento

Os produtos DEMETER são cultivados e transformados segundo as normas de produção e de processamento para o uso das marcas DEMETER, Biodinâmica® e outras relacionadas e inspecionadas e certificadas pela respetiva organização em cada país.

### 1. Objetivo

Os produtos DEMETER contribuem para a nutrição, cuidados de higiene e saúde e vestir da Humanidade. Portanto, o Homem tem o lugar central e providencia o padrão para quaisquer ações a tomar.

O objetivo do processamento de produtos DEMETER é manter e, se possível, reforçar as qualidades originadas na produção segundo o método biodinâmico.

Os alimentos DEMETER providenciam a base não só para a nutrição do corpo, mas também para a vida anímica e espiritual. Este ponto de vista alargado dos efeitos dos alimentos, significa que as necessidades da Humanidade têm também de serem tomadas em consideração.

### 2. Bases

A base da qualidade dos produtos DEMETER é a Ciência Espiritual de Rudolf Steiner (1861-1925). As ideias e o método biodinâmico derivam dele assim como as bases da nutrição antroposófica. Junto com as considerações normais quantitativas, existem a adicionada dimensão da Vida, Alma e Espírito.

### 3. Processamento

No processamento, a qualidade dos produtos Demeter deve ser mantida e melhorada. O processamento é um refinamento das qualidades biodinâmicas dos ingredientes.

Os métodos de processamento afetam a qualidade do produto. Portanto o objetivo é escolher métodos apropriados ao produto e às necessidades gerais da humanidade.

Aditivos e auxiliares devem ser excluídos ou, caso seja necessário, utilizados no mínimo. Alguns já não serão necessários, dada a alta qualidade dos ingredientes biodinâmicos. Outros poderão ser substituídos por tecnologias apropriadas ou pela arte do operador.

#### **4. Avaliação dos alimentos DEMETER**

Tanto os ingredientes como os métodos de processamento afetam a qualidade dos alimentos.

Por essa razão a avaliação dos alimentos DEMETER é feita usando testes analíticos, microbiológicos e sensoriais assim como métodos que detetem as forças de vitalidade (ex: cristalizações sensíveis).

#### **5. Descrição do produto**

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

#### **6. Considerações ecológicas**

A produção e o processamento de produtos DEMETER e a sua comercialização deverão ser feitas de uma maneira tão ecológica quanto possível. Responsabilização pela humanidade e pelo meio ambiente deve ser prioritário em cada passo da produção e processamento.

### **3.3 – Princípios de Responsabilidade Ecológica**

A produção, processamento e comercialização de produtos Demeter deve ser conduzida de uma maneira que reconheça que nós somos responsáveis por, assim como dependentes do funcionamento saudável dos ecossistemas que são a fundação de toda a Vida na Terra.

A agricultura e o processamento biodinâmica têm o potencial para fazer contribuições práticas que ajudem a resolver as múltiplas crises severas que afetam o mundo vivo, incluindo as mudanças climáticas, degradação de solos, poluição e perda de biodiversidade. De modo a cumprir isto, os operadores certificados Demeter devem ter em conta a sua responsabilidade na gestão de ecossistemas locais e globais e bem-estar de gerações futuras, ao refletirem sobre os seus empreendimentos e ao tomarem decisões sobre as suas atividades.

Na prática, isto requer uma avaliação ao uso de recursos em cada etapa da cadeia de fornecimento Demeter, com especial atenção ao uso de combustíveis fósseis e de recursos não renováveis.

### **3.4 Princípios de Responsabilidade Social**

A responsabilidade social, que inclui respeito por e cumprimento dos direitos humanos, é um dos princípios básicos das normas Demeter. Os requisitos da ILO (International Labour Organisation) inscrito no quadro legal de muitos países, são válidos para todas as pessoas e governam todas as relações de recursos humanos, também em explorações certificadas Demeter.

Pessoas trabalhando numa operação Demeter têm de ter as mesmas oportunidades, independentemente de raça, credo religioso ou gênero. O gerente da exploração é o responsável pela segurança e saúde de todas as pessoas que aí trabalham e também que ninguém seja posto em situação de perigo no seu posto de trabalho.

Todo o trabalhador tem o direito de exigir o cumprimento dos seus direitos. Os trabalhadores têm o direito a reunirem-se, a participar na contratação coletiva e fazerem-se representar junto da administração sem qualquer discriminação.

Os empreendimentos Demeter têm como objetivo eliminar a desigualdade social, incluindo falta de direitos sociais, trabalho infantil forçado ou inapropriado, condições de trabalho indignas e salários baixos.

Todas as explorações certificadas Demeter têm de fazer uma declaração, confirmando que estes requisitos estão implementados, como parte do seu processo de certificação e inspeção.

## 3.5 NORMAS – Geral

As Normas da Demeter International aplicam-se à produção e processamento de produtos de origem vegetal e animal, distribuídos e comercializados sob a marca Demeter, Biodinâmico/a® e outras relacionadas ou outras indicações do método biodinâmico (as categorias de produtos estão listadas nas normas que se seguem). São aprovadas pelos delegados da “Members Assembly da Demeter International” (Assembleia Geral da Demeter International) e retificada pela IBDA (International Biodynamic Association), detentora dos direitos da marca Demeter. As normas tornam-se válidas através da sua publicação pela Demeter International e são a base da certificação Demeter e Biodinâmica® no mundo inteiro.

A primeira versão destas normas foi ratificada pela MA (Members Assembly) da Demeter International e. V. em 25 de Junho de 1999, em Sabaudia, Itália. A versão atual foi aprovada pelos delegados da MA da Demeter International e. V. em 2018 e ratificada pela IBDA.

As Normas da Demeter International providenciam uma estrutura mínima para todas as normas nacionais Demeter em cada respetiva entidade certificadora e são, portanto, obrigatórias para cada operador em qualquer país membro na sua versão mais corrente. Normas nacionais poderão ser mais restritas em alguns pontos ou podem se formuladas num modo mais abrangente. Regulamentos menos restritos que as normas internacionais não são permitidos.

Estas normas são também elementos essenciais para o seguinte:

- Estatutos Internacionais ad Demeter International e. V.
- Estatutos Internacionais da marca coletiva Demeter
- Contratos de certificação e licenças individuais das respetivas entidadesificadoras
- Os acordos financeiros entre a Demeter International e as respetivas entidadesificadoras

São complementadas pelas “direções” para a implementação de um programa de certificação dentro das organizações da Demeter International”, as deliberações do Comitê de Normas e as deliberações do Concelho de Acreditação.

Requisitos legais que têm prioridade sobre estas normas:

- Todos os regulamentos legais nacionais que digam respeito a produção, processamento, rotulagem de alimentos, ingredientes agrícolas, proteção vegetal, criação animal, comercialização e forragens.
- Em particular, toda a legislação relevante sobre agricultura orgânica e processamento

Se alguma lei nacional ou internacional ou aconselhamento sobre processamento, produção, distribuição, armazenagem ou rotulagem contradizer estas normas, a lei nacional ou internacional tem precedência.

## 3.5.2 Comitê de Normas

A responsabilidade da interpretação e desenvolvimento destas normas é do Standards Committee (Comitê de Normas) da Demeter International que é eleito pela MA (Members Assembly) cada três anos.

## 3.5.3 Estrutura e Sistema

As Normas da Demeter International contêm:

- Ⓢ Uma seção geral que se aplica a todos os operadores, membros e entidades certificadoras
- Ⓢ Seções especializadas para tipos específicos de empresas (produção e processamento)
- Ⓢ Normas ainda mais específicas para tipos singulares de produtos

No total, estas normas atuam como uma lista positiva. Se algo não é mencionado, deve-se assumir que não é autorizado sem autorização específica escrita da entidade certificadora nacional ou da Demeter International.

## 3.5.4 Mudanças nas Normas

No fundamental, os requisitos constantes nas normas gerais e específicas não são inalteráveis. Se se tornar sensível ou necessário fazer emendas, seja internacionalmente ou especificamente num país, deve ser enviada um pedido escrito, com justificção, para a Assembleia Geral (MA) da Demeter International.

Uma descrição completa sobre o procedimento e restrições temporais deve ser enviada pelo coordenador do Comitê de Normas (Standards Committee) a todos os interessados, pelo menos 16 semanas antes da Assembleia Geral (MA).

A Assembleia Geral decidirá pela mudança por maioria absoluta.

Para mais detalhes, por favor, ver o parágrafo 4(4) dos estatutos da Demeter International e o parágrafo 5 (procedimento de emendas de normas) das deliberações do Comitê de Normas (Standards Committee).

Cada operador certificado Demeter pode tomar parte (e é para isso encorajado) no desenvolvimento das normas através de grupos de trabalho e representantes regionais e pela entidade certificadora adequada.

## 3.5.5 Aprovação e aplicação de novos grupos de produtos

As normas atuais incluem todas as categorias de produtos como estão apresentadas internacionalmente. Entidades certificadoras nacionais estão autorizadas a comporem novas normas para categorias não mencionadas na seção 8 através de uma comunicação enviada à Direção da Demeter International e ao Comitê de Normas (Standards Committee), os quais, por seu lado, considerarão as novas normas à luz da marca existente e em cumprimento técnico com as normas existentes.

Essas normas devem ser referidas como “Normas nacionais para a certificação Demeter”.

Assim que um segundo país membro identificar a necessidade de existência de normas semelhantes, a Demeter International fica obrigada a compor normas internacionais a serem submetidas a voto na Assembleia Geral (MA) seguinte.

Para mais detalhes, por favor, ver as ordens prévias do Comitê de Normas (Standards Committee).

### 3.5.6 Implementação das mudanças

Os países membros implementarão as mudanças às normas em 1 de Julho do ano seguinte à sua aprovação na Assembleia Geral (MA). Se um pedido racional for requerido, o prazo de implementação pode ser prolongado por 6 meses.

Se as mudanças requeridas forem sobre a rotulagem, os rótulos existentes à data podem ser usados por um período de três anos ou, se necessário, a entidade certificadora respetiva, quando o pedido for devidamente justificado, pode prolongar o prazo de implementação.

Para mais detalhes, ver as Diretivas da Demeter International.

## 3.6 Certificação - Geral

Segundo os estatutos da Demeter International, filiação plena requer um esquema de certificação funcional para a Agricultura Biodinâmica. Mais detalhes podem ser consultados nas diretivas da Demeter International.

Na maioria dos países, a certificação Demeter garante Normas privadas, portanto, acreditação estatal ou acreditação aprovada oficialmente não é necessária. Contudo, esquemas de certificação nacionais devem ter princípios comuns de acreditação incluindo:

-  Transparência
-  Imparcialidade
-  Igualdade de tratamento
-  Independência de influências económicas

Para mais detalhes com respeito aos requisitos de processos de inspeção e de certificação e respetivos procedimentos, por favor, contactar a entidade Demeter nacional ou a Demeter International.

### 3.6.1 Entidades autorizadas a certificar

Os países membro da Demeter International estão autorizados a certificar segundo normas Demeter dentro dos seus próprios países. Países convidados e operadores em outros países são certificados pelo ICO, International Certification Office da Demeter International. Para saber mais detalhes sobre o ICO, por favor, ver a seção 9 dos Estatutos da Demeter International.

Para obter uma lista atualizada dos países membros e países convidados da Demeter International, por favor, ver o site da Demeter International: <http://www.demeter.net/demeter-international/member-guest-members>.

### 3.6.2 Comitê de Acreditação

O Comitê de Acreditação, que é eleito pela Assembleia Geral (MA), é responsável por assegurar que existe conformidade, em países membros, entre as Normas Demeter Nacionais e as Normas da Demeter International e entre as diretivas da Demeter International e as suas próprias diretivas. Para o cumprir, o Comitê de Acreditação segue um programa interno de acreditação e de avaliação.

### 3.6.3 Garantia de Qualidade

É da responsabilidade de cada parte contratante assegurar a qualidade dos produtos Demeter usando métodos operacionais otimizados e bem pensados processos e medidas. Muitas vezes, os regulamentos que tutelam a qualidade alimentar requerem um sistema de gestão que assegure controles internos na empresa (ex: HACCP).

É recomendado providenciar treino e atualização de procedimentos aos funcionários para instalar boas práticas e promover motivação para o conteúdo biodinâmico e seu carácter especial.

### 3.6.4 Tipos de certificados e aprovação de produtos

Um certificado Demeter é válido para uma abrangência e tempo específicos. A entidade certificadora Demeter providencia os seguintes tipos de certificados:

- Certificado de Produção – que detalha a terra, culturas e animais que são certificados
- Certificado de Processamento e lista de produtos certificados – que detalha as atividades certificadas e os produtos aprovados. Os detalhes de produtos aprovados podem ser listados num anexo um num documento separado.

Os produtos Demeter são aprovados pela entidade certificadora Demeter nacional ou internacional.

Este processo de aprovação está baseado em procedimentos claros documentados que considerem a qualidade e composição dos ingredientes, os métodos de processamento e como o produto será rotulado. Somente após este processo de aprovação, o produto poderá ser autorizado a usar a marca Demeter.

Cada produto Demeter aprovado deve ter a seguinte documentação:

-  Receitas, ingredientes e aditivos
-  Processos
-  Auxiliares de processamento

### 3.6.5 Documentação, separação, armazenagem e fluxo de produto

Cada operador certificado Demeter deve organizar a sua exploração de modo que a qualidade e integridade Demeter esteja sempre assegurada e documentada, de modo que a história de cada produto Demeter (da produção até à venda final) seja transparente

Em cada etapa da produção e processamento devem existir protocolos que garantam a exclusão efetiva de contaminações dos produtos Demeter (inclui produtos de limpeza e protocolos, linhas de produção paralelas para produtos Demeter e outras estratégias para evitar misturas e substituição com materiais não certificados). Se uma empresa produz produtos Demeter e ao mesmo tempo, produtos biológicos e/ou convencionais, um protocolo de separação detalhado (normalmente um produto Demeter precede os outros) tem de ser aprovado pela entidade certificadora.

Tem de existir armazenagem separada e rotulagem clara para todos os ingredientes, auxiliares técnicos, produtos parcialmente e totalmente transformados.

Todo o pessoal envolvido na produção Demeter tem de estar consciente do acima exposto e cada entidade certificadora tem de nomear um responsável pela qualidade que será responsável pela implementação e cumprimento dos protocolos.

### 3.6.6 Derrogações

Os requisitos para a produção e processamento Demeter estão descritos na Normas da Demeter International. Em casos devidamente justificados e documentados, é possível pedir uma derrogação em determinados pontos.

Um pedido de derrogação deve ser enviado por escrito à entidade certificadora nacional. Se for claro nas Normas, que essa derrogação possa ser passada a nível nacional, então a entidade certificadora nacional pode passá-la. Se não for claro, a entidade certificadora nacional deve enviar esse pedido ao Comitê de Normas que tomará a decisão apropriada.

Em determinadas circunstâncias, é possível a uma entidade certificadora nacional requerer uma derrogação para todo o seu país. Para mais detalhes, por favor, ver as Diretivas da Demeter International.

### 3.6.7 Sanções

Cada operador certificado Demeter é responsável por garantir que os seus métodos de produção e produtos cumprem com as Normas da Demeter International e as Normas Demeter do seu país (no caso de ser um país membro). A entidade certificadora (a Demeter International ou um país membro) providencia um procedimento sistemático, objetivo e consistente que garanta que os operadores cumpram as Normas.

Nos casos em que as Normas não sejam cumpridas, cada entidade certificadora tem de ter implementadas políticas e procedimentos para resolver a situação. A entidade certificadora deve tornar claro ao operador qual a ação corretiva a aplicar e o tempo de aplicação. O operador fica então obrigado a tomar medidas corretivas dentro do prazo estipulado.

Se um operador não concordar com as decisões tomadas pela entidade certificadora, deve-se implementar um procedimento claro para queixas e recursos.

Se ocorrer uma não conformidade severa, o Comitê de Acreditação tem de ser informado.

## 3.7 Resíduos

Esta seção refere-se a resíduos como herbicidas e pesticidas ou inputs que não estejam alinhados com os requisitos básicos da agricultura orgânica e biodinâmica. Contaminantes ambientais gerais, que podem pôr em perigo a comercialização de produtos sem ter em conta o seu estatuto biológico, não estão incluídos no seguinte:

- Se um produto perder o seu estatuto de certificado BIO devido ao exceder o limite máximo permitido de um agente ou se se provar que foi feito uso específico de substâncias não permitidas, perde automaticamente o estatuto de certificado Demeter.
- Devido à falta de valores máximos legais permitidos em muitos resíduos usados somente em agricultura orgânica, os certificadores Demeter tratarão a existência de resíduos segundo a chamada orientação de valores BNN.
- Resultados de análises com um valor maior que 0,01 mg/Kg, baseados em produtos iniciais não transformados e tomando em conta a incerteza de medida e o leque de dispersão normal para a substância, despoletarão uma pesquisa de causas prováveis.
- Se as investigações da entidade certificadora mostrarem que o material não foi, sem dúvida alguma, feito intencionalmente, mas sim como o resultado de medidas inevitáveis tais como lugares contaminados, spray ou armazenagem contaminada, a entidade certificadora pode libertar o produto mesmo que o valor da orientação BNN for excedido.
- O exposto acima não se aplica se mais de duas substâncias por produto ou ingrediente excederem a orientação de valores.
- O operador certificado deve denunciar qualquer material que exceda a orientação de valores à respetiva entidade certificadora. Se não o fizer conscientemente e se os resíduos forem descobertos num estado posterior, não é possível referir o tratamento como uma orientação de valores.
- A respetiva entidade certificadora deve apresentar um relatório de quaisquer excessos na orientação de valores e a respetiva decisão da entidade certificadora ao AC (Accreditation Council).
- Sanções adicionais nos casos de orientação de valores aceitáveis e não aceitáveis será regulada no registo de sanções da respetiva entidade certificadora.
- O exposto acima somente se aplica se outras provisões legais não ditarem regras mais restritas.

### 3.7.1 – Pulverizações vizinhas

Todos os produtores estão obrigados a evitarem, da melhor maneira possível, contaminações por pulverizações vizinhas em terra certificada Demeter. O risco de contaminações por pulverizações vizinhas varia muito conforme o tipo de exploração, região, localização e culturas.

As respetivas entidades certificadoras estão autorizadas a requererem uma análise de risco de contaminação a empresas individuais, regiões ou mesmo todo um território de certificação como parte da inspeção. O conteúdo e abrangência da respetiva análise são da responsabilidade da entidade certificadora. Elas também estão autorizadas a requererem um plano de ação correspondente feito com base nessas análises.

O plano de ação será elaborado pela respetiva entidade certificadora e pode conter os seguintes elementos e medidas que os excedam:

- Um acordo escrito com os vizinhos
- Uma zona-tampão apropriada entre culturas certificadas e os campos convencionais vizinhos. Produtos desta zona tampão, não podem ser comercializados como Demeter. Será requerida documentação sobre onde estes produtos são usados ou vendidos.
- Produtos colhidos no campo afetado devem ser testados quanto a resíduos antes da sua venda. As análises têm de ser feitas por um laboratório acreditado. Os custos serão cobertos pelo operador.
- Sendo possível, devem ser plantadas sebes

Resumindo:

- As Normas Internacionais são a base para todas as Normas Demeter nacionais. As Normas Demeter em países membro podem ser mais restritas em alguns aspetos ou podem ser formuladas numa forma mais abrangente, mas não podem ser mais permissivas.
- Esquemas de certificação nacionais devem seguir princípios de imparcialidade, igualdade de tratamento, transparência e independência de influências económicas.
- Conformidade com estas normas para alimentos e ingredientes de origem agrícola, de um modo geral, requerem a certificação orgânica como um pré-requisito. Esta certificação orgânica tem de estar legalmente implementada, por exemplo, regulamento europeu para a agricultura orgânica, o NOP (National's Organic Program) dos EUA, o JAS (Japan Agriculture Standard) do Japão ou outro equivalente.
- Grupos de produtos que não estão cobertos pelos regulamentos biológicos, por exemplo, cosméticos e têxteis, poderão requerer certificação adicional ou pelo menos certificação orgânica para ingredientes de origem agrícola.
- Alterações a estas Normas têm de ser aprovadas pela Assembleia Geral (MA) da Demeter International por maioria absoluta.
- As correntes Normas vão acompanhadas pelos Estatutos da Demeter International e pelas diretivas para a implementação de um programa de certificação dentro das organizações da Demeter International.
- Em casos bem justificados e devidamente documentados, podem ser passadas derrogações a estas normas segundo os procedimentos acima expostos. Derrogações às normas nacionais (mas não às normas internacionais) podem ser passadas pela entidade certificadora nacional. Derrogações às normas internacionais terão de se aprovadas pelo Comitê de Normas e pela Assembleia Geral (MA).



## 4. Requisitos Fundamentais

Versão Junho 2018

Revistas em Junho de 2019

### 4.1 Composição e Qualidade de Produtos Demeter

#### 4.1.1 Qualidade das Matérias-Primas – definição geral

As secções seguintes descrevem a qualidade requerida e a composição de matérias-primas para produtos transformados Demeter. A seção a seguir descreve a composição dessas categorias no que diz respeito às suas qualidades. No que se segue, a palavra “matérias-primas” é usada de uma forma generalista, mas cobre todas as categorias relevantes para uso num empreendimento Demeter como matéria-prima, ingrediente, forragem animal, material operativo, auxiliares e aditivos, animais e sementes.

Estas normas também regulam o processamento de produtos Demeter. Os métodos de processamento, tanto os permitidos como os não autorizados estão detalhados na seção 4.2. Auxiliares de processamento e aditivos, na seção 4.3. Só são permitidos os métodos, auxiliares e aditivos aqui descritos.

Por favor, ver a seção de rotulagem destas normas para os requisitos mínimos de produtos e forragens rotulados Demeter.

#### 4.1.2 Origem das Matérias-Primas

Fundamentalmente, somente produtos agrícolas (incluindo animais) que tenham origem em quintas biodinâmicas (com contrato Demeter) e que tenham sido transformados com auxiliares e aditivos aprovados pela Demeter.

Se o produto, aditivo ou auxiliar não estiver disponível com qualidade Demeter, serão dadas as seguintes prioridades:

-  Produtos inspecionados e certificados por organismos de certificação orgânica acreditados.
-  Produtos certificados por normas BIO legais como o regulamento europeu para a agricultura orgânica, o NOP dos EUA, o JAS do Japão ou outro equivalente.
-  Produtos convencionais não certificados só podem ser usados se autorizados nos regulamentos biológicos acima mencionados. Estes materiais não podem ser usados em excesso ao conteúdo máximo de ingredientes não orgânicos tal como detalhado nas Normas de Rotulagem. (Adicionalmente, peixe do mar só poderá ser certificado se certificado pela Marine Stewardship Council).

Por favor, ver as Normas de Rotulagem para requisitos adicionais de rotulagem quando matérias-primas, auxiliares e aditivos estão incluídos e não sejam de qualidade Demeter.

### 4.1.3 Disponibilidade das Matérias-Primas Demeter

Sempre que matérias-primas em qualidade Demeter estejam disponíveis, devem ser usadas.

A definição de “disponibilidade” será decidida pela entidade certificadora de cada país por um procedimento claro e transparente. Este procedimento tem de estar disponível publicamente e deve considerar os seguintes critérios:

- Produção – se houver produção Demeter conhecida desse ingrediente
- Distância – se o transporte é proporcional à quantidade pretendida
- Qualidade – outros parâmetros de qualidade como estabilidade orgânica ou especificações técnicas do produto
- Preço – se o preço do ingrediente Demeter é aceitável proporcionalmente à alternativa BIO (a entidade certificadora deve também ter em conta a proporção do ingrediente na constituição da receita)

Por favor, ver as Normas de Rotulagem sobre requisitos adicionais quando são incluídos ingredientes ou matérias-primas, auxiliares e aditivos de qualidade não Demeter.

### 4.1.4 Inclusão de produtos biológicos parcialmente transformados

Se forem utilizados produtos parcialmente transformados, só podem conter auxiliares e aditivos como definidos nestas Normas.

Também têm de estar conformes a normas orgânicas reconhecidas incluindo ingredientes permitidos e ingredientes convencionais como em 4.1.2.

### 4.1.5 Cálculo de ingredientes em produtos Demeter

A percentagem de todos os ingredientes Demeter, Biodinâmicos e Biológicos em qualquer produto de retalho rotulado ou ingrediente a grosso é calculado por peso ou volume fluido. Sal, água e minerais de mina estão excluídos embora a qualidade de cada um deva ser considerada em relação ao potencial de contaminação do produto com produtos proibidos.

Tempo de Cálculo

As percentagens de ingredientes Demeter têm de ser calculados no estado final de combinação.

Se o processo de produção tiver várias fases será na fase final que o cálculo deva ser feito. Se a fase final de processamento incluir líquidos e sólidos, por favor, ver cálculo de ingredientes abaixo.

Cálculo por Peso

O peso total bruto dos ingredientes Demeter/Biodinâmicos e Biológicos no momento da combinação (excluindo sal, água e minerais) dividido pelo peso total de todos os ingredientes combinados (excluindo sal, água e minerais).

Cálculo por Volume

Volume fluido de todos os ingredientes Demeter/Biodinâmicos e Biológicos (excluindo sal, água e minerais) dividido pelo volume total do produto acabado (excluindo sal, água e minerais).

Cálculo se são usados ingredientes sólidos e líquidos

Baseado em peso – isto é, peso combinado de ingredientes sólidos e líquidos Demeter/Biodinâmicos e Biológicos (excluindo sal, água e minerais) dividido pelo peso total de todos os ingredientes (excluindo sal, água e minerais).

Cálculo da Água

Substâncias naturais que contenham água são tomadas em conta com as percentagens seguintes (por peso):

- Sucos vegetais sem água adicionada: 100%
- Sucos vegetais concentrados: o concentrado em si é tomado como ingrediente. Qualquer água usada na diluição, não entra nos cálculos
- Extratos aquosos: somente a parte vegetal do extrato é tomado em conta
- Hidrolatos são contados como água no cálculo final com a fragância contido neles devido a destilação por vapor a ser incluído com os outros óleos essenciais
- Extratos hidra alcoólicos: as partes do álcool e vegetal são tomados em conta

Por favor, notar que todos os ingredientes em produtos Demeter que terão a marca Demeter/Biodinâmico têm de ser rotulados com as percentagens exatas de ingredientes Demeter e Biológicos. Pra mais detalhes, ver as Normas de Rotulagem.

## 4.2 Métodos de Processamento

Estas normas não incluem nem antecipam todos os possíveis métodos para o processamento de alimentos, portanto, a lista que se segue não é exaustiva. Se um método de processamento não estiver incluído na lista, por favor, contacte a sua entidade certificadora para clarificação antes de prosseguir com o processamento.

### 4.2.1 Métodos Permitidos ou Restritamente Aprovados

- Todos os métodos físicos, como lavar, limpar, coar, filtrar (por favor ver as restrições aos materiais dos filtros), corte mecânico, misturar, prensar, branquear, decantar, vaporizar.
- Centrifugação (não na produção de cerveja e separação do soro)
- Armazenamento a frio, humidade controlada e atmosfera controlada, incluindo N<sub>2</sub> e CO<sub>2</sub> como agentes de arrefecimento
- Secagem por congelamento somente para certas aplicações e somente com uma derrogação passada pela respetiva entidade certificadora
- Secagem por sprays
- Leite em pó seco de égua e cabra pode ser rotulado como produto Demeter. Produtos de leite seco de vaca (ex: leite integral em pó, leite desnatado em pó, soro de leite em pó, etc.) só é permitido como ingrediente em produtos transformados.
- Podem ser usados tratamentos por calor para estabilidade microbiana e tempo de vida na prateleira. São permitidas esterilização e pasteurização somente para determinados grupos de produtos e dentro dos limites normais. Métodos de altas temperaturas e tempo reduzido (HTST) devem ser usados para esterilização sempre que possível.
- Autoclavagem é permitida (por favor, ver as restrições para leite e produtos láteos)
- Congelamento (por favor, ver restrições para pão, produtos de pastelaria e vegetais) é permitido. O processo de congelamento deve ser o mais rápido possível usando métodos altamente eficientes.
- Etileno para amadurecimento de bananas
- Técnicas de Extrusão
  - Extrusão para dar forma é permitido – definido como uma formatação a frio, suave, de substâncias, com limites superiores de 75° C e 90 bar – por favor, ver extrusão de modificação abaixo que não é permitido

- Extrusão por meio de altas temperaturas e/ou alta pressão em que não só a forma do produto é influenciada, mas também as qualidades específicas da matéria original, **não é permitida**. A produção de cereais expandidos não pode ser rotulada com as nossas marcas, mas pode seguir as indicações de rotulagem para ingredientes (ver as Normas de Rotulagem, seção 5.9)
- Fumo – a madeira pode ser queimada ou diretamente na câmara de fumo ou no exterior se tiver instalações adequadas. São permitidos métodos de fumo a baixas e altas temperaturas (< 70°C). Madeiras permitidas:
  - Madeiras nativas adequadas (inteira, aparas ou serradura)
  - Pinhas
  - Ervas
  - Outras plantas como zimbro, urze, ramos, pinhas ou especiarias
- Bactérias podem também ser removidas por bactofúngicos, mas a matéria retirada já não pode ser mais usada
- Radiação UltraVioleta (UV) só pode ser usada para desinfetar água ou ar para o processamento ou para detecção de bolores

#### 4.2.2 Métodos Proibidos

- Secagem com altas frequências, extração com humidade química (à parte sal) e secagem direta com combustíveis fósseis
- Cozer em micro-ondas
- Cozer em folhas de alumínio
- Conservação Química tais como tratamento de superfícies ou fumigação com conservantes químicos
- Brometo de Metilo na desinfecção de ervas e especiarias
- Qualquer uso de OGMs – isto inclui produtos provenientes de organismos geneticamente modificados assim como os próprios organismos. Qualquer auxiliar ou aditivo que possa ter origem em OGMs (enzimas, culturas de arranque, bolor, leveduras, etc.) só pode ser usado com confirmação por escrito que esse não é o caso.
- O uso de variedades originadas em tecnologia de fusão celular (citoplasma ou fitoplasma). Se forem usados ingredientes BIO, materiais de tecnologia de fusão celular tem de ser excluídos. Isto tem de ser documentado por uma declaração passada pela fonte do material BIO. Enquanto não houver uma determinação de limites de contaminação máximos, a Demeter International requer que os limites de contaminação sejam inferiores a 3%.
- Irradiação com radiação ionizada ou raios X em alimentos Demeter ou ingredientes para uso em alimentos Demeter é proibida (pode ser passada uma derrogação pela entidade certificadora na deteção de corpos estranhos com raios X)
- Pressão com ácido carbónico em tratamento de bebidas
- Uso de amido modificado produzido com químicos ou enzimas
- Fumo líquido
- Extrusão de modificação – na qual tanto a forma como as qualidades específicas do material original são modificadas (inclui qualquer extrusão acima de 75°C e/ou 90 bar)
- Fumigação de produtos Demeter para impedir abrolhamentos ou controle de pestes e fumigação de ingredientes (exceto N<sub>2</sub> ou CO<sub>2</sub> como descrito acima)
- Nanopartículas fabricadas – partículas inferiores a 100 nanómetros devem ser excluídas de insumos agrícolas, ingredientes, auxiliares e aditivos tanto quanto possível. A Demeter International não permite o uso de nanopartículas em agricultura biodinâmica ou produtos Demeter como uma precaução, devido à incerteza do seu impacto no ambiente e saúde animal e humana. Contudo, dada a persistência de uso destes materiais, a falta de requisitos de rotulagem e a dificuldade de deteção em análises, também reconhece que nem sempre será possível garantir a sua absoluta exclusão.
- É proibido o uso de sementes tratadas com elétrons de baixa energia se houver alternativa
- Microencapsulação em geral

## 4.3 Auxiliares e Aditivos

Grupos de Produtos e suas abreviaturas:

Abr.	Grupo de Produtos	Abr.	Grupo de Produtos
L	Leite e Produtos lácteos	ACG	Adoçantes, Chocolate e Gelados
CS	Carne e Salsichas	ÓL	Óleos e gorduras
FV	Frutas e Vegetais	LM	Leite Infantil
EE	Ervas e Especiarias	C	Cerveja
COS	Cosméticos	PP	Pão e Pastelaria
PC	Produtos cerealíferos, spaghetti e tofu	V	Vinho
A	Álcool	SSA	Suplementos de Saúde e Alimentares
CVV	Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre		

**Tabela de produtos aprovados ou Auxiliares e Aditivos restritos em Produtos Demeter**

Aditivo/Auxiliar	Nº de E	Grupo de Produtos	Restrições/Notas
<b>Carbonato de Cálcio - CaCO<sub>3</sub></b>	E 170	TODOS	Como agente de fluxo livre para sal
		V	Regulador da acidez
		L	Só para produção de queijo
		EE	Como agente de fluxo livre
		A	
<b>Cloreto de Cálcio - Ca Cl<sub>2</sub></b>	E 509	L	Só na produção de queijo
<b>Dióxido de Carbono - CO<sub>2</sub></b>	E 290	TODOS	Como gás inerte/ajuda de processamento para todos os grupos
			CO <sub>2</sub> como ingrediente na produção de bebidas não alcoólicas
<b>Ácido Tartárico - C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub></b>	E 334	V	Redução da acidez/auxiliar de processamento
		FV	
<b>Nitrogênio - N<sub>2</sub></b>	E 941	TODOS	Como gás inerte/ajuda de processamento para todos os grupos
<b>Árgon - Ar</b>	E 938	TODOS	Como gás inerte/ajuda de processamento para todos os grupos
<b>Ozono - O<sub>3</sub></b>			Limitado ao tratamento de atmosferas de frio. Não pode ser usado em produtos
<b>Lecitina</b>	E 322	ACG, ÓL, COS	Em qualidade BIO
		SSA	Pelo menos qualidade BIO, somente de Girassol, somente para cápsulas e cascas
<b>Ácido Cítrico - C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>7</sub></b>	E 330	ÓL	Na remoção de mucilagens
		ACG	Clarificação (hidrólise de amido)
		A, COS	

<b>Citrato de Sódio - Na<sub>3</sub>C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub></b>	E 331	CS	Só para salsichas escaldadas se não for possível processar a carne a quente
<b>Citrato de Cálcio – Ca<sub>3</sub>(C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>)<sub>2</sub></b>	E 333	FV	
		CS	Só para salsichas escaldadas se não for possível processar a carne a quente
<b>Agar-Agar</b>	E 406	FV, ACG, PC	Só para pastas de espalhar à base de frutas e produtos láteos doces, ex. gelados
		L	Só para pudins
<b>Goma de Alfarroba</b>	E 410	TODOS	
<b>Bitartarato de Potássio KC<sub>4</sub>H<sub>5</sub>O<sub>6</sub></b>	E 336	V	Estabilização tartárica
<b>Goma de Guar</b>	E 412	TODOS	
<b>Goma arábica</b>	E 414	ACG	
<b>Pectina</b>	E 440i	PP, L, FV	
<b>Ácido Tartárico – baking powder (KHCO<sub>3</sub>/NaHCO<sub>3</sub>/C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub> /KC<sub>4</sub>H<sub>5</sub>O<sub>6</sub>/NaC<sub>4</sub>H<sub>5</sub>O<sub>6</sub>)</b>	E 500/ E 501/ E334/ E335/ E336	PP	(Bicarbonato de sódio ou potássio com ácido tartárico, tartarato de sódio ou potássio em qualquer combinação); Amido de cereais é o único portador permitido.
<b>Bicarbonato de Sódio – NaHCO<sub>3</sub></b>	E 500	ACG	
		PC	
<b>Bicarbonato de Potássio – KHCO<sub>3</sub></b>	E 501	V	Regulação da acidez
<b>Carbonato de Potássio – K<sub>2</sub>CO<sub>3</sub></b>	E 501	PP	Pão de gengibre somente
		Produção de Cacau	
<b>Carbonato de Sódio – Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub></b>	E 500	C	Amaciador de água na fermentação
		ACG	Produção de açúcar
<b>Sulfato de Cálcio – Ca SO<sub>4</sub></b>	E 516	C	Gesso de fermentação
		PC	Produção de tofu
<b>Cloreto de Magnésio</b>	E511	PC	Produção de Tofu
<b>Hidróxido de Potássio - KOH</b>	E 525	COS	Saponificação
<b>Hidróxido de Sódio - NaOH</b>	E 524	PP	Só produtos de panificação (lye) <sup>1</sup> – solução 4%
		ACG	Produção de açúcar
		COS	Saponificação
		PC	Para ajustar o pH na produção de amido
<b>Hidróxido de Cálcio Ca(OH)<sub>2</sub></b>	E 526	ACG	Produção de açúcar
<b>Gelatina (de qualidade orgânica pelo menos)</b>		PP	Para produtos de panificação contendoiogurte, natas e queijo creme (cottage cheese)
		FV	Para a clarificação de sucos de frutas e vegetais (por razões de cosmética)
		TODOS exceto Vinho	Como ingrediente, descrito na respectiva lista
<b>Sal</b>		TODOS	Sal do Mar, sal de Rocha ou Sal refinado sem a adição de iodo ou fluor.

<sup>1</sup> Na língua alemã “Laugen”, e na língua inglesa “Lye”, é um tipo de pão, para cuja confecção a massa pronta é imersa em uma solução de hidróxido de sódio de baixa concentração.

			Agente de fluxo permitido: Carbonato de Cálcio
<b>Enxofre SO<sub>2</sub></b>	E220	V	SO <sub>2</sub> puro, gás ou solução, bissulfito de potássio, meta bissulfito de potássio, ver restrições de quantidades conforme tipo de vinho a fazer
<b>Amido nativo, amido pré gelatinizado</b>		TODOS	De qualidade BIO pelo menos
<b>Extratos de aromas</b>		TODOS	Óleos etéricos puros ou extratos puros idênticos ao material mãe extraídos usando agentes permitidos
<b>Cera de Abelha</b> <b>Cera de Carnauba</b> <b>Óleos Vegetais</b>		PP	Agentes não adesivos
<b>Ceras de Plantas</b>		SSA	Agentes adesivos e de ligação
<b>Rennet</b>		L	Conservado quimicamente também
<b>Cera de Abelha</b> <b>Parafina dura natural</b> <b>Ceras microcristalinas</b> <b>Filmes plásticos</b>		L	Como cobertura de queijo, não colorido e sem tratamentos fungicidas (também sem aditivos como polyolefina de cadeia curta, polyisobutileno, butylo ou borracha cíclica)
<b>Ácido Láctico – C<sub>3</sub>H<sub>6</sub>O<sub>3</sub></b>		CS	Somente na preparação de invólucros naturais
		FV	
<b>Culturas de arranque</b>		TODOS	Não geneticamente modificadas, documentação obrigatória); não conservadas quimicamente
<b>Etileno – C<sub>2</sub>H<sub>4</sub></b>		FV	Somente na maturação de bananas
<b>Alúmen – KAl(SO<sub>4</sub>)<sub>2</sub> - 12H<sub>2</sub>O</b>		FV	Para parar o latex de escorrer da superfície de corte no pé da banana
<b>Enzimas</b>		FV	Podem ser usadas enzimas na prensagem e clarificação de sucos
		ACG	Amido de cereais na inversão de produção de açúcar: Xylose (Glucose), Isomerase
		COS	Todas as enzimas que ocorram naturalmente
		A	Podem ser usadas enzimas na produção de álcool
			Todas as enzimas usadas (incluindo aditivos e transportadores) têm de cumprir os seguintes requerimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estarem livres de OGMs</li> <li>• Estarem livres de preservantes (pode ser passada uma</li> </ul>

			<p>derrogação em caso de não disponibilidade, necessárias declarações de 3 fornecedores)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pode-se adicionar glicerina às enzimas mas tem de ser de produção sustentável</li> </ul>
<b>Leveduras</b>		PP, V, A, C	Livres de OGM's
<b>Óleo</b>		ACG	Para evitar espuma
		FV	Como agente não adesivo para frutas secas e vegetais
<b>Fumo</b>		L, CS	De madeiras nativas não tratadas
<b>Materiais de filtragem</b>		TODOS	Sem Asbesto, sem cloro
<b>Ácido Carbónico – H<sub>2</sub>CO<sub>3</sub></b>		ACG	Para precipitar excesso de cálcio
<b>Terra de Diatomáceas</b>		TODOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para uso no controle de pestes</li> <li>• Como aditivo ou agente auxiliar em todos os grupos de produtos. Pode ser usada tanto a não ativada como a ativada</li> <li>• Têm de ser feitos testes de resíduos de arsénico e os níveis têm de estar de acordo com os requisitos legais para alimentos</li> </ul>
<b>Filtro de Carvão (carvão ativado)</b>		TODOS	
<b>Bentonite</b>		TODOS	
<b>Perlite</b>	E 599	TODOS	
<b>Proteínas vegetais</b>		FV	Clarificação e refinamento, por razões cosméticas
		W	Proteína de trigo, ervilha e batata como agente de refinação
<b>Ácido Tânico</b>		ACG	Origem natural
		A	
<b>Sacarose ester orgânica</b>		ACG	Qualidade BIO
<b>Ácido Sulfúrico</b>		ACG	Controle do pH na produção de açúcar
<b>Inulina e outras Oligosacaridas</b>		ACG	De qualidade BIO em Gelados

Resumindo:

- Fundamentalmente, quaisquer matérias-primas, ingredientes, forragens, animais, sementes, plantas, insucos agrícolas, auxiliares e aditivos no processamento e produção devem ter origem em empresas certificadas Demeter e Biodinâmico
- Se os produtos não estiverem disponíveis em qualidade Demeter ou Biodinâmico, devem ser estabelecidas claras prioridades na escolha dos ingredientes como descrito nestas normas
- A disponibilidade de ingredientes, matérias-primas, forragens, animais, sementes, plantas, insucos agrícolas, etc. é decidida pela entidade certificadora segundo os critérios estabelecidos nestas normas
- A fase final de processamento é o ponto no qual a percentagem dos ingredientes tem de ser determinada
- Estas normas são uma lista positiva. Alguns métodos de processamento, ingredientes, auxiliares e aditivos são expressamente proibidos, mas a lista proibitiva não deve ser considerada como exaustiva
- Por favor, contatar o coordenador do Comitê de Normas para outros esclarecimentos, se necessário.



## 5. Normas de Rotulagem

Versão 2018

Revistas em Junho de 2018

### 5.1 Introdução

Estas Normas de Rotulagem aplicam-se a várias marcas registadas em todo o mundo: “flor”, forma estilizada da palavra Demeter e o novo logo da marca Demeter. Como definido na lei, qualquer uso da palavra Demeter e/ou uma, ou mais, das marcas registadas Demeter em qualquer forma que seja, será visto como uso da marca. Adicionalmente, o uso da palavra Biodinâmica/o ou a implicação no domínio público que produtos são Biodinâmicos/as ou Demeter, será considerado uso da marca.

A propriedade das várias marcas Demeter internacionais (“flor”, forma estilizada da palavra Demeter e o novo logo da marca Demeter) recai sobre cada proprietário nacional individual. O objetivo é transferir a propriedade para um órgão comum internacional.

O proprietário individual está obrigado por lei a proteger a marca, mas pode, através de um contrato, encarregar outras organizações de o fazer. Portanto, a marca Demeter só pode ser usada por empresas e negócios que tenham um contrato válido com a organização autorizada.

## 5.2 Outras Estruturas Legais

Todo o rótulo que use as marcas Demeter tem também de estar conforme a todos os requisitos nacionais de rotulagem de alimentos e produtos agrícolas, todos os existentes regulamentos de rotulagem de produtos agrícolas biológicos (ex: regulamento europeu, NOP, etc.) e quaisquer outros regulamentos escolhidos pela entidade certificadora como base de certificação.

Como exemplo específico, no caso de alimentos para bebês baseados em cereais que, legalmente, têm de ter vitaminas adicionadas (regulamento europeu 1925/2006), a adição tem de estar especificada na lista de ingredientes incluindo a seguinte frase: “contem vitaminas adicionadas conforme requisito legal”.

Cada empresa deve tomar responsabilidade pelas suas ações no que diz respeito a estas leis pois fazem parte dos requisitos legais nacionais. Estas restrições legais não estão nem contidas nem interpretadas nestas normas.

## 5.3 Uso da Marca

As marcas Demeter como descritas em 5.1 só podem ser usadas para rotular ingredientes, materiais e produtos que estejam conformes a estas normas, por uma organização que seja certificada Demeter e um contrato válido com uma organização autorizada.

- Isto inclui o uso de qualquer forma da marca Demeter, Biodinâmico/a®, ou a palavra e termo Demeter na rotulagem de produtos, material de comercialização ou informação geral (ex: lista de preços ou documentação do produto).
- Adicionalmente, cada produto Demeter deve identificar claramente o produtor ou o portador do contrato no rótulo.
- Referências a “qualidade biodinâmica” ou “agricultura biodinâmica” em produtos e material de comercialização só são possíveis em combinação com a certificação Demeter e rotulagem Demeter (marca ou rotulagem de ingredientes)
- O uso da palavra Demeter no nome de uma empresa ou no seu logo só é possível com autorização escrita da respetiva entidade certificadora ou Demeter International e.V.

Melhor e mais claro reconhecimento de produtos Demeter (pelos consumidores em particular) pode ser obtido se todos os produtos de vários produtores forem consistentemente rotulados com a marca Demeter segundo estas normas.

O texto seguinte pode ser usado em rótulos e embalagens para pôr Demeter no contexto:

- “**demeter** é a marca para alimentos de produção certificada biodinâmica”...ou
- “**demeter** é a marca para alimentos de produção biodinâmica”

Para mais informações sobre o cálculo de ingredientes e suas qualidades de origem agrícola e não agrícola, aprovação de produtos e disponibilidade de matérias-primas Demeter, por favor, ver secções 3.6 e 4.1

## 5.4 Rotulagem de Produtos Demeter

### 5.4.1 Produtos com um único Ingrediente

- Só podem ser rotulados com as marcas Demeter se tiverem 100% de ingredientes Demeter

- Produtos com um único ingrediente em conversão para Demeter com certificação plena BIO podem ser rotulados com a marca, mas tem de ser feita a adicional referência: “em conversão para Demeter” como uma nota de rodapé num local apropriado do rótulo

## 5.4.2 Produtos com Múltiplos Ingredientes

- Só podem ser rotulados com a marca se 90% dos ingredientes estiverem certificados Demeter e todos os ingredientes Demeter disponíveis forem usados (por favor, ver seção 4.1 para a definição de disponibilidade e os requisitos adicionais para ingredientes que não estão certificados Demeter).
- Produtos contendo 66%– 90% de ingredientes certificados Demeter podem ser rotulados com o logo da marca somente se uma derrogação for passada pela respetiva entidade certificadora. Para detalhes, por favor, ver os estatutos ou normas da entidade certificadora. Estes produtos têm também de incluir “este produto contém entre 66% e 90% de ingredientes Demeter” ou a percentagem real de ingredientes Demeter num local apropriado do rótulo.
- Produtos contendo entre 10% e 66% de ingredientes Demeter não podem ser rotulados com o logo da marca Demeter, mas é autorizado, na lista de ingredientes, etiquetar com a marca “demeter” os respetivos ingredientes. Por favor, ver abaixo, o tipo e fonte da marca Demeter.
- Em todos os produtos (independentemente do uso da marca Demeter) que contenham ingredientes com diversos níveis de certificação, o nível de cada ingrediente tem de ser claramente indicado na lista de ingredientes.
- Se um produto contém um ingrediente com vários níveis de certificação, esse ingrediente tem de ser rotulado com o nível mais baixo de certificação (por exemplo, se um ingrediente tem certificação Bio e Demeter, tem de ser etiquetado como BIO).
- Peixe do mar pescado segundo os requisitos do Marine Stewardship Council (MSC), pode ser usado como ingrediente em produtos Demeter. O produto final tem de conter um mínimo de 70% de ingredientes certificados Demeter e a mais baixa que usual percentagem de ingredientes Demeter tem de ser explicitada numa frase num local apropriado do rótulo, por exemplo, na lista de ingredientes.

## 5.4.3 Produtos e Ingredientes em conversão para Demeter

- Se produtos com um único ingrediente e ingredientes estão em conversão para Demeter, mas plenamente certificados BIO, as marcas podem ser usadas, mas deve ser feita referência como “em conversão para Demeter” numa frase colocada num local apropriado do rótulo. Estes ingredientes podem ser incluídos como ingredientes Demeter nos cálculos descritos em 4.1
- Se produtos com um único ingrediente e ingredientes estão em conversão para Demeter e também em conversão para BIO, a marca não pode ser usada, mas a referência “em conversão para Demeter” pode ser colocada num local apropriado do rótulo.
- Produtos com um único ingrediente e ingredientes com o estatuto “em conversão para Demeter” sem o estatuto “em conversão para BIO” não podem ser rotulados com a marca e nenhuma referência adicional “em conversão para Demeter” pode ser utilizada.

### RESUMO

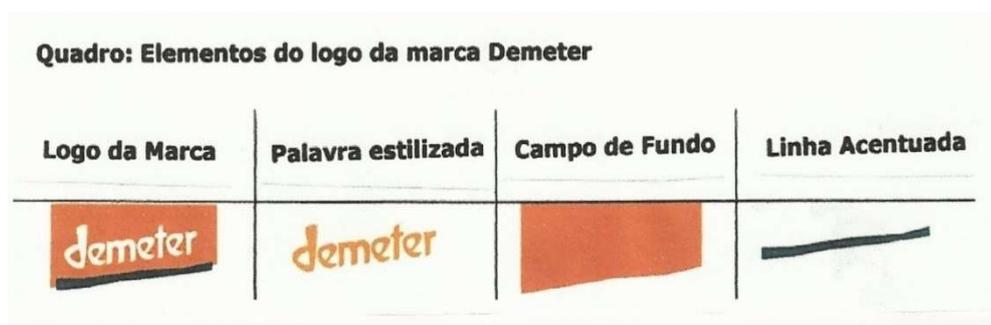
Quantidade Demeter	Rótulo	Lista de Ingredientes
--------------------	--------	-----------------------

Para mais informações sobre requisitos para estados de certificação e estados gerais de certificação de matérias-primas BIO e Demeter, por favor, ver anexo 6 das Normas de Produção.

100%		Produtos com um único ingrediente não precisam ter lista de ingredientes. Se ingredientes estão “em conversão para Demeter”, é requerida uma nota de rodapé.
90% -100%		Os ingredientes têm de ser claramente identificados quanto à % e estado de certificação. O estado de certificação pode ser indicado com texto (trigo <b>demeter</b> ) ou com o uso de símbolos (trigo** ingredientes com ** são certificados <b>demeter</b> ).
66% - 90%		A marca só pode ser usada com uma derrogação dada pela entidade certificadora. Os ingredientes têm de estar claramente identificados quanto à % e estado de certificação (com símbolos ou texto). Adicionalmente, tem de haver referência a “este produto contém entre 66% e 90% de ingredientes Demeter” ou a percentagem real de ingredientes num local apropriado do rótulo.
10% -66%		Não é permitido o uso da marca, contudo, ingredientes certificados Demeter singulares podem ser etiquetados como <b>demeter</b> (com símbolos ou texto).

## 5.5 Logo da marca Demeter

O logo da marca Demeter consiste de três elementos gráficos: a palavra estilizada da marca, o campo de fundo e a linha acentuada. As proporções e os elementos individuais, ou o logo completo, não podem ser alterados.



## 5.5.1 Colocação padrão em Produtos

O logo da marca Demeter deve se usado conjuntamente com a marca da empresa que comercializa o produto. Deve-se ter em conta o seguinte:

- O logo da marca Demeter deve ser colocado no terço superior do face frontal da embalagem, preferencialmente, ao centro da margem superior.
- O tamanho mínimo é de 20 mm e o máximo é de 50 mm. Em casos razoavelmente justificados, as respectivas entidades certificadoras podem aprovar o uso do logo Demeter fora destes limites
- Em qualquer caso o logo da marca Demeter deve ser claramente reconhecido.
- O nome e o endereço do produtor ou transformador devem figurar no rótulo ou embalagem.
- Também pode ser colocada no gargalo de produtos engarrafados, mas de tal modo que o logo da marca Demeter tenha proeminência comparada com qualquer outra informação nesse mesmo gargalo.
- Se houver alguma situação pouco clara no uso do logo da marca Demeter, a entidade certificadora responsável Demeter decidirá sobre a sua colocação.

## 5.5.2 Forma e Cor

- A forma e proporções do logo da marca não podem ser alterados
- Se o logo da marca não estiver claramente diferenciado do fundo, então as margens do logo devem ser acentuadas com uma linha adicional
- Se o logo da marca for usado em rótulos redondos, a marca não pode ser ajustada à curva. A distância entre a margem superior do logo da marca e a curva limite do rótulo tem de ser do tamanho da letra **d** da marca

Se o rótulo ou embalagem de um produto Demeter for imprimido em mais de uma cor, o esquema de cor a seguir deverá ser o seguinte:

**TABELA: ESQUEMA DE COR PARA O USO DO LOGO DA MARCA DEMETER**

LOGO DA MARCA	COR	DESCRIÇÃO
	Branca	Branca (transparente num fundo claro)
	Laranja	4c CMYK Papel colorido CO/M50/Y100/KO Papel natural CO/M50/Y100/KO (Pantone orange 158c) (RAL 2011)
	Verde	4c CMYK Papel colorido C100/MO/Y70/K30 Papel natural C100/MO/Y70/K0 (Pantone 336c) (RAL 6016)

## Impressão monocromática

É possível o uso do logo da marca Demeter se uma única cor for usada. Neste caso, tem de ser aprovada pela respetiva entidade certificadora.

Se o logo da marca Demeter não esteve claramente diferenciado do fundo, então as margens do logo devem ser acentuados com uma linha adicional.



### 5.5.3 Textos adicionais ao logo da marca

Não são permitidos textos adicionais

### 5.5.4 Tipo de Fonte do Logo da Marca Demeter

Distinguem-se dois métodos de escrever “Demeter” nos rótulos e embalagens:

- **demeter:** se a palavra for usada como parte do texto em vez da marca, ou como descrição de ingredientes (ex: leite-*demeter*) – com o mesmo tipo de letra do texto, minúsculas, itálico, negrito.
- Demeter: para todas as outras designações (ex: qualidade Demeter, padrões Demeter, Demeter International) – com o mesmo tipo de letra do texto, escrita normal, só a inicial maiúscula.

Qualquer outra acentuação da palavra Demeter (seja tipo ou fonte) no texto não é permitido.

## 5.6 Rotulagem com o Selo

Esta seção está em desenvolvimento

## 5.7 Rotulagem com a Flor

Os países que usam a flor da marca Demeter podem continuar a fazê-lo. A rotulagem de vinho com a flor da marca Demeter está regulamentada numa seção abaixo.



## 5.8 Rotulagem com Biodinâmico/Biodinâmico/a®

- Biodinâmico/a deve ser usado sempre que o logo da marca seja usado, ou seja feita referência a Demeter. Isto inclui rótulos de todos os produtos Demeter/ transformados e em todo o material promocional.
- Alimentos só podem fazer referência a Demeter/Biodinâmico na lista de ingredientes, se estes forem certificados Demeter. Qualquer uma das palavras pode ser usada.
- Produtos com menos de 66% de ingredientes Demeter não podem ser referidos como Biodinâmicos nem no rótulo nem em material promocional. Os ingredientes individuais certificados Demeter devem ser identificados como Demeter/Biodinâmicos na lista de ingredientes. Biodinâmico/a não pode ser mais proeminente que Demeter nem ser usado em detrimento da marca Demeter.
- A respetiva entidade certificadora tem de aprovar todo e qualquer rótulo e requerer que material promocional inapropriado seja mudado. Material promocional inclui web sites, folhetos e brochuras, posters e cartazes de produtos e outros materiais.
- Uma vinha e o seu vinho só podem ser referidos como Biodinâmico/a se a sua produção e o processamento estejam certificadas.
- Os rótulos de vinho e de cosméticos podem-se referir a Biodinâmico, ou usá-lo no rótulo principal sem se referirem a Demeter.

## 5.9 Rotulagem de Produtos Apícolas

Os rótulos e a rotulagem de produtos de manejo apícola Demeter usando o logo da marca Demeter têm de cumprir os requisitos gerais das Normas de Rotulagem.

Adicionalmente, o texto seguinte ou formulação semelhante deve ser incluída no rótulo: “O fator decisivo no manejo apícola Demeter é a maneira como as abelhas são cuidadas. Uma vez que as abelhas buscam alimento numa vasta área, não é possível esperar que elas trabalhem prioritariamente em áreas certificadas Demeter.”

## 5.10 Rotulagem de Produtos contendo Álcool

### 5.10.1 Rotulagem de bebidas espirituosas

Bebidas espirituosas ou produtos Demeter contendo álcool não devem ser rotuladas com nenhuma das marcas Demeter. Os ingredientes certificados Demeter podem ser etiquetados na lista de ingredientes nas seguintes condições:

- A palavra Demeter só pode ser usada no rótulo traseiro ou lateral da embalagem ou no painel de informação
- Tipo, fonte e tamanho para uso na palavra Demeter tem de ser semelhante ao do texto usado no painel de informação
- Os ingredientes certificados Demeter têm de estar claramente indicados (como detalhado abaixo)

Cada entidade certificadora terá de decidir um prazo limite para a remoção dos rótulos já existentes em bebidas espirituosas, mas que não estão conformes a esta nova regra.

### 5.10.2 Rotulagem de Vinho Demeter e Biodinâmico

- Se o vinho for feito a partir de uvas Demeter/Biodinâmicas® e seguir as normas de vinificação da Demeter, pode ser rotulado com o logo da marca Demeter como indicado acima. Adicionalmente, o logo pode ser colocado em **qualquer** sítio no rótulo frontal, rótulo traseiro ou no gargalo e pode ser também em preto e branco, dourado ou prateado (se preferido em relação ao esquema original de cores).
- Se o vinho for feito com uvas Demeter/Biodinâmicas® e seguir as normas de vinificação da Demeter International, a palavra Biodinâmico pode ser usada. O uso deverá estar conforme os requisitos em 5.7 acima. Poderá ser usada no rótulo frontal ou traseiro. Só poderá ser usado depois da marca ter sido registada e não poderá ser usada como um logo proeminente. O uso da palavra Biodinâmico® não poderá diminuir a marca.
- Se o vinho for feito com uvas Demeter/Biodinâmicas® e seguir as normas de vinificação da Demeter International, os países têm a opção de usar a flor da marca Demeter no rótulo da frente, rótulo traseiro ou gargalo, de acordo com as normas nacionais para rotulagem.

Se o vinho for feito usando uvas Demeter/Biodinâmicas® segundo o caderno de encargos de vinificação da UE ou segundo um caderno de encargos equivalente, pode ser rotulado como “Vinho feito a partir de uvas Demeter” ou como “Vinho feito a partir de uvas Biodinâmicas” nas seguintes condições:

-  A marca não for usada e nenhuma implicação de que o vinho é vinho Demeter
-  Mencionar a palavra Demeter ou Biodinâmico fica restrito ao rótulo traseiro, utilizando as palavras “Vinho feito a partir de uvas Demeter” ou “Vinho feito a partir de uvas Biodinâmicas” com o mesmo tipo e letra do texto. São permitidas outras referências ao método de produção de uvas Biodinâmicas no rótulo traseiro com o mesmo tipo e letra do texto.

### 5.10.3 Rotulagem de Outros Produtos com Ingredientes Alcoólicos

Produtos Demeter com ingredientes alcoólicos Demeter nos quais os ingredientes alcoólicos não fazem parte do nome comercial, têm de ter rotulagem adicional. Rotulagem adicional como parte da lista de ingredientes não é

suficiente. Rotulagem adicional é especialmente requerida em produtos normalmente não associados com ingredientes alcoólicos tais como doces ou produtos de pastelaria.

#### 5.10.4 Rotulagem de Cosméticos Demeter

- Produtos contendo pelo menos 90% de ingredientes certificados Demeter (ou entre 66% e 90% com uma derrogação passada pela entidade certificadora) podem ser rotulados conforme os requisitos gerais destas normas, se os produtos estiverem conformes às normas para cosméticos e produtos de higiene pessoal e todos os ingredientes de origem não agrícola estiverem listados em 8.15.4.
- Produtos contendo menos de 66% de ingredientes Demeter, estes podem ser identificados como Demeter ou Biodinâmico somente com referência às matérias-primas e se não for implicado que o produto como um todo tenha a qualidade Demeter/Biodinâmico ou esteja conforme as normas de cosméticos da Demeter International.
  - O produto seja certificado biológico ou “natural” por um organismo aprovado pela Demeter International e seja rotulado como tal, ou
  - O produto siga estas normas com a exceção de um ou mais ingredientes de origem não agrícola classificados como “natural” conforme a alínea acima e
  - O tipo, tamanho e forma da letra usada na palavra Demeter ou Biodinâmico seja a mesma do texto no painel informativo (não uso do logo Demeter)
  - Os ingredientes Demeter estejam indicados ou na embalagem, ou na etiqueta do produto e na internet via link relacionado com o produto
- Referência à agricultura Demeter/Biodinâmica e matérias-primas em relação com o produto(s) contendo menos de 66% de ingredientes Demeter/Biodinâmicos na formulação total só pode ser feita como especificado acima. Informação específica dos produtos na Internet e noutros sítios que não sejam de venda direta, tem também de ser clara no que diz respeito a que os produtos referenciados não são Demeter/Biodinâmicos.

*Ver as Normas de Cosméticos e Produtos de Cuidado Pessoal.*

#### 5.12 Rotulagem de Têxteis Demeter

- A rotulagem de lã ou fibras que tenham sido produzidas segundo as Normas de Processamento Demeter, podem ser rotuladas com o logo das marcas Demeter se os requisitos gerais estiverem cumpridos. A indicação do uso de matérias-primas Demeter tem de estar em conformidade com a seção respetiva das Normas de Rotulagem.

A rotulagem de ingredientes Demeter ou Biodinâmico só pode ser feita nos painéis lateral ou traseiro quando:

- O produto tenha um nível “biológico” ou “natural” aprovado\* pela Demeter International, por exemplo: GOTS e seja assim rotulado ou
- O produto esteja conforme as Normas de Fibras Demeter com a exceção de um ou mais ingredientes/processos permitidos num nível “natural” mencionado acima e
- Tipo e tamanho de letra em Demeter e Biodinâmico sejam semelhantes ao texto usados no painel de informação (não uso do logo Demeter)
- Os ingredientes certificados Demeter no produto estejam indicados na embalagem ou na etiqueta interior do produto ou na Internet via link do produto.
- Referências à agricultura Demeter/Biodinâmica e matérias-primas em relação ao produto só podem ser feitas como especificado acima. Informação específica do produto na Internet e em outros sítios que não de venda direta tem também de ser clara no que diz respeito a que o produto não é Demeter/Biodinâmico.

*\*Aprovação requer que a norma em questão tenha:*

- 50% de conteúdo mínimo de ingredientes biológicos dos ingredientes agrícolas
- Nenhum ingrediente em certificação paralela (Demeter com BIO/convencional)
- Nenhum OGM
- Nenhuma nanopartícula

O operador deve pedir a aprovação enviando provas de que os critérios anteriores são cumpridos pela norma em questão e que estão certificados por essa norma.

Os logos da marca Demeter/Biodinâmico não podem ser usados em nenhum lugar da etiqueta ou do rótulo.

### 5.13 Rotulagem de Produtos de Propagação Vegetativa e Criação Demeter

Produtos de Propagação Vegetativa Biodinâmica que cumpram com os requisitos da seção 7.1 destas normas, podem ser rotulados com a marca Demeter nas condições seguintes

- Com as marcas Demeter alinhadas com os requisitos gerais destas normas de rotulagem
- Com uma referência textual a Biodinâmica, por exemplo “variedade cultivada biodinamicamente”
- Com uma combinação do logo “BIOVERITA” e uma referência a propagação biodinâmica

Para rotular só com uma referência a propagação biodinâmica ou com uma combinação com o logo “BIOVERITA” são necessários os seguintes requisitos mínimos:

- Sementes rotuladas – têm de estar 100% conformes às Normas de Propagação Demeter
- Ingredientes singulares, soltos e não transformados - têm de estar 100% conformes às Normas de Propagação Demeter
- Ingredientes singulares que sejam vendidos empacotados e/ou transformados – pelo menos 66% das matérias-primas têm de estar conformes às Normas de Propagação Demeter (as proporções são calculadas usando a média anual, não por pacote)
- Produtos multi-ingredientes – pelo menos 50% das matérias-primas têm de estar 100% conformes às Normas de Propagação Demeter (as proporções são calculadas usando a média anual, não por pacote)

Os requisitos acima expostos também se aplicam a produtos e matérias-primas de sementes em quintas Demeter que tenham sido multiplicadas em quintas BIO com o propósito de produção de sementes

**TABELA: Exemplo do uso do logo “BIOVERITA” com texto**



### 5.14 Rotulagem de Ovos de Galinha

Os rótulos e rotulagem dos produtos e das embalagens de produtos de galinhas poedeiras manejadas biodinamicamente que usem o logo da marca Demeter juntamente com uma descrição como, por exemplo: “os

irmãos da galinha foram criados” ou referências similares são unicamente permitidas se os irmãos da galinha foram criados numa quinta Demeter.

Resumindo:

- Estas normas aplicam-se às marcas Biodinâmicas mundiais incluindo a marca Demeter, a palavra estilizada Demeter e a flor Demeter. Também incluem o uso da palavra Demeter e da palavra Biodinâmico/a em rotulagem de produtos e de ingredientes assim como material de comercialização e informação relacionada (ex: lista de preços, documentação das mercadorias).
- O uso da marca requer o licenciamento e um contrato de certificação com a respetiva entidade certificadora.
- Cada produto tem de ter a indicação clara do produtor, incluindo nome e morada.
- Há indicações precisas para o tamanho, proporção, cor e localização das marcas. Estas variam para certos grupos de produtos.
- Informação ao consumidor em cada embalagem tem de ser clara e compreensível incluindo a proporção e qualidade de todos os ingredientes Demeter



## 6. Controle de Pestes e Limpeza de Instalações e Armazéns

Versão Junho de 2018

Revistas em Junho de 2019

### 6.1 Introdução

Tanto o controle de pestes como o uso de agentes de limpeza em equipamento de processamento e unidades de produção estão largamente ou totalmente não regulados pelas entidades de controle orgânicas na maioria dos países. Por esta razão e contrariamente a outras áreas destas normas, não há uma base para a certificação Demeter como um dado. Uma diretiva que possa ir ao encontro das legítimas aspirações sobre higiene e segurança alimentar, assim como as muitas áreas de uso e grupos de produtos, minimizando o impacto sobre a vida e o ambiente, está, de momento, além do que é praticável nestas normas e subsequentes inspeções.

Por conseguinte, as regras seguintes são apenas uma exclusão aos métodos e meios mais invasivos nesta área. A otimização operacional de limpeza e o descartar de produtos, assim como o controle de pestes de um ponto de vista ecológico com efeitos minimizados em produtos Demeter e no ambiente, é da responsabilidade de cada operador certificado Demeter.

### 6.2 Abrangência

Esta diretiva não se aplica somente a processadores, mas refere-se a áreas de armazenagem interiores e exteriores em processamento, comercialização e produção, assim como instalações produtivas e instalações em processamento e processamento agrícola como processamento de queijos e locais de ordenha.

### 6.3 Medidas Preventivas

Tanto no controle de pestes como no uso de detergentes, medidas profiláticas e boa higiene industrial têm sempre de ter prioridade de modo a evitar a emergência de pestes e de mico organismos patogénicos e reduzir a pressão consequente com medidas de supressão.

Ambas as áreas devem ser tratadas com sistemas de gestão internos e constantemente melhorados. Requisitos estruturais, higiene dos meios de produção registados higiene pessoal dos trabalhadores requerem treino e otimização constante.

Os conceitos HACCP devem ser dirigidos a ambas as áreas e requerem pessoal especializado e treinado. Sempre que possível, os conceitos HACCP devem ser desenhados de modo que a redução seja baseada em vários obstáculos baixos e complementares e não em apenas alguns mais invasivos.

## 6.4 – Controle de Pestes

### 6.4.1. – Protocolo de Tratamento

Muitos operadores contratam empresas exteriores especializadas em controle de pestes. Estas empresas têm de manter um registo das suas atividades e descobertas o qual tem de estar disponível em cada inspeção. O operador tem de ter um contrato com a empresa especializada confirmando que a empresa segue estas normas.

Se não for contratada uma empresa exterior, todas as medidas usando agentes de controle de pestes têm de registar num protocolo elaborado pelo operador (data, material, dosagem, localização das armadilhas, treino no seu uso).

### 6.4.2. – Medidas autorizadas – armazéns

As medidas seguintes podem ser usadas em armazéns sem contacto com o produto:

- Armadilhas (gerais, armadilhas com isco, armadilhas com venenos anticoagulantes para roedores, armadilhas UV, armadilhas com álcool, papéis colantes, atmosferas inertes)
- Óleos naturais com efeito repelente (citrinos, óleos de linhaça e óleos animais)
- Geradores ultrassónicos
- Insetos parasitas ou predadores
- Terra de Diatomáceas
- Piretros (sem piperonylbutoxide). A respetiva certificadora pode emitir uma derrogação se PBO estiver presente em materiais cujo uso é legalmente requerido
- *Bacillus thuringiensis*

### 6.4.3 – Medidas autorizadas – Ingredientes

As medidas seguintes podem ser usadas tanto em armazéns e em contacto direto com ingredientes e produtos:

- Lavagem com água ou vapor
- Coar ou bater
- Aspiração
- Ar comprimido – desinfeção
- Medidas térmicas (arrefecimento, calor, ar gelado)
- Tratamento de gás inerte com nitrogénio ou dióxido de carbono

### 6.4.4 – Outras medidas

Se as medidas de controle de pestes mencionadas anteriormente não forem suficientes e o uso de outras substâncias químicas ou biotécnicas for requerido tais como o uso de plantas tóxicas, neurotoxinas ou compostos hormonais, estas só podem ser aplicadas em instalações vazias e sob condições subsequentes. Estas medidas devem ser pedidas antecipadamente à respetiva certificadora e as razões apresentadas devem incluir, pelo menos:

- Aconselhamento e substanciação por um profissional
- Descrição e especificidades de meios e materiais
- Descrição de medidas para evitar contaminação de produtos após reutilização do armazém
- Medidas para melhorar a prevenção de nodo a evitar repetição

## 6.5 – Agentes de limpeza

### 6.5.1 – Agentes de limpeza – generalidades

Produtos autorizados em limpeza e desinfecção de edifícios e instalações (ex. equipamento e utensílios).

O uso de agentes de limpeza não pode ser adequadamente refletido em controle e certificação devido à vasta gama de produtos, dos diferentes campos de aplicação e a prioridade de segurança do produto. Linhas gerais de aconselhamento no sentido de uma listagem positiva não é possível nestas normas. Adicionalmente ao uso de agentes de limpeza com o menor efeito ambiental possível em produção e aplicação, deve ser observado um manuseamento responsável do agente de limpeza.

O uso mais significativo possível só pode ser descrito num sistema de manejo detalhado tomando em conta as circunstâncias específicas e os riscos de cada operação. As medidas a tomar devem ser adaptadas ao risco respetivo. Quando for necessário usar substâncias perigosas em áreas sensíveis, o foco deve ser centrado na segurança do utilizador, num descartar de efluentes adequado e no evitar de contaminação de produtos.

IMPORTANTE: há requisitos adicionais na produção de vinho. Estão listados na respetiva seção.

### 6.5.2 – Agentes de limpeza recomendados:

- Sabão de sódio e de potássio
- Cal hidráulica
- Cal
- Cal viva
- Soda cáustica
- Água ionizada
- Potassa cáustica
- Peróxido de hidrogénio (lixívia)
- Essências naturais de plantas
- Ácidos cítrico, pera cético, fórmico, oxálico, láctico e acético
- Álcool
- Ácido nítrico (equipamento de ordenha)
- Ácido fosfórico (equipamento de ordenha)
- Carbonato de sódio
- Ozono
- Enxofre

### 6.5.3 – Agentes de limpeza permitidos

Em princípio, são permitidos todos os produtos de limpeza com exceção dos listados em 6.5.4 enquanto não houver nenhuma diretiva legal superior que os exclua. Isto aplica-se na condição de que as medidas em 6.5.3 não sejam detetadas no produto. A contaminação de produtos, mesmo com agentes autorizados, pode levar a perda de certificação do produto pela entidade certificadora.

### 6.5.4 – Agentes de limpeza não autorizados

Agentes com ingredientes ativos descritos abaixo não são permitidos

- QAC (cations de amónio quaternários)
- Cloro ativo (a entidade certificadora pode passar uma derrogação no processamento de carnes)
- Agente complexo EDTA (ácido ethylenediaminetetraacético)
- Formaldeído



## 7. Produção

Versão de Junho de 2018

Revistas em Junho de 2019

### 7.1 Produção Agrária e Vegetal

***“Fertilizar significa tornar o solo vivo”. Esta frase leva-nos para um método de melhoria de fertilidade que tem as suas origens nas ligações entre as esferas vitais de plantas e animais. Em qualquer programa de fertilização, o uso apropriado dos preparados Biodinâmicos é de extrema importância.***

#### 7.1.1 Abrangência

Produção agrária e vegetal cobre todas as culturas agrícolas e plantas incluindo culturas perenes e plantas ornamentais normalmente cultivada em explorações orgânicas.

Novas culturas ou técnicas produtivas não cobertas por estas normas e que não são normalmente cultivadas em explorações orgânicas, só podem ser tentadas com a autorização da Demeter International ou pela respetiva entidade certificadora (APP 3, ver anexo 7).

#### 7.1.2 Sementes e Material de Propagação

##### 7.1.2.1– Princípios Gerais

Sementes, material de propagação e plantas de variedades geneticamente modificadas (OGMs) incluindo técnicas de fusão de citoplasma e de protoplasma não podem ser multiplicadas ou semeadas em explorações Demeter.

O uso de sementes, plantas e material de propagação produzidos por novas técnicas (NPBTs) é proibido na produção numa exploração Demeter. Isto compreende todas as NPBTs considerada pela IFOAM – EU como técnicas de modificação que levam a OGMs segundo a definição legal da EU. Estas são:

- Mutagenese dirigida por oligonucleótidos
- Tecnologia das nucleases de dedo de zinco (de I a III)
- CRISPR/cas
- Meganucleases
- Cisgénese

- Enxertias em porta enxertos transgênicos
- Agro-infiltração
- Metilação de ADN dependente de RNA (RdDM)
- Reverse breeding
- Genoma sintético

Sementes, plantas e material de propagação devem ter origem, preferencialmente, em agricultura biodinâmica, ou então, se não disponíveis, em agricultura BIO.

O uso de sementes de plantas tratadas com eletrões de baixa energia está proibido se estiver disponível um tratamento alternativo conforme estas normas.

### 7.1.2.2 Material de Propagação para Vegetais

No caso de não haver material de propagação biodinâmico ou biológico, a respetiva entidade certificadora pode autorizar o uso de material convencional (sem OGMs). Esta derrogação não pode ser dada para vegetais, plantas jovens e mudas que tenham um ciclo de produção curto, por exemplo, alfaces. (APP 1, ver anexo 7)

### 7.1.2.3 Material de Propagação para Culturas Perenes e Fruteiras

Se não houver material de propagação para árvores e culturas perenes de qualidade biodinâmica ou orgânica e isso possa ser documentado, material de origem convencional pode ser utilizado. (APP 1, ver anexo 7). Tratamentos pós colheita com pesticidas químicos de síntese (por exemplo, desinfetantes), não é permitido.

Importação de duas ou menos árvores por ano estão excluídas deste artigo.

## 7.1.3 Estrumes

Todos os estrumes devem ser manuseados com cuidado. A capacidade de armazenamento e o método de espalhamento devem ser apropriados. As perdas de nutrientes durante o armazenamento e uso por volatilização e lixiviação devem ser minimizadas.

### 7.1.3.1 Quantidade de Estrume

A quantidade máxima de nitrogênio que pode ser aplicada pela utilização de estrumes em toda a exploração, calculado em média sobre toda a área da exploração, não pode exceder a quantidade que seria produzida por aqueles animais que a exploração poderia sustentar a partir da sua própria produção de forragens. (Máx. 112Kg N/ha baseada na área total da exploração: ver Anexo 1.

Hortas comerciais podem importar até um máximo de 170 Kg N/ha se a exportação de nitrogênio for superior a 112 Kg N/ha. O déficit terá que ser compensado por um saldo de nitrogênio a ser aprovado pela respetiva entidade certificadora.

Se os estrumes biológicos produzidos pela exploração, junto com outros métodos de cultivo não forem suficientes para os requisitos do solo, fertilizantes biológicos comerciais podem ser usados. No entanto, crescimento forçado deve ser evitado.

Na área em questão, a quantidade de nitrogênio importada dos fertilizantes biológicos comerciais não pode exceder aquela que poderia ser fornecida por composto, estrume do estábulo e/ou adubos verdes e, em qualquer caso terá que ser inferior a 40 Kg N/ha como uma média calculada sobre toda a área da exploração (exceção: culturas perenes tropicais e subtropicais\* e hortas de mercado/produção vegetal\*\*)

Os fertilizantes autorizados estão listados no Anexo 4.

\*Culturas perenes tropicais e subtropicais, ver também 7.1.6

\*\*hortas de mercado/produção vegetal, ver também 7.1.5.1

### 7.1.3.2 Quantidade de Estrume – Hortas de Mercado

A quantidade máxima de nitrogênio que pode ser aplicada pela utilização de estrumes em toda a exploração, calculado em média sobre toda a área da exploração, não pode exceder a quantidade que seria produzida por aqueles animais que a exploração poderia sustentar a partir da sua própria produção de forragens. (Máx.: 112Kg N/ha baseada na área total da exploração: ver Anexo 1.

Hortas de mercado podem importar até um máximo de 170 Kg N/ha se a exportação de nitrogênio for superior a 112 Kg N/ha. O déficit terá que ser compensado por um saldo de nitrogênio a ser aprovado pela respectiva entidade certificadora. A quantidade de fertilizantes comerciais biológicos não pode exceder 80 Kg N/ha/ano, calculado como média da rotação de culturas e não em toda a quinta.

Se os estrumes biológicos produzidos pela exploração, junto com outros métodos de cultivo não forem suficientes para os requisitos do solo, fertilizantes biológicos comerciais podem ser usados. No entanto, crescimento forçado deve ser evitado.

A quantidade de nitrogênio importada dos fertilizantes biológicos comerciais não pode exceder aquela que poderia ser fornecida por composto, estrume do estábulo e/ou adubos verdes e, em qualquer caso terá que ser inferior a 40 Kg N/ha (exceção: culturas perenes)

As quantidades de estrumes autorizadas estão listadas no Anexo 4.

### 7.1.3.3 Estrumes e Manejo do Solo – Pomares

O total de fertilizantes a usar não pode exceder o equivalente a 96kg N/ha de área do pomar.

Na produção de uvas para vinho, a quantidade total de fertilizantes utilizada em 3 anos consecutivos, não pode exceder 150 Kg de N/ha.

Em culturas perenes em climas tropicais e subtropicais, é permitido importar até um máximo de 170 Kg N/ha se a exportação de nitrogênio for superior a 96 Kg N/ha. O déficit tem de ser substanciado por um saldo de nitrogênio a ser aprovado pela respectiva entidade certificadora. Neste caso, a quantidade de fertilizantes biológicos comerciais pode atingir os 60 Kg N/ha/ano.

TABELA 1: Quantidade máxima de fertilizantes e estrumes em culturas diferentes

Tipo de Exploração	Máx. de N/ha/ano	Especificidades	Máx. de fertilizantes biológicos comerciais
Agricultura	112 Kg N/ha		40 Kg N/ha em média em toda a exploração
Horticultura	112 Kg N/ha como norma	Até 170 Kg se necessidade for provada	80 Kg N/ha em média na área em rotação
Estufas	Sem limites	Saldo de Nitrogênio	80 Kg N/ha em média na área em rotação
Pomares	96 Kg N/ha como norma	Até 170 Kg em culturas tropicais e subtropicais	40 Kg N/ha em média em todo o pomar. 60 Kg em culturas tropicais

Vinhas	150 Kg N/ha/3 anos		40 Kg N/ha em média em toda a vinha
--------	--------------------	--	-------------------------------------

### 7.1.3.4 Estrumes e Solos Importados

Pós de rochas (incluindo aqueles que contêm fosfatos) e solos podem ser usados. Fontes de nitrogênio sintético, salitre do Chile, fertilizantes fosfatados solúveis assim como sais de potássio puros e sais de potássio contendo mais que 3% de cloro, são totalmente proibidos. Compostos municipais e resíduos de esgotos não são permitidos.

Os fertilizantes permitidos figuram no Anexo 4.

Estrumes animais importados não podem ter origem em animais em exploração intensiva ou sistemas de exploração sem terra. Nesta seção, “intensiva” inclui animais que não têm acesso regular, garantido e efetivo ao exterior (por exemplo, galinhas mantidas em aviários, etc.) ou sujeitos a práticas sem ética (por exemplo, corte de bico em galinhas, corte de dentes em porcos, etc.).

Estrumes de animais alimentados com alimentos geneticamente modificados não podem ser importados. Se prova de que o estrume está livre de OGMs ou estrume livre de OGMs não estiver disponível, a respectiva organização pode passar uma derrogação. (ver Anexo 7)

Os critérios para a passagem de uma derrogação têm de incluir:

1. O estrume tem de ser compostado por um ano pelo menos ou por um método intensivo de compostagem.
2. O composto tem de estar identificado e feito numa pilha separada.
3. A origem, quantidade e uso (que área, que cultura) de todos os fertilizantes importados tem de ser documentado adequadamente.

Devem ser utilizados sistemas de exploração apropriados que evitem a contaminação de terras certificadas por resíduos de medicamentos veterinários, aditivos alimentares (antibióticos por exemplo), contaminantes de forragens naturais como por exemplo mercúrio em farinhas de peixe e outros resíduos tais como herbicidas em camas de animais.

### 7.1.4 Proteção e Cuidado das Plantas

Todo o material para um produto de proteção das plantas tem de estar listado no Anexo 5. Novos materiais e métodos só podem ser usados com a autorização do Comitê de Normas da Demeter International e a respectiva entidade certificadora (APP 3, ver Anexo 7). Se preparações comerciais forem importadas, deve-se ter cuidado de verificar se estão livres de constituintes proibidos nestas normas e que não precedam de métodos transgênicos.

Qualquer uso de materiais não permitidos por estas normas, leva à perda de certificação da exploração, ou pelo menos das áreas e culturas tratadas.

### 7.1.5 Hortas de Mercado e Vegetais de Campo

- Empresas com mais de 40 ha com hortícolas como cultura principal, não são consideradas como hortas de mercado e, portanto, aplica-se o requisito de ter ruminantes na exploração.
- O solo não pode ficar descoberto o ano inteiro. Mulching é autorizado (ver 7.1.5.4).

- Cerca de 1/3 da rotação de culturas tem de ser ocupado com adubos verdes e/ou produção de forragens. Este requisito não se aplica a áreas inferiores a 2 ha (terra em produção vegetal). Dado a falta de uma definição uniforme de adubo verde no enquadramento destas normas, essa classificação é da responsabilidade da respetiva entidade certificadora que dependendo das condições climáticas e práticas regionais.

### 7.1.5.1 Estrumes, Solos e Misturas de Envasamento

Aplicam-se os requisitos de 7.1.3.2 – Estrumes. Requisitos adicionais são:

- Solos e Misturas de Envasamento são produzidas a partir de materiais da própria exploração se possível. Pelo menos 25% do volume desses materiais devem ser constituídos por compostos feitos de materiais vegetais e animais. O uso de misturas comerciais requer a aprovação da respetiva entidade certificadora.
- Material vegetal para compostar e composto feito de casca de árvores, folhas, aparas de madeira, etc, de proveniência municipal ou de áreas comunitárias pode ser usado se um teste de resíduos provar que está limpo de contaminantes. O uso de misturas para envasamento comerciais requer o acordo da respetiva entidade certificadora.
- Fertilizantes, rotações de culturas e técnicas de crescimento devem ser planeadas de modo que a lixiviação de nitrogênio para as águas subterrâneas ou a nitrificação de vegetais seja mínima.
- Turfa só é autorizada como constituinte para camas de propagação e substratos para envasamento. A proporção de turfa deve ser mantida o mais baixo possível e não pode exceder 75%. O uso de agentes sintéticos melhoradores de solos não é permitido. Todos os fertilizantes têm que seguir estas normas (ver Anexo 4).
- Substratos de envasamento e substratos de crescimento podem ser esterilizados por vapor. Após a esterilização, devem ser imediatamente utilizados os preparados do composto ou extratos líquidos do composto ou o preparado 500 ou o preparado Maria Thun para encorajar a recolonização microbiana do solo preparados biodinâmicos de composto, ou extratos líquidos.

### 7.1.5.2 Técnicas de Cultivo

Técnicas de crescimento sem solo (hidroponia, camada de terra fina, etc.), culturas em substratos inertes (ex: escória) e culturas em vasos/contentores, não são permitidas. Técnicas de camada fina (com exceção de agrião e germinados numa base que é vendida com os gérmenes) não são permitidas.

As raízes de chicória devem ser forçadas no solo. Se for feito com água, esta deve estar livre de aditivos, que são proibidos. Se forem utilizadas técnicas de forçar com água, a chicória deve ser vendida identificada por este efeito.

### 7.1.5.3 Proteção e Cuidado de Plantas

Aplicam-se os requisitos da seção 7.1.4 – Proteção e Cuidado de Plantas.

A produção sob cobertura (rede ou plástico) deve ser reduzida ao mínimo. São preferidos materiais perfurados que possam ser reutilizados.

### 7.1.5.4 Controle de plantas invasoras

A rotação das culturas, a maneira como o solo é trabalhado e técnicas de cultivo são de importância decisiva para o controle de plantas invasoras. Técnicas mecânicas são preferidas às térmicas. Esterilização do solo com vapor em campo aberto, não é permitido.

O solo não pode ficar descoberto o ano inteiro. Empalhamento (Mulching) é autorizado.

O uso de mulchings industriais como papel ou tapetes de supressão de infestantes fica restrito a solos fortemente infestados, devido aos pesados efeitos ecológicos que a total supressão de ervas acarreta e a dificuldade de aplicar os preparados. O uso desses materiais fica sujeito ao acordo da respectiva entidade certificadora.

#### 7.1.5.5 Produção sob Vidro ou Plástico

As estufas estão autorizadas a ter um alto nível de nitrogênio se conseguirem provar com um saldo de nitrogênio, durante a inspeção que o input total de nitrogênio iguala o output total de nitrogênio com uma margem de 5%. A energia usada para aquecer estufas deve ser mantida ao mínimo.

Técnicas de poupança de energia, tais como sistema especiais de aquecimento (ex. aquecimento do chão ou das plantas) devem ser introduzidas sempre que possível.

Em estufas, não é autorizada a esterilização superficial por vapor nem tratamento por calor. Uma derrogação, pode ser passada pela respectiva organização, somente em casos de emergência. Logo após, deve ser aplicado o preparado 500 ou os preparados de composto ou extratos de composto ou o preparado Maria Thun, para recolonização microbiana do solo. A primeira colheita após esterilização não poderá ser comercializada como Demeter.

#### 7.1.5.6 Germinados e Rebentos

A produção de germinados e rebentos deve utilizar sementes, raízes e rizomas que tenham sido multiplicados em Biodinâmica. Não é autorizado material convencional.

A água utilizada na produção de germinados e rebentos deve ser potável. Se utilizada, todos os substratos e contentores devem estar conformes a estas normas. Em casos de dúvida, o sub-comitê para as normas de produção da Demeter Internacional deve ser consultado.

#### 7.1.6 Culturas Perenes

O solo não deve ficar sem vegetação ou cobertura natural durante todo o ano. O primeiro ano, de plantação, pode ser uma exceção a esta regra. (APP 2, ver Anexo 7).

Derrogações para pomares em climas semiáridos requerem aprovação passada pela respectiva entidade certificadora.

##### 7.1.6.1 Estacas

Nos climas temperados, não são autorizadas, por razões de degradação ambiental, madeiras tropicais ou subtropicais. As gramíneas tropicais, bambu e tonkin podem ser usadas.

## 7.1.7 Cogumelos

### 7.1.7.1 Origem dos Esporos

Ovas podem ser importadas de origens orgânicas ou silvestres. Quando elas são produzidas em quintas Demeter, os ingredientes de origem florestal/agrícola devem ser certificados Demeter, se possível.

### 7.1.7.2 Origem do Substrato

O substrato para a cultura de cogumelos deve consistir de materiais de agricultura biodinâmica ou daqueles permitidos em agricultura biodinâmica, tal como produtos minerais.

Palha colhida no segundo ano de conversão pode ser usada como substrato.

No caso de se usar madeira, por exemplo, troncos de carvalho para shitake, pedaços de madeira ou serradura, não pode ter havido tratamentos desde o abate das árvores.

Turfa como material de cobertura pode ser usada. Outros produtos permitidos estão listados nos anexos.

### 7.1.7.3 Medidas Biodinâmicas

Os preparados de composto devem ser introduzidos no substrato num momento adequado antes da inoculação. Se houver lugar a esterilização, os preparados de composto biodinâmicos devem ser aplicados depois da esterilização e antes da inoculação. Cogumelos cultivados em substratos de madeira esterilizada, devem levar os preparados de composto na serradura durante o envelhecimento antes do tratamento de calor se não forem usados depois.

O preparado de bosta de vaca (500) deve se aplicado pelo menos uma vez por ciclo de cultura. Isto deve ser feito após a inoculação do substrato. O preparado de sílica (501) deve ser aplicado pelo menos uma vez por ciclo de cultura.

### 7.1.7.4 Iluminação

Cogumelos que reajam à luz, por exemplo, Shi-take, devem ser cultivados com luz. Uma derrogação pode ser passada pela respetiva entidade certificadora se as condições climáticas indicarem a necessidade de se usar instalações com isolamento térmico.

### 7.1.7.5 Saúde da Cultura

A prevenção é o princípio primordial para a manutenção da saúde das culturas através da higiene, controle da temperatura, repelentes mecânicos de pestes e preparados biodinâmicos.

Sal pode ser utilizado para controle de fungos. Outros produtos autorizados estão listados no Anexo 5.

### 7.1.7.6 Limpeza e Desinfecção de Instalações de Crescimento e de Substrato para Crescimento

Na limpeza de instalações, só se podem utilizar procedimentos físicos juntamente com água ou vapor. Produtos permitidos estão listados em 6.6 destas normas. Nenhum deles pode conter DDAC/BAC.

O equipamento pode ser esterilizado com álcool a 70% ou produtos à base de ácido per acético. Formaldeído não é permitido.

Após limpeza do interior das instalações, estas devem ser lavadas abundantemente com água potável. Isto não é requerido somente quando o substrato de composto é introduzido após completa biodegradação do produto de esterilização/ limpeza.

A respetiva entidade certificadora pode passar uma derrogação para desinfeção do substrato para crescimento dos cogumelos em casos razoáveis e devidamente justificados.

### 7.1.7.7 Reciclagem de Composto de Cogumelos Usado

Deve existir um plano para reciclar todo o substrato usado quando esta operação é feita repetidamente. Encoraja-se o produtor a encontrar soluções biodinâmicas para esse produto.

## 7.1.8 Biodiversidade e Ambiente

### 7.1.8.1 Abate de Floresta Tropical

É proibido o abate de floresta tropical virgem. Outras áreas de valor ecológico destinadas à conservação, também devem ser protegidas e só podem ser desbastadas após aprovação da respetiva entidade certificadora.

### 7.1.8.2 Água de Irrigação

A água não deve estar contaminada com resíduos de pesticidas, bactérias causadoras de doenças ou parasitas, ou contaminar o produto final de qualquer forma. Em casos de dúvidas, são requeridas análises de água. Deve-se programar a irrigação de tal modo que a quantidade de água a aplicar e/ou a frequência de aplicação não leve a degradação dos solos (ex: salinização, erosão). Toda a captação de águas de superfície ou de rios tem de ter a respetiva licença oficial e o uso de águas fósseis só é permitida quando um plano detalhando o impacto do seu uso for aprovado pela respetiva entidade certificadora.

### 7.1.8.3 Reservas de Biodiversidade

A exploração tem de ter um compromisso com a proteção da biodiversidade. Se a reserva (área) de biodiversidade na própria exploração ou áreas adjacentes não atingir os 10% da área total da exploração, um programa de manutenção de uma reserva de biodiversidade que demonstre como tal vai ser conseguido, incluindo um programa e horário, tem de ser apresentado e aprovado pela respetiva entidade certificadora. Este programa pode incluir outros elementos culturais tais como a manutenção de espécies animais ou vegetais raros, incentivo à instalação de insetos/aves, utilização de manejo biodinâmico de animais ou plantas, etc.

#### **Áreas que contam como reserva de biodiversidade**

- Campos pouco pastados em que plantas são deixadas florir e formar semente
- Áreas florestais
- Floresta virgem
- Cabos, pontas e terras terminais não cultiváveis

- Terras semeadas com plantas anuais/vivazes que são deixadas florir e ganhar semente. Estas plantas não podem constituir a cultura agrícola principal (intensivo, colhidas com intuítos comerciais) a não ser que sejam adubos verdes ou pasto e a sua polinização tem de ser feita por insetos.
- Terras improdutivas como parte da rotação ou outro esquema
- Pastagens não cultivadas nem tratadas (ex: sem cortes num ano)
- Vedações (largura de terra não trabalhada pode ser contada)
- Árvores nativas, árvores isoladas apropriadas ao local (100 m<sup>2</sup> por árvore) e avenidas de árvores
- Sebes e margens de cursos de água
- Lagos, pântanos e zonas húmidas
- Zonas de terras estragadas (ex. deslizamento de terras), montes de pedras e de cascalho
- Muros de pedra
- Caminhos naturais e percursos pedestres públicos
- Outras contribuições para a reserva de biodiversidade incluindo manejo de plantas e animais em perigo de extinção
- Outros elementos aprovados no programa de biodiversidade
- A reserva de biodiversidade deve ser 10% da área total da exploração. Se isto não for conseguido com os elementos listados, a respetiva entidade certificadora pode aprovar um plano de biodiversidade.

Os países membros que não tenham incluído nas suas normas, a questão da biodiversidade, devem incluir nas suas formações, gerais ou nas quintas dos membros, este assunto, realçando o desenvolvimento e melhoramento da quinta e a motivação das pessoas.

## 7.1.9 Propagação Vegetal Biodinâmica

### 7.1.9.1 Campo de Aplicabilidade e Fundamentos

As normas de propagação vegetal foram desenvolvidas, primariamente, pela associação biodinâmica de propagadores vegetais (ABDP, Assoziation Biologisch-Dynamischer Pflanzenzüchter). Estas normas lançam a fundação para um acordo entre os utilizadores da frase – variedades de plantas propagadas biodinamicamente – e a respetiva entidade certificadora responsável por estabelecer contratos com os propagadores biodinâmicos e regula o uso da frase acima descrita na rotulagem dos seus produtos. Para mais detalhes sobre a rotulagem de variedades de plantas propagadas biodinamicamente, ver a seção correspondente das Normas de Rotulagem.

A intenção destas normas é providenciar um conjunto de critérios padronizados para identificar e rotular variedades de plantas propagadas biodinamicamente. Isto possibilita distinguir as variedades propagadas biodinamicamente de outras que não cumprem estes critérios. Enquanto o logo Demeter indica que plantas ou produtos vegetais foram produzidos numa quinta certificada Demeter, não identifica a origem da semente usada. As Normas Demeter de Propagação Vegetal têm como objetivo chamar especial atenção para os antecedentes da propagação de plantas rotulando-as como tal.

### 7.1.9.2 Requisitos Gerais para Propagação de Novas Variedades

A propagação tem de acontecer em terrenos de uma exploração certificada Demeter ou então em instalações apropriadas à propagação de Plantas. Se isto não for possível, então a propagação pode ter lugar nas seguintes condições:

- Se a propagação acontecer em terrenos certificados BIO, os preparados biodinâmicos têm de ser aplicados da seguinte maneira – uma aplicação, pelo menos, de preparado 500 e de 501 assim como aplicação de composto biodinâmico ou, em caso de não disponibilidade, preparado MT, em todos os campos. Estes requisitos têm de constar num acordo escrito com o responsável pela exploração certificada BIO.

- A exploração onde é feita a propagação assim como toda a documentação relevante de todas as atividades de propagação têm de estar sempre acessíveis e disponíveis aos inspetores.
- O desenvolvimento de uma variedade nova é feito intencionalmente ou acidentalmente por meio de uma polinização cruzada ou mutação de traços hereditários e subsequente seleção. É essencial um mínimo de 4 anos de propagação selecionada sob condições biodinâmicas, como descrito nos parágrafos 1 e 2.
- Os métodos de propagação seguintes, não são permitidos:
  - Todos os métodos proibidos pela IFOAM
  - Propagação híbrida seja qual for o método usado
  - O uso de variedades duplo haploide ou poliploidização
  - Plantas produzidas com fusão de citoplasma ou de protoplasma
- É permitido o uso de híbridos e de variedades duplo haploide como linhas progenitores para o desenvolvimento de novas variedades propagadas biodinamicamente.
- Para serem reconhecidas como plantas registadas, é essencial que todas as novas variedades propagadas biodinamicamente estejam registadas no registo oficial de patentes. Só depois poderá essa variedade ser comercializada.
- No caso de sistema de produção fechado, o registo da patente de uma nova variedade pode não ser relevante para o propagador. A respetiva entidade certificadora pode, no entanto, passar um documento onde reconhece oficialmente essa variedade como sendo propagada biodinamicamente. Para receber esse reconhecimento, é necessário enviar um requerimento demonstrando que essa variedade apresenta um grau de diferenciação suficiente de outras variedades da mesma espécie segundo as regras relevantes do registo de patentes de sementes e propagação vegetal.

### 7.1.9.3 Requisitos para a Conservação da Propagação

Conservação da Propagação é inerente em explorações certificadas Demeter ou como um requisito mínimo em explorações aderentes ao estipulado em 3.12.3, artigo 2 – Requisitos Gerais para a Propagação de Novas Variedades.

### 7.1.9.4 Requisitos de Documentação Especial

- A primeira entrega de sementes à exploração tem de estar documentada (talão de entrega, fatura, recibo, fornecedor, quantidade, tratamentos, análise de riscos de modificação genética)
- Um plano de produção que mostre quais as parcelas usadas para a cultura e seleção da variedade em questão. É necessário ser possível rastrear as linhas progenitoras da variedade selecionada.
- A venda de sementes tem de estar documentada com uma Guia de Entrega ou fatura como requerido para as inspeções orgânicas. Estas faturas têm de mencionar o nome da variedade, lote, quantidade, tratamentos da semente, comprador.
- A documentação requerida torna possível seguir a variedade na rotação de culturas e rastreá-la ao longo de várias gerações.

### 7.1.9.5 Transparência da Propagação de Plantas

A história do desenvolvimento de uma variedade inclui a informação seguinte:

- Variedade, cultivar, denominação da variedade, nome do propagador, data, objetivos da propagação

- Origem do material genético (progenitores) para a propagação, descrição, fornecedor, primeira data de cultivo, indicação de se o material genético é resultado de propagação cruzada.
- Em que condições é ou foi a variedade cultivada e selecionada. Declarar localização e métodos de cultivo.
- Que métodos de seleção são ou foram usados? Seleção em massa (positiva ou negativa): quantos indivíduos de um total de quantos foram selecionados? No caso de seleção de uma só planta, foram as plantas separadas e cultivadas segundo traços individuais ou é uma mistura de cultivo da semente preparada (método pedigree versus método de população em massa)? O procedimento mudou em determinado momento ao longo das gerações? Houve momentos durante o período de seleção em que se aplicou o critério de seleção única? Foram usados testes específicos para apoiar a seleção? Em que condições tiveram lugar testes adicionais? Existem requisitos específicos que necessitem ser cumpridos quando a variedade foi introduzida para uso geral?
- Quando foi feito o registo oficial da variedade?
- Descrição do processo de propagação da semente usado para venda e distribuição
- Uma descrição da variedade: características típicas, métodos de cultivo recomendados e outras guias práticas para trabalhar com essa variedade, resultados de análises de qualidade.

## 7.2 Preparados Biodinâmicos

Um método efetivo de dinamização dos preparados ou um contrato com uma empresa especializada deve existir na exploração e ser demonstrado durante a inspeção anual.

Os preparados de campo deverão ser usados de acordo com a cultura:

- O preparado de bosta de vaca (500) ou o preparado 500P no início da fase vegetativa ou após a colheita da cultura certificada e pelo menos uma vez por ano.
- O preparado de sílica (501) deve ser aplicado de acordo com a fase de desenvolvimento da planta, mas pelo menos uma vez no ano.
- Estes preparados devem ser aplicados com equipamento limpo.
- Todos os estrumes orgânicos (estrume do estábulo, composto, etc.) devem ser tratados com os preparados de composto. Recomenda-se aplicar um preparado como o Maria Thun ou 500P como substituto naquelas áreas que não sejam compostadas no curso do ano.
- Todas as áreas produtivas da exploração têm de ser completamente cobertas com a aplicação dos preparados biodinâmicos todos os anos. Este requisito não se aplica a áreas não usadas ou permanentemente não produtivas.
- Pode-se atribuir uma derrogação para encostas muito inclinadas em regiões montanhosas (desde que não sejam cultivadas intensivamente ou ceifadas) e a áreas onde não possa entrar uma máquina. A respetiva entidade certificadora pode atribuir esta derrogação quando o responsável pela exploração apresenta um plano de gestão dos preparados descrevendo a sua aplicação (áreas incompletas ou não cobertas e com que frequência, equipamento de dinamização e pulverização disponível, melhoramentos para o futuro, etc.). Esta derrogação tem um limite temporal, mas pode ser renovada. (APP 4A, ver anexo 7).

## 7.3 Manejo Animal

### 7.3.1 Abrangência

Esta seção 7 fornece todas as regras para o manejo de animais mantidos numa exploração Demeter para fins comerciais. Animais para autoconsumo podem ser retirados da certificação sem prejudicar a conversão de toda a exploração, mas não podem ser comercializados sob a marca Demeter.

### 7.3.2 Requisitos para o Stock

A certificação Demeter de empreendimentos agrícolas sem a incorporação de ruminantes ou equídeos não é possível.

Derrogações a esta regra têm que ser aprovados pela respectiva entidade certificadora.

Em hortas e em empreendimentos tendo só culturas perenes, o requisito para ter animais próprios não é obrigatório se estrumes, compostos, adubos verdes e o uso de preparados for particularmente intensivo.

Hortas de mercado sem ruminantes ou equídeos próprios devem importar estrume de outras explorações. A quantidade deve ser equivalente a 10Kg N/ha/ano. Quando esta importação não for possível ou praticável, os 10KgN/ha/ano têm de provir de outros compostos animais ou vegetais. Todos os materiais de composto importados têm de cumprir com os requisitos da seção 7.2. e anexo 4.

Empresas maiores que 40 ha, independentemente da proporção de vegetais produzidos, não são consideradas hortas de mercado, portanto, aplica-se o requisito de terem animais próprios. (para fazendas atualmente certificadas, esta regra aplica-se a partir da campanha de 2024. Para as fazendas em conversão, a partir da implementação nacional destas normas).

### 7.3.3 Taxa de Provisão

A taxa de provisão é determinada pelas possibilidades de produção de forragens ditadas pelo clima e condições locais. Tem-se de ter em conta a manutenção e desenvolvimento da fertilidade do solo.

A taxa de provisão mínima tem de ser definida pela respectiva entidade certificadora em cada país, o ICO estabelece uma provisão mínima de 0,2 unidades/há correspondendo a 1,4 unidades de estrume/há, se forem importadas forragens.

### 7.3.4 Cooperação entre Explorações Biodinâmicas

É possível a cooperação entre explorações certificadas Biodinâmicas (trocas de forragens ou estrumes), no sentido de formarem uma unidade orgânica. As regras destas normas aplicam-se então à esta nova unidade como um todo. No caso de não haver uma exploração biodinâmica nas proximidades, pode-se estabelecer uma cooperação entre uma exploração biodinâmica certificada e uma outra orgânica. Em qualquer dos casos, contudo, terá que existir um contrato legal, que deverá ser depositado na respectiva entidade certificadora.

Antes de ser autorizada uma cooperação com uma exploração orgânica, têm de ser cumpridas as seguintes condições:

- a) O parceiro orgânico tem de alimentar o seu gado somente com forragens orgânicas.
- b) O parceiro tem de estar totalmente convertido ~~ao MPB~~.
- c) Qualquer derrogação tem de ser pedida à respectiva entidade certificadora.(APP 5A, ver Anexo 7)
- d) O estrume tem de ser preparado no local de origem, (idealmente no estábulo) ou pelo menos 6 semanas antes de ser aplicado.

e) O estrume correspondente ao total das explorações não poderá exceder 1,4 UE/ha/ano.

A cooperação com um parceiro orgânico só é possível no caso de este ter cultivo de forragens permanentes (pelo menos 3 anos). A aplicação dos preparados tem de começar pelo menos um ano antes e tem de ser executada pela fazenda biodinâmica que usa forragem. Se a rotação de culturas permitir outras culturas na área de cooperação, a aplicação dos preparados tem de ser continuada se a produção de forragens continuar nos anos seguintes. As outras culturas nessa área de cooperação não podem ser comercializadas como Demeter.

A produção de forragens em cooperação descrita na alínea anterior pode ser tratada com produção na própria fazenda e conta como Demeter para os propósitos de 7.3.6 Alimentação.

### 7.3.5 Manejo

O tipo de estábulo e o manejo em geral deve ser organizado de modo que os animais possam expressar comportamento e movimento naturais, isto é, possam deitar-se e levantar-se sem restrições e terem um local de descanso seco. Os estábulos nos quais, os animais tenham liberdade de movimentos, são, portanto, preferidos.

- Se os serviços de consultoria de construção dos estábulos exigirem uma extensão do período de conversão, este será alargado.
- O manejo deverá possibilitar aos animais livre contato com o seu ambiente natural (sol, chuva, terra, etc.) se de todo possível. Isto deve ser assegurado em particular no acesso às pastagens ou pelo menos ao ar livre. Devem ser tomadas precauções para que tenham luz suficiente, boas condições de estabulação e proteção do vento.
- Prender animais debaixo de teto é proibido. Por razões de segurança ou bem-estar, uma derrogação para certos animais poderá ser dada pela entidade inspetora, após aprovação da respetiva entidade certificadora organização.
- Em estábulos construídos antes de 24 de Agosto de 2000, o atar de animais só pode ser permitido desde que os animais tenham boas camas, que seja garantido maneo individual e que tenham possibilidades de exercício regular (APP 6, ver Anexo 7).
- As pequenas explorações devem também respeitar as necessidades inatas dos seus animais. Isto significa providenciar livre acesso às pastagens e exercício tão frequentemente quanto possível, ~~diário no Verão, de preferência, e um mínimo de duas vezes por semana no Inverno~~. Prendê-los deve ser restrito a um mínimo.

Espécies de ruminantes gerados por qualquer tipo de engenharia genética, não podem ser usados para produzir leite, carne ou fibra Demeter. Raças autóctones, históricas e hereditárias geradas naturalmente e raças sem cornos por razões genéticas, que já não existem com cornos (Aberdeen Angus e outras – para mais detalhes pedir a lista ao Comitê de Normas), são permitidas somente para carne. Essas raças podem ser usadas em cruzamentos.

Raças sem cornos por razões genéticas em qualquer forma e cruzamento seja com raças geneticamente sem cornos seja com raças cruzadas são proibidas na produção de leite Demeter.

Derrogações limitadas aos requisitos que regem a estabulação e acesso exterior podem ser dados pela respetiva entidade certificadora se as condições seguintes existirem (APP 8, ver Anexo 7):

- Acesso insuficiente a pastagens
- Estábulo pequeno demais
- Falta de acesso a água no caso de patos e outras aves aquáticas
- Aviários que não cumpram todos os requisitos
- Áreas exteriores para galinhas que não estejam com cobertura vegetal.
- Falta de abrigos ou de plantas para abrigo nas áreas de exercício.

### 7.3.5.1 Manejo do Gado Bovino

Vacas leiteiras e vitelos lactantes devem ter livre acesso às pastagens durante os seis meses de Verão. Quando tal não for possível, tem de haver acesso ao ar livre durante todo o ano. Os efetivos jovens (substituições) têm os mesmos requisitos de liberdade de movimentos pelas mesmas razões. Prender efetivos jovens (substituição) ou gado de engorda debaixo de teto durante todo o ano não é permitido. As vacas têm que ter liberdade de movimentos antes, durante e logo após o parto. Uma zona de parto deve ser providenciada se decorrerem renovações no estábulo.

Em explorações onde o acesso às pastagens ao ar livre não for possível por causa da sua localização na vila ou pela distância ou tamanho dos campos ou por outras razões, pode ser dada uma derrogação pela respectiva entidade certificadora (APP), ver Anexo 7).

Gado bovino sem acesso ao exterior e ao pasto, não é possível.

O tipo de estábulo, as suas condições interiores e o seu equipamento têm que seguir as seguintes disposições:

- As baias para as vacas têm que ter camas apropriadas.
- Chão completamente coberto por pedra ou laje (mais de 50%) não é permitido e a área coberta não pode ser considerada como zona de descanso.
- Não é permitido equipamento que dificulte o movimento dos animais.
- Deve-se providenciar espaço suficiente e o manejo da manada deve permitir a livre expressão do comportamento dos animais e a sua livre refeição.
- Devem existir tantas baias para dormir ou comer quantos os animais no estábulo. Em estábulos com alimentação ad lib, podem haver menos comedores.
- Deve-se permitir contato dos vitelos uns com os outros o mais cedo possível. Eles devem ser educados em grupo desde a segunda semana se houver um número suficiente de animais da mesma idade. Baias para vitelos só são permitidas na primeira semana.
- A descorna de animais ou a compra de animais descornados não é permitido. Em casos bem justificados, uma derrogação poderá ser passada pela respectiva entidade certificadora, mas terá que ser revista todos os anos.
- É permitido castrar vitelos para melhoria do bem-estar, saúde ou higiene dos animais. Esta operação deve ser feita na idade apropriada, por pessoal competente e deve-se reduzir ao mínimo qualquer sofrimento dos animais.

### 7.3.5.2 Manejo de Cabras, Ovelhas e Cavalos

As condições para o gado bovino aplicam-se também para os gados ovino, caprino e cavalos.

- Em acréscimo, operações como castração, prender as caudas com elásticos e caudas “curtas” não devem ser feitas sistematicamente em agricultura Biodinâmica.
- Algumas destas operações poderão ser autorizadas se forem para melhorar a saúde, bem-estar ou higiene dos animais. Tais operações devem ser executadas na idade apropriada e por pessoal competente. Qualquer sofrimento infligido aos animais deve ser reduzido ao mínimo.

### 7.3.5.3 Manejo de Porcos

As camas devem ser de palha ou outro material orgânico. Chãos totalmente cimentados (mais de 50%) e manejo em que os animais são atados, não são permitidos. Acesso ao ar livre para procura de raízes deve ser feito sempre que possível (APP10, ver Anexo 7).

- As porcas podem ser mantidas em espaços fechados, para parir e criar as suas crias, mas o menor tempo possível (14 dias máximo). Não devem ser atadas e devem ter acesso ao ar livre sempre que as condições locais o permitam. Porcas lactantes e porcas jovens devem ser mantidas em grupos.

- Baias pequenas com lajes estreitas ou gaiolas não são autorizadas para os leitões após o desmame. O cortar de dentes, ou o seu lixar preventivo não é permitido nem o encurtar orelhas ou caudas.
- Anéis nasais ou de outro tipo que impeçam os porcos de escavarem o solo, não são permitidos.
- É permitido castrar leitões por razões de saúde, bem-estar ou qualidade da carne. Esta operação deve ser feita na idade apropriada, por pessoal competente e qualquer sofrimento infligido aos animais deve ser reduzido ao mínimo.

### 7.3.5.4 Manejo de Aves - Regras Básicas

Todas as aves requerem manejo que seja apropriado à livre expressão dos seus hábitos naturais. Para o melhoramento da estrutura social em bandos de galinhas, devem existir dois galos por cada 100 galinhas.

- Devem ser providenciados suficientes comedores e bebedores.
- Para aves com hábitos de poleiro, estes, com altura suficiente, devem-lhes ser providenciados. Também devem ser providenciados áreas de areia para se espojarem e áreas para apanharem banhos de sol. Aves aquáticas devem ter água suficiente. Patos devem ter áreas para poderem nadar e gansos devem ter uma altura de água que lhes permita mergulhar na totalidade as suas cabeças e pescoços.
- Capoeiras e outras construções devem ser construídas e mantidas de uma forma que lhes permita manter os seus hábitos naturais. Sistemas de gaiola são proibidos. Devem ser providenciados ninhos para postura de ovos.
- Luz do sol suficiente, boas condições climatéricas e baixos níveis de poeira são condições indispensáveis para a saúde e bem-estar das aves. Quaisquer mutilações como cortar bicos, aparar penas ou castrações são proibidas. Capões são igualmente proibidos.
- Na sua fase ativa durante o dia, podem existir numa capoeira, por m<sup>2</sup>, um máximo de 4,4 galinhas poedeiras, progenitores ou 7,1 poedeiras jovens ou um máximo de 16 Kg de peso vivo (máx. de 18 Kg de peso vivo em capoeiras móveis). A idade mínima de abate para qualquer tipo de ave é dada no Anexo 8.
- A iluminação pode ser ampliada até um máximo de 16 horas/dia por iluminação artificial. Nas áreas de esgravatar e nas áreas de alimentação e bebedouros ser deve haver luz do dia suficiente. Para iluminação artificial só são permitidas lâmpadas sem efeitos estroboscópicos.
- Os requisitos supramencionados são obrigatórios para todas as operações independentemente do número de aves.
- A capoeira pode conter um máximo de 3000 galinhas poedeiras (de preferência em grupos de 1000 galinhas), ou progenitores de poedeiras ou aves de engorda, 6300 poedeiras jovens e progenitoras jovens separadas em grupos até 4800 aves cada, 10 x 200 codornizes poedeiras, um máximo de 1000 perus, 2500 galispos ou galinhas da Guiné, 1000 gansos, 1000 patos e 10 x 500 codornas de engorda. Derrogações podem ser passadas pela respetiva entidade certificadora no caso de instalações já existentes. Instalações novas, a construir, têm de seguir estas normas. (APP12, ver Anexo 7)
- Dependendo das condições climatéricas locais, deve-se providenciar áreas com climas diferentes (área quente interior ou área exterior quente – jardim de Inverno) com espaço exterior. Esse espaço exterior deve estar vedado, mas não telhado, com aberturas para a área de pastagem, com o chão coberto de material absorvente húmido que elas possam esgravatar, o que protege a entrada da acumulação de fezes.
- Para gansos e patos um abrigo é suficiente.

Os requisitos anteriores são obrigatórios para todas as operações, independentemente do número de aves existente.

### 7.3.5.5 Manejo de Aves – Regras Específicas

**As condições seguintes não são obrigatórias em fazendas com um total de animais inferior a 100 galinhas poedeiras, 100 galinhas de engorda, 20 perus, gansos ou patos.**

- Em capoeiras com diferentes áreas climatéricas é possível manter um maior número de galinhas poedeiras, durante a noite, na área aquecida.

- No jardim de Inverno o número máximo de aves permitido é, por m<sup>2</sup>: 10 poedeiras ativas ou de reprodução, ou 16 poedeiras jovens ou 48 Kg em peso de aves de engorda.
- Na parte interior da área aquecida, quando as portinholas para a estrutura exterior (jardim de Inverno) estão abertas, é permitido por m<sup>2</sup> um máximo de 8 poedeiras ou 13 poedeiras jovens ou 24 Kg de aves de engorda. Neste caso as portinholas devem abrir automaticamente. Só nestas condições pode o jardim de Inverno ser considerado área de estábulo.
- Taxa de provisão, número e largura das portinholas, bebedores e comedores, poleiros altos e ninhos forrados com palha ou outro material suave devem ser ajustados ao peso das aves.
- Durante a fase ativa não pode ser vedado o acesso às diferentes áreas da capoeira. Tanto a capoeira como o jardim de Inverno têm de estar iluminados.
- A largura das portinholas entre as diferentes áreas deve ser, no mínimo, de 1m por 150 poedeiras, 250 poedeiras jovens e 500 Kg em peso de aves de engorda. A altura das portinholas deve ser tal que as aves possam atravessá-las sem se curvarem. Chãos elevados cimentados ou com lajes devem ter poços para o estrume. Não pode haver mais que três andares de chão com laje ou cimentado. Pelo menos um terço do chão deve ser coberto com palha ou material natural.
- O parque exterior deve atender aos requisitos dos hábitos naturais das espécies. Para galinhas, pelo menos 40% da área deve ser coberta com culturas perenes para proteção, por exemplo, arbustos e árvores. Culturas anuais ou proteção artificial podem ser usadas até a cultura perene atinja 40% da área. As capoeiras móveis estão exemptas. A área mínima requerida é de 4 m<sup>2</sup> por poedeira ou ave de reprodução, 1 m<sup>2</sup> por Kg em peso de aves de engorda, mas pelo menos 4 m<sup>2</sup> por ave, 10 m<sup>2</sup> por peru, 5 m<sup>2</sup> por pato. Os gansos necessitam de um mínimo de 4m<sup>2</sup> de área de pasto por kilo de peso vivo e um mínimo de 15 m<sup>2</sup> por animal. A área de pasto não deve distar mais que 150 m da capoeira para o caso das poedeiras, aves de engorda e perus e 80 m para patos. Para gansos não há restrições nestas distâncias.
- Para minimizar o risco de infeções por patogénicos como, por exemplo, *salmonela*, *campyobacter*, *etc*, durante a educação de jovens poedeiras, um parque aberto pode ser uma alternativa ao acesso à pastagem.
- O chocar dos ovos e a educação dos pintos pela mãe tem de estar incluído na inspeção.

### 7.3.6 Alimentação

Cada exploração deve tentar ser autossuficiente. Concentrados devem conter principalmente grão e legumes. Alimentar com subprodutos de extração industrial não é permitido. Produtos animais não são permitidos, com exceção de ovos, leite e produtos lácteos.

Antibióticos, drogas sulfonamidas, cocidiostáticos, compostos sintéticos da química orgânica e fármacos não são permitidos como aditivos alimentares. Aminoácidos isolados, promotores de crescimento, estimulantes de produção (alimentos antibióticos e estimulantes) e aditivos sintéticos (excetuando vitaminas) não são permitidos.

Forragem convencional não é permitida. Em caso de emergência, pode-se adquirir forragens convencionais com a aprovação da respetiva entidade certificadora. (ver Anexo 7)

Cada compra de alimentos, preparados de alimentos, aditivos minerais e misturas de vitaminas assim como auxiliares de processamento de silagens, têm que ser registadas segundo as indicações da Demeter. Do mesmo modo terá que ser verificado a ausência de OGMs ou seus derivados nos produtos. Prova de falta de acesso a alimentos Biodinâmicos faz parte do processo de certificação. Documentação mostrando a origem, designação, quantidade e como o alimento foi usado deve ser fornecida para cada importação.

### 7.3.6.1 Produção na Exploração/ Porção Demeter para Todos os Animais

A forragem produzida na exploração constitui a base da nutrição animal. Pelo menos 50% (60% para ruminantes, equídeos e camelídeos) dos alimentos (MS), deve ter origem na exploração ou vir de outras explorações Biodinâmicas certificadas. Forragens produzidas na própria exploração são o ponto de partida para um regime alimentar apropriado aos animais da exploração.

Se for necessário importar alimentos, deve-se ter especial cuidado em escolher qualidade que se coadune com a produção Demeter.

Espécie Animal	Mínimo de porção Demeter na ração anual*	Máximo de porção Demeter na ração anual**	Mínimo de Produção própria***	Aprovação de porção Demeter menor em caso de necessidade
Ruminantes, Equídeos, Camelídeos	70%	30%	60%	NÃO****
Porcos	70%	30%	50%	SIM; até 50%
Aves	70%	30%	50%	SIM, até 50%

\*Pode conter alimentos “em conversão para Demeter”, se tiverem certificação Orgânica. Estes, se forem importados, só podem ser 20% de modo que 50% seja plenamente certificado Demeter.

\*\*Pode conter alimentos “em conversão para Orgânica”.

\*\*\*Pode ser uma média calculada para todos os animais da fazenda desde que esteja de acordo com a lei orgânica nacional.

\*\*\*\*Exceto para casos de emergência, aprovados pela entidade certificadora (ver Anexo 7).

### 7.3.6.2 Alimentos em Conversão

- Alimentos de produção própria que estejam no 1º ano de conversão para Demeter e Orgânico só podem ser usados na própria exploração. No 1º ano de conversão, esses alimentos podem atingir 100% da ração. Nos anos seguintes ou se a exploração adquirir novos terrenos, até 20% desses alimentos podem entrar na ração.
- Alimentos de produção própria que estejam no 2º ano de conversão para Demeter e Orgânico podem ser usados na própria exploração sem limites. Somente 30% (máx.) pode ser importado.
- Alimentos de produção própria que estejam no 2º ano de conversão para Demeter e já sejam certificados Orgânico, podem ser usados na própria exploração sem limites. Alimentos importados somente até 50% de modo que 50% da ração seja plenamente certificada Demeter.

### 7.3.6.3 Alimentação de Vacas Leiteiras, Ovelhas, Cabras e Cavalos

- A alimentação deve ser apropriada e conter um alto teor de matéria verde (pasto, feno, silagem) e pelo menos 75% de MS durante todo o ano. A maioria da alimentação de Verão deve ser matéria verde, de preferência pasto.
- No Inverno, os animais devem comer tanto feno quanto for possível (vacas, 3kg /animal /dia e os pequenos ruminantes uma quantidade proporcional ao seu tamanho). Se as condições atmosféricas não permitirem a colheita de feno de boa qualidade, a respectiva entidade certificadora podem passar uma derrogação para ser possível dar-lhes como substituto, silagem de erva (trevo) colhida após a floração. (APP 14A, ver Anexo 7)
- A ração básica não pode consistir somente de silagem durante todo o ano.
- Alimentos de origem animal não são permitidos. Esta restrição não se aplica a leite nem a laticínios.

- Em qualquer caso, os efeitos correspondentes no estado de certificação dos produtos finais têm de ser tomados em conta.

#### 7.3.6.4 Alimentação de Gado Bovino de Engorda

- A ração diária deve ser apropriada para o ruminante com uma proporção de pelo menos 75% de feno ou silagem ou palha ou outro material verde em todas as estações. Silagem pode formar a maioria da ração, mas a alimentação de Verão deve incluir matéria verde fresca.
- No Inverno, os animais devem comer tanto feno quanto for possível (vacas, 3kg /animal /dia e os pequenos ruminantes uma quantidade proporcional ao seu tamanho). Se as condições atmosféricas não permitirem a colheita de feno de boa qualidade, a respetiva entidade certificadora podem passar uma derrogação para ser possível dar-lhes como substituto, silagem de erva (trevo) colhida após a floração. (APP 14A ver Anexo 7)

#### 7.3.6.5 Alimentação de vitelos de substituição, de engorda, potros, borregos e cabritos

Os alimentos seguintes, se possível da própria exploração, podem ser usados: leite, se possível da própria mãe, plantas verdes, grão moído. Vitelos e potros devem beber leite pelo menos três meses. As ovelhas e as cabras, 45 dias. Engordar a leite somente sem a inclusão de uma qualquer planta verde, não é permitido. Alimentos de origem animal – exceto leite e laticínios – são proibidos para os ruminantes.

É possível alimentar com substitutos desde que se siga o regime geral e nas condições seguintes:

- O substituto do leite deve consistir de pelo menos 80% (MS) de leite em pó ou leite em pó desnatado.
- O substituto do leite pode conter soro em pó, amido de cereais, açúcar, óleos vegetais, vitaminas adicionadas e minerais.
- O substituto do leite não pode conter fontes de proteína vegetal ou óleo de coco ou de palma.

Dependendo da qualidade dos ingredientes e da duração do período de alimentação, haverá consequências no estado de certificação dos vitelos vendidos de acordo com o capítulo 7.3.8 e seguintes.

#### 7.3.6.6 Gado Nomade e pastagem de Verão em áreas não cultivadas

Produtos de gado nomade pode ser comercializada como Demeter se  $\frac{2}{3}$  da alimentação for de própria produção e metade da forragem vierem de áreas cultivadas biodinamicamente. O restante pode vir de área extensivas, incluindo reservas naturais, que não tenham utilizado fertilizantes sintéticos ou fitossanitários químicos, onde os preparados biodinâmicos não possam ser aplicados devido ao declive ou inacessibilidade.

- Animais criados desta maneira só podem ser comercializados como Demeter, pelo menos seis meses após o desmame, se foram alimentados e manejados segundo estas normas durante esse período.
- Deve ser feito um diário de pastagens.

#### 7.3.6.7 Animais externos

Animais convencionais ou biológicos não pertencentes à exploração certificada Demeter podem ser mantidos em pastagens Demeter ou em estábulos Demeter nas seguintes condições:

- Tem de existir um acordo escrito entre o dono dos animais e o gerente da exploração
- Todos os animais têm de estar claramente identificados com brincos nas orelhas ou equivalente
- No que diz respeito a manejo, tratamentos veterinários e alimentação, todos os animais têm de cumprir com estas normas

- Se todos os animais externos cumprirem estes requisitos, podem ser integrados no saldo forragem – estrume na fazenda certificada.

Se os animais externos não cumprirem com estes requisitos e forem alimentados com alimentos orgânicos ou convencionais, as seguintes condições são requeridas:

- Tem de existir um acordo escrito entre o dono dos animais e o gerente da fazenda
- Os animais têm de estar claramente separados nos estábulos e nas pastagens
- A alimentação dos animais tem de ser claramente separada
- Se todos os animais externos forem mantidos em condições separadas, podem ser integrados no saldo forragem – estrume na base de uma cooperação forragens-estrume segundo o artigo 7.3.4 se forem mantidos pelo menos orgânicos.

Em ambos os casos, ser necessária uma derrogação passada pela respetiva entidade certificadora (APP 15, ver Anexo 7). O pedido desta derrogação tem de ter uma clara descrição das circunstâncias, especialmente, no que diz respeito às medidas de separação.

### 7.3.6.8 Pastagens Comunitárias

Animais de explorações Demeter podem pastar em pastagens comunitárias se estas não tiverem sido cultivadas em convencional por um período mínimo de três anos e se os animais convencionais forem de exploração extensiva. Não podem ser alimentados com suplementos alimentares convencionais.

- Leite destes animais só podem ser comercializados Demeter, quando retornarem a alimentação Demeter.
- Carne destes animais só pode ser comercializada Demeter quando esses animais forem mantidos pelo menos metade da sua vida segundo estas normas.

Derrogações ao uso de pastagens comunitárias devem ser pedidas à respetiva entidade certificadora (APP 16, ver Anexo 7).

### 7.3.6.9 Alimentação de Porcos

O objetivo é produzir toda a alimentação para os porcos na própria fazenda. Deve-lhes ser dado uma ração diária de plantas ou alimentos com alto teor de água, por exemplo, ervas ou beterrabas.

Para saber da ração média, ver capítulo 5.5.1.

- A quantidade total de alimentos importados não pode exceder 50% (MS)
- A respetiva entidade certificadora pode autorizar a compra de alimentos certificados orgânicos para porcos até 50% da ração, se não houverem alimentos Demeter. A indisponibilidade tem de estar documentada (APP 13, ver Anexo 7).

### 7.3.6.10 Alimentação de Aves

Uma parte da dieta deve ser tal que as aves possam procurar, por si sós, a sua alimentação. Às galinhas e aves semelhantes deve-se dar, na sua ração diária, 20% de grão integral. Pelo menos 5% da ração total deve ser dada seja no chão da capoeira seja no exterior de modo que as aves possam encontrar a sua própria comida. Para aves de engorda, a sua ração deve conter alimentos crus estruturados assim como grão integral.

- Todas as aves devem comer areia ou pequenas pedras. As aves devem poder beber em fontes de água abertas ou pelo menos bebedores abertos. Perus e gansos necessitam pasto verde durante a fase vegetativa. Os patos têm de poder molhar a sua alimentação quando no exterior.
- A respectiva entidade certificadora pode autorizar a compra de rações certificadas orgânicas, até um total de 50%, se rações Demeter não estiverem disponíveis. A não disponibilidade tem de ser provada.

## 7.3.7 Criação e Identificação

### 7.3.7.1 Criação

Um princípio do método Biodinâmico é a manutenção na exploração de estirpes masculinas e é, portanto, altamente recomendado. Inseminação artificial não pode substituir plenamente o efeito da influência do macho na manada e não é recomendada. Não é permitido produzir animais por manipulação genética ou pelo uso de biotecnologia (transferência de embriões, separação de esperma para determinação do sexo).

### 7.3.7.2 Identificação do Efetivo e Registos

Todo o gado, o próprio e o importado, deve ser identificado inequívoca e permanentemente com uma marca na orelha ou outro tipo de marca. Para aves e outros pequenos animais, basta identificação do grupo. Animais importados devem vir acompanhados de um certificado de origem. Tem de ser possível rastrear a vida do animal até à exploração onde nasceu e aos seus pais

É necessário ter um diário do manejo dos animais (ver também seção 5.8 Tratamento veterinário de animais) que permita rastrear a vida do animal desde o nascimento até à venda. Outros documentos que tenham a mesma informação podem substituir este diário.

## 7.3.8 Origem dos Animais, Animais Importados e Comercialização

### 7.3.8.1 Animais Importados para Criação e Aumento da Manada

Animais importados devem, de preferência, provir de explorações Biodinâmicas. Se não houver, então podem vir de explorações Orgânicas. Caso não hajam animais nestas condições, a respetiva entidade certificadora pode autorizar a importação de animais convencionais (gado bovino até 40% da manada no máximo) (APP18, ver Anexo 7).

Todos os animais convencionais adquiridos têm de trazer consigo uma confirmação de que não foram alimentados com farinhas de origem animal ou de osso, se não for já previsto na lei nacional.

Para requisitos mínimos de comercialização com a marca Demeter, por favor, ver as tabelas em 7.3.8.3. e seguintes.

### 7.3.8.2 Animais Importados para Engorda

Animais importados para engorda para venda de carne com o selo Demeter têm que provir obrigatoriamente de fazendas Demeter e somente não havendo, poderão ser de origem Orgânica. Sobre os períodos mínimos para certificar Demeter (carne e outros produtos), por favor, ver tabelas seguintes.

### 7.3.8.3 Leite, Vacas Leiteiras e Vitelos, Bovinos de Engorda

- O leite só pode ser comercializado “em conversão para **demeter**” se as vacas leiteiras se alimentarem em áreas assim certificadas.
- Se vacas leiteiras individuais de origem convencional forem importadas, o leite pode ser certificado **demeter** ou “em conversão para **demeter**”, dependendo do estado de certificação, após 6 meses de manejo e alimentação segundo estas normas.
- Animais biológicos importados para criação, podem ser certificados **demeter** após terem sido manejados e alimentados segundo estas normas 12 meses pelo menos.
- Gado Bovino de engorda importado, certificado orgânico, só pode ser certificado **demeter** se for alimentado e manejado pelo menos 2/3 da sua vida.

- Vitelos importados para serem amamentados pelas vacas da exploração, devem provir de preferência de explorações Demeter. Se tal não for possível, devem ter origem orgânica. Vitelos para criação de origem convencional só podem ser importados após aprovação da respetiva entidade certificadora (APP 18, ver Anexo 7).

#### Rotulagem de produtos de animais importados do Biológico ou do convencional

<b>Produto para venda</b> <b>Gado bovino</b>	<b>Estado de certificação</b> <b>à chegada</b>	<b>Alimentado e maneado</b> <b>segundo as normas</b>	<b>Rotulagem do produto</b> <b>para venda</b>
Leite	Orgânica	-	<b><i>Demeter</i></b>
Leite	Convencional	6 meses	<b><i>Demeter</i></b>
Carne de gado de engorda	Orgânica	Pelo menos $\frac{2}{3}$ da sua vida	<b><i>Demeter</i></b>
Carne de gado de engorda/criação	Convencional	Pelo menos $\frac{3}{4}$ da sua vida	<b><i>Demeter</i></b>
Carne de gado de criação	Orgânica	Pelo menos 12 meses	<b><i>Demeter</i></b>

#### 7.3.8.4 Ovelhas e Cabras

A ordem descrita na seção 7.3.8.1 regula o gado importado.

Leite importado de animais convencionais pode ser certificado Demeter após 6 meses.

TABELA: Rotulagem de produtos de animais importados de origem Orgânica ou convencionais – ovelhas e cabras

<b>Produto para venda</b> <b>Ovelhas e Cabras</b>	<b>Estado de certificação</b> <b>à chegada</b>	<b>Alimentado e maneado</b> <b>segundo as normas</b>	<b>Rotulagem do produto</b> <b>para venda</b>
Leite	Orgânica		<b><i>Demeter</i></b>
Leite	Convencional	6 meses	<b><i>Demeter</i></b>
Carne	Orgânica	Pelo menos 6 meses	<b><i>Demeter</i></b>
Carne	Convencional	Mais de 12 meses	<b><i>Demeter</i></b>
Lã	Convencional ou orgânica	Mais de 12 meses	<b><i>Demeter</i></b>

### 7.3.8.5 Porcos

A ordem seguida na seção 7.3.8.1 restringe a compra de fêmeas jovens e outros requisitos básicos.

- Leitões importados devem ser de preferência de origem Demeter. Se não houver, então podem ter origem Orgânica.
- Leitões para engorda, importação só de origem Demeter ou Orgânica.
- Leitões convencionais só podem ser adquiridos se não houverem Orgânicos e só com aprovação da respectiva entidade certificadora. (ver Anexo 7)
- Leitões desmamados convencionais pesando menos de 25 kg podem ser importados para começar uma nova manada. Porcos que foram adquiridos como leitões convencionais só podem ser comercializados com o rótulo “em conversão para **demeter**” na carcaça se tiverem sido alimentados e manejados na exploração segundo estas normas pelo menos 6 meses. Os leitões têm que pesar menos de 25 kg, isto é, têm que chegar à exploração logo após a desmama.
- Só podem ser importados criações que utilizem camas para os animais e que não pratiquem o corte de caudas.
- Imuno-castração não é permitida

TABELA: Rotulagem de Produtos de animais importados de origem BIO ou Convencional – Porcos

Produto para venda	Estado de certificação à chegada	Idade à chegada	Alimentados e manejados segundo as normas	Rotulagem do produto para venda
Porcos				
Carne	Orgânica		Pelo menos 1/2 da vida	<b>Demeter</b>
Carne	Convencional	Menos de 25 kg, diretos do desmame	Pelo menos 6 meses	Em conversão para <b>demeter</b>
Carne	Convencional (de criação)		Pelo menos 2 anos	<b>Demeter</b>

### 7.3.8.6 Aves

- Galos e outras aves para carne têm que ser importados como pintos do dia, isto é, têm de ter saído da chocadeira pelo menos 3 dias após nascimento.
- Aves importadas devem ser, de preferência de fazendas biodinâmicas certificadas. caso não hajam, podem ser importadas de fazendas orgânicas certificadas.
- Caso não hajam em certificação Orgânica, a respectiva entidade certificadora pode autorizar a compra de pintos do dia para carne de origem convencional (APP 20, ver Anexo 7).
- Frangos de carne convencionais que tenham sido alimentados e manejados segundo estas normas podem ser comercializados como Demeter. Deverá ser respeitada a idade mínima para abate. (ver Anexo 8)
- São preferidas raças de crescimento lento.

TABELA: Rotulagem de Produtos de animais importados de origem BIO ou Convencional – Aves

Produto para venda	Estado de certificação	Idade à chegada	Alimentados e manejados segundo as normas	Rotulagem do produto para venda
Aves	à chegada			
Ovos	Biológicos	18 semanas máximo	O mesmo estado de certificação da alimentação	<b>Demeter</b> /em conversão para <b>demeter</b>
Ovos	Pintos do dia convencionais	3 dias máximo	O mesmo estado de certificação da alimentação	<b>Demeter</b> /em conversão para <b>demeter</b>
Frangos e poedeiras para carne	Pinto do dia convencional	3 dias máximo	Desde a chegada até ao abate – ver Anexo 8	<b>Demeter</b>
Frangos e poedeiras para carne	Biológico		Metade da sua vida	<b>Demeter</b>

### 7.3.8.7 Produtos Apícolas

A produção e condições de certificação de mel e outros produtos apícolas estão regulamentados nas Normas para Produtos Apícolas e Manejo das Abelhas para o uso das marcas Demeter, Biodinâmico® e marcas relacionadas.

### 7.3.9 Tratamentos Veterinários de Animais

A saúde dos animais será prioritariamente assegurada por um manejo adequado, técnicas de criação e alimentação, escolha de raças adequadas assim como pelo uso de medidas profiláticas, tais como um manejo apropriado à espécie animal. Se ainda assim surgirem problemas de saúde, deve ser ministrado imediatamente tratamento para o alívio das condições da enfermidade. Se o tratamento estiver sob a direção de um veterinário e documentado com rigor, o remédio escolhido pode se desviar destas normas de modo a encontrar a melhor solução para a saúde do animal, gestão da resistência e aspetos ambientais.

#### 7.3.9.1 Requisitos Gerais para Todos os Animais

Os tratamentos profiláticos e de rotina com materiais que não são denominados remédios naturais (medicamentos alopáticos de síntese química, antibióticos, anti-helmínticos, etc), não são permitidos a menos que seja exigido por lei. Considera-se uma exceção a esta regra, o uso de anti-helmínticos permitidos nos casos em que o parasitismo é endêmico na área da exploração.

Qualquer tratamento, seja ele qual for, que dado a um animal individualmente ou ao efetivo tem que ser registado em pormenor nos cadernos de campo. Neste registo deve constar, para cada animal, o tratamento, o método, o medicamento usado, o intervalo de segurança e a data de tratamento. Estes registos têm que ser guardados e apresentados quando solicitados.

- Quando forem usados medicamentos alopáticos, deve-se observar o dobro do intervalo de segurança indicado e nunca inferior a 48 horas se não for mencionado nenhum intervalo de segurança. Excetua-se o caso de um teste negativo de bactérias inibidoras a seguir ao uso de antibióticos.

- Animais com um ciclo de vida inferior a um ano só podem receber um tratamento por ano. Outros tratamentos têm de ser limitados a um máximo de três por ano.
- Se um animal receber um número maior de tratamentos que o permitido ou se for tratado com um material não permitido, não pode ser comercializado como Demeter.
- Remédios contendo organofosfatos e tratamento com hormônios para sincronização de cios ou aumento da taxa de crescimento ou produção dos animais não é permitido.

### 7.3.9.2 Uso de Remédios em Grandes e Pequenos Bovídeos, Equídeos, Camelídeos, e Porcas

**Uso de antibióticos:** O objetivo é estar largamente livre de antibióticos, ocorrendo a sua utilização somente em casos de emergência. Os animais, de forma individual podem receber um máximo de três conjuntos de tratamentos por ano. Não podem se usados profilaticamente e sempre sob as orientações de um veterinário. Antibióticos de importância crucial para a medicina humana só podem ser utilizados como último recurso. No caso de problemas persistentes da manada é altamente recomendado consultar um especialista de modo a fortalecer a manada através de um programa de criação e manejo.

**Ecto-parasitas** – Os animais, de forma individual, podem receber somente uma aplicação de Ivermectina/doramecina para o tratamento ou prevenção de miasis. O tratamento de toda a manada só é permitido juntamente com outros medicamentos contra ecto-parasitas.

**Piretróides** - o seu uso só é permitido em aplicação local contra carrapatos, moscas, nomeadamente dermatobia, etc. Não é permitido o uso de banhos de imersão (mergulhar todo o animal). Outras soluções devem ser integradas nas medidas de controle. Spinosad para controle de miasis e piolhos em ovelhas e cabras é permitido.

**Parasitas internos** – Os anti-helmínticos só podem ser ministrados depois de um adequado diagnóstico de presença de parasitas e aplicação de um regime alimentar apropriado e uso de pastagem livre de parasitas em qualquer fase do seu ciclo. O tratamento de toda a manada é permitido, mas o uso de Ivermectinas e dorarmectinas está geralmente excluído como remédios para parasitas internos com a exceção de liver fluke e oestrus ovis se não houver disponíveis materiais alternativos. A administração oral é preferida. Deitar sobre ou injeções só é permitido como um último recurso e sempre sob a direção de um veterinário.

### 7.3.9.3 Requisitos adicionais para aves, porcos de engorda, coelhos e outros animais pequenos

Os requisitos anteriores também se aplicam a Aves, Porcos de Engorda, Coelhos e outros Animais Pequenos a menos que não estejam exclusivamente mencionados para uma espécie específica. No caso de ocorrência de doenças em aves, animais pequenos e porcos de engorda, toda a manada pode ser tratada. Porcos de engorda e coelhos só podem receber uma aplicação por ano de Ivermectinas e dorarmectinas para tratamento de miasis.

## 7.3.10 Transporte e Abate de Animais

O abate de animais requer particular cuidado e atenção. Deve-se ter consciência que todo o processamento de carne começa com a morte de um ser vivo com alma. Considerações éticas e morais requerem que o animal seja tratado em todo o percurso, desde o transporte até ao matadouro de tal modo que stress, medo, sede e dor sejam evitadas tanto quanto possível. As distâncias de transporte devem ser o mais curtas possível e, portanto, os animais devem ser abatidos na região onde foram criados. O abate de animais não está coberto em detalhe nestas normas. Os esforços dos indivíduos envolvidos, os quais devem agir com visão e os princípios mencionados anteriormente, substituem-nos.

- É proibido conduzir os animais com bastões elétricos assim como o uso de sedativos ou outros produtos sintéticos ou químicos antes, durante ou após o transporte
- O tempo de espera no matadouro deve ser reduzido ao mínimo possível. Se for preciso esperar, os animais devem ficar alojados em espaços cobertos suficientemente grandes
- Durante a espera, os animais devem receber comida e bebida suficiente
- Os animais devem ser rapidamente abatidos e após o abate, devem ser completamente exangues
- Regras para corte de gargantas, que são requeridas em certos grupos religiosos são permitidas para esse grupo específico, desde que as normas acima mencionadas sejam respeitadas, com a exceção do abate.

## 7.4 Conversão

### 7.4.1 Plano de Conversão

A conversão de uma fazenda à Biodinâmica deve começar pela definição dos objetivos de desenvolvimento da fazenda. Com esta definição, deve então ser traçado um plano de conversão (em colaboração com consultores) que contenha os detalhes manejo e como podem ser adaptados aos objetivos da Biodinâmica e suas Normas. Este plano de conversão deve incluir o seguinte:

- Um mapa preciso com descrição das parcelas
- Solos – incluindo as condições e qualquer uso de materiais proibidos por estas normas
- Culturas – atuais e planejadas, incluindo a planejada rotação de culturas
- Animais- atuais (incluindo o estado) e os que se pretendem adquirir
- Manejo da fertilidade
- Medidas para minimizar o efeito de contaminação ambiental como, por exemplo, a contaminação por pulverizações vizinhas, indústrias ou estradas com tráfego pesado, etc.)

O plano de conversão deve conter os detalhes de como os objetivos de desenvolvimento da fazenda poderão, na prática, serem alterados e adaptados para se atingir um organismo agrícola biodinâmico.

A respectiva entidade certificadora pode requerer análises e testes sobre a presença de resíduos de agroquímicos ou investigar outras influências ambientais.

Os planos de conversão não obrigam as entidades certificadoras a menos que haja uma declaração assinada e todos os requisitos estejam cumpridos. Planos de conversão assinados somente por consultores representam somente uma recomendação.

### 7.4.2 Conversão de Toda a Propriedade

A propriedade tem de ser toda convertida à Biodinâmica de uma só vez. O responsável pela produção não pode trabalhar simultaneamente, como tal, numa fazenda Demeter e numa outra convencional.

Sempre que justificado, o período de conversão de certas áreas/manejo animal pode ser prolongado nas seguintes circunstâncias:

- Períodos prolongados de 5 anos a partir do 1º ano de conversão, só são possíveis para culturas perenes e plantas ornamentais
- As plantas ornamentais e culturas perenes que ainda não estejam certificadas Demeter, têm de ser cultivadas biologicamente
- Existindo um protocolo completo de separação total, a entidade certificadora pode autorizar produção paralela de perenes e ornamentais durante 5 anos.
- Documentação precisa tem de ser apresentada em todas as etapas do processo

- Os animais podem ser manejados convencionalmente durante 3 anos dentro do período de conversão, mas somente se esta parte dos animais for subsequentemente abandonada e não for mais aceitável reconstruir os estábulos ou construir uma norma de partilha de forragem da exploração
- Os animais podem ser manejados biologicamente durante 5 anos durante o período de conversão se medidas essenciais de construção dos estábulos forem a razão do não cumprimento destas normas
- Toda a exploração tem de atingir a plena certificação Demeter ao fim de 5 anos.

Conversão prolongada, produção paralela em perenes e manejo animal não orgânico durante a conversão, todos precisam de uma derrogação passada pela respetiva entidade certificadora e as derrogações precisam de ter uma justificação por escrito (APP 21, ver Anexo 7).

### 7.4.3 Conversão de Nova Áreas Agrícolas

A conversão de novas áreas devido à expansão de cultivos, difere consideravelmente da fase de conversão de novas explorações.

Em contraste com a restrição de produção paralela em 7.4.2 na conversão de toda a propriedade, o cultivo paralelo de Orgânico, Demeter e Conversão para Demeter é permitido para o mesmo tipo de forragens. Em qualquer caso, é requerido uma descrição do protocolo de separação no que diz respeito a colheitas e armazenamento.

As provisões em 7.4.4 que dizem respeito a períodos de conversão dependendo da cultura e cultivos preliminares das novas áreas adquiridas aplicam-se sem restrições.

### 7.4.4 Certificação em períodos de conversão

No geral, os calendários e períodos seguintes representam o respetivo caso ideal de períodos de conversão. Em casos de desvios ou não conformidades, a respetiva entidade certificadora pode, em qualquer altura, prolongar o período de conversão.

O pré-requisito para a certificação em conversão é a condução de toda a exploração segundo estas normas, como definido na seção “conversão”. O uso da marca será então regulamentado pelo seguinte calendário:

- A comercialização de produtos do primeiro ano de conversão, com rótulos que impliquem que é um produto de agricultura Orgânica ou de agricultura Biodinâmica ou fraseado similar, é proibida.
- Produtos colhidos 12 meses após o início da conversão, podem, se a certificação for concedida, ser comercializados como “em conversão para **demeter**”. Culturas colhidas mais de 36 meses (culturas perenes), ou semeadas mais de 24 meses após o início da conversão, podem ser comercializadas como **demeter** uma vez concedida a certificação.

Estes períodos podem, em circunstâncias excecionais, serem prolongados: se uma exploração, ou parte de uma exploração tiver sido intensamente cultivada em convencional, um chamado ano zero pode preceder os períodos listados acima.

TABELA: Conversão normal se antes houve agricultura convencional

12 meses	12 meses	12 meses	Certificação completa
<b>As Normas foram cumpridas</b>	Colheita = “em conversão para <b>demeter</b> ”	Colheita = <b>demeter</b> (culturas semeadas 24 meses depois do início da conversão) ou Colheita = “em conversão para <b>demeter</b> ” (culturas perenes*)	<b>Colheita = demeter (culturas perenes*)</b>
0 (ponto de partida)**	1	2	3 anos

**Ponto no tempo 1:** 12 meses após o início do relógio; os produtos colhidos a partir deste tempo podem levar o rótulo “em conversão para **demeter**”.

**Ponto no tempo 2:** 24 meses após o início do relógio; os produtos semeados 24 meses após o início da conversão podem ser rotulados Demeter se a certificação foi dada. Culturas perenes colhidas a partir deste momento podem levar o rótulo “em conversão para **demeter**”.

**Ponto no tempo 3:** 36 meses após o início do relógio; produtos colhidos de culturas perenes podem levar o rótulo Demeter.

Exemplo 1: Cereais. Regra simples: a terceira colheita tem a certificação Demeter.

Exemplo 2: Leite. Se leite ou produtos lácteos vão certificar com “em conversão para **demeter**”, pelo menos 80% da alimentação dos animais tem de estar certificada “em conversão para **demeter**”. Um máximo de 20% da ração alimentar pode vir do 1º ano de conversão.

\*Exclui-se prados e adubos verdes perenes

\*\*O ponto de partida de um período de conversão pode ser diferentemente definido pelas respetivas entidades certificadoras, por exemplo, assinatura de um contrato ou aprovação de um plano de conversão.

Estes períodos podem ser encurtados em casos excecionais:

- Se uma exploração ou a sua maior parte tenha certificação orgânica há pelo menos um ano, os produtos do primeiro ano de conversão podem ser rotulados “em conversão para **demeter**” desde que o total cumprimento destas Normas (incluindo completo uso dos preparados, ver também 7.2) tenha sido verificado na inspeção.
- Se uma exploração ou a sua maior parte tenha certificação orgânica (período de conversão excluído) antes do período de conversão há pelo menos 3 anos, pode obter plena certificação Demeter na primeira colheita desde que o total cumprimento destas Normas (incluindo completo uso dos preparados) tenha sido verificado na inspeção.

- Conversão parcial e áreas novas seguem as normas acima com a respectiva documentação.

Para produtos animais, a certificação corresponde à certificação da forragem. Ver as tabelas em 7.3.8

TABELA: Conversão encurtada se antes tenha havido agricultura Orgânica por pelo menos 1 ano.

<b>12 meses</b>	<b>12 meses</b>	<b>Plena Certificação</b>
Normas orgânicas cumpridas	Colheita = “em conversão para <b>demeter</b> ”	Colheita = Demeter  Culturas perenes, colheita “em conversão para <b>demeter</b> ”
0	1 (ponto de partida)*	2

\* O ponto de partida de um período de conversão pode ser diferentemente definido pelas respectivas entidades certificadoras, por exemplo, assinatura de um contrato ou aprovação de um plano de conversão.

TABELA: Conversão rápida se antes tenha havido agricultura Orgânica por pelo menos 3 anos

<b>36 meses</b>	<b>Plena Certificação</b>
Normas BIO cumpridas	Colheita = Demeter
0	3 anos (ponto de partida)*

\* O ponto de partida de um período de conversão pode ser diferentemente definido pelas respectivas entidades certificadoras, por exemplo, assinatura de um contrato ou aprovação de um plano de conversão.

TABELA: Condições especiais para culturas perenes em climas tropicais e subtropicais

<b>12 meses</b>			<b>Plena Certificação</b>
<b>9 meses</b>		Primeira inspeção	Colheita = Demeter  (culturas perenes)
<b>6 meses</b>	Uso completo dos preparados		
0 (ponto de partida)	0,5	0,75	1 ano

Uma vez que culturas perenes em climas tropicais e subtropicais são colhidas continuamente em determinadas circunstâncias, a orientação para a primeira colheita não é importante. Por essa razão, aplicam-se aqui os pontos de referência.

Se uma fazenda ou a maior parte dela for certificada Orgânica (período de conversão excluído) por um mínimo de 1 ano, pode ser passada a certificação “em conversão para **demeter**” (todas as 3 pré-condições têm de estar cumpridas):

- Nunca antes de 12 meses do início do período de conversão (contrato de conversão ou de marca assinado)
- Nunca antes de 6 meses após a 1ª aplicação dos preparados
- Nunca antes de 3 meses após a 1ª inspeção com evidência positiva de cumprimentos das Normas sem não conformidades de relevo.

Se uma fazenda ou a sua maior parte for certificada Orgânica (período de conversão excluído) por um período mínimo de 3 anos, pode ser atribuída a plena certificação Demeter (todas as 3 pré-condições têm de estar cumpridas):

- Nunca antes de 12 meses após o início do período de conversão (contrato de conversão ou de marca assinado)
- Nunca antes de 6 meses após a 1ª aplicação dos preparados.
- Nunca antes de 3 meses após a 1ª inspeção com evidência positiva de cumprimento das Normas sem não conformidades de relevo.

## Anexo 1 - Cálculo do número de Animais

A unidade de estrume determina a taxa de provisão

Uma unidade de estrume corresponde a 80kg de N e 70kg de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Uma unidade viva (ex: uma vaca com um peso nominal, em vivo, de 500 Kg) excreta 0,7 unidades de estrume (UE) num ano.

Tipo de animal	Unidade viva/Animal	Nº animais Máx./ha
Bois reprodutores	1,2	0,8
Vacas	1	2
Gado bovino com mais de 2 anos de idade	1	2
Gado bovino com idade entre 1 e 2 anos	0,7	1,4
Vitelos	0,3	3,3
Ovelhas e cabras até 1 ano de idade	0,02	50
Ovelhas e cabras com mais de 1 ano	0,1	20
Cavalos < 3 anos, ponnies e raças pequenas	0,7	1,4
Cavalos > 3 anos	1,1	0,9
Porcos para abate (20 – 50 Kg)	0,06	16,7
Porcos para abate com mais de 50kg	0,16	6,25
Varrascos	0,3	3,3
Porcas de reprodução (incluindo bácoros até 20kg)	0,55	1,8
Porcas de reprodução sem bácoros	0,3	3,3
Leitões	0,02	50
Galinhas poedeiras (sem substituição do bando)	0,0071	140,8
Frangos	0,0036	277,8
Galos e galinhas de carne	0,0036	277,8
Patos para abate	0,005	200
Perus para abate	0,0071	140,8
Gansos para abate	0,0036	277,8

Para aqueles animais que produzem diferentes quantidades de estrume, devido à sua raça, ou nível de produção, são necessárias correções.

A unidade de estrume deve ser calculada com base no número médio de animais da fazenda durante o ano.

## Anexo 2 – Alimentos importados permitidos

Alimentos produzidos na própria exploração formam a base da alimentação animal; o objetivo a atingir é a completa autossuficiência. Se, contudo, for necessário importar alimentos, deve-se ter em atenção que a escolha deve ser apropriada à produção de produtos com qualidade Demeter. Alimentos importados devem respeitar a seguinte ordem de prioridades: 1) alimentos certificados Demeter, 2) de explorações orgânicas certificadas que sejam membros de uma organização de certificação orgânica, 3) de explorações inspecionadas segundo o regulamento CE 834/2007 e 889/2008 (ou explorações controladas de forma comparável), 4) de áreas de exploração extensiva incluindo reservas naturais onde não tenham sido aplicados fertilizantes sintéticos ou produtos fitossanitários químicos.

Até 50% de MS de um alimento, numa ração média, pode provir de áreas ainda não certificadas completamente, mas cultivadas Biodinamicamente e de áreas orgânicas até 20%. Alimentos importados “Em conversão para Demeter” e alimentos biológicos, em conjunto, não podem exceder 50% da ração diária. **A importação de alimentos convencionais não é permitida.** A respetiva entidade certificadora pode aprovar a importação até um máximo de 50% de alimentos biológicos para porcos e aves, se não houverem alimentos Demeter. Esta falta deve ser comprovada.

Deve existir documentação dos alimentos importados e devem ser declarados como parte das receitas provando que estas regras foram seguidas.

### a) Dieta para ruminantes:

- 🌾 Alimentos principais básicos como feno, palha, silagem, milho e raízes
- 🌾 Grão, farelo, refugo de grão
- 🌾 Leguminosas
- 🌾 Feno feito a partir de folhagens
- 🌾 Ervas
- 🌾 Melaços
- 🌾 Pastos e produtos de culturas aráveis não mencionados antes
- 🌾 Misturas de alimentos contendo os ingredientes acima mencionados
- 🌾 Restos de frutas e hortícolas
- 🌾 Subprodutos de transformados (a parte leite e produtos lácteos, excluem-se produtos animais)

### b) Porcos

Para além dos acima mencionados, podem ser usados:

- 🌾 Produtos lácteos e leite em pó desnatado, sem aditivos
- 🌾 Óleos de plantas de origem natural (desde que não hajam dúvidas quanto aos níveis de resíduos)
- 🌾 Desperdícios vegetais limpos
- 🌾 Soro de leite e ovos

### c) Aves

Para além do mencionado em a) e b), podem ser usados:

- 🌾 Ervas secas moídas
- 🌾 Pó de Paprika

d) Os seguintes alimentos principais básicos de origem convencional podem ser importados para satisfazer as exigências estruturais e energéticas, se necessário (ex: ocorrências imprevistas como catástrofes naturais, fogos, etc.), com a aprovação da respetiva entidade certificadora e sem OGMs:

-  Alimentos básicos como fenos, silagens de pastos, tanto quanto possível de explorações de fraca intensidade produtiva
-  Grão, subprodutos do processamento de grãos e resíduos de moagem dos mesmos
-  Legumes; (sem bolo de extração)
-  Óleos de sementes, azeite
-  Raízes forrageiras

O procedimento em d) está sujeito a aprovação como derrogação da respetiva entidade certificadora (APP 24, ver Anexo 7).

### **Anexo 3 – Complementos e Aditivos Alimentares Permitidos**

-  Sal
-  Algas calcificadas, cal alimentar, calcário de conchas
-  Algas marinhas
-  Misturas de minerais e preparados de vitaminas (= Premix: não aminoácidos individuais, de preferência de origem natural)
-  Pó de rocha, óleo de fígado de bacalhau (somente não-herbívoros), alfarroba
-  Óleos vegetais, farelo, levedura de cerveja, melaços como transportador em concentrados minerais ou como auxiliar para reduzir poeiras, ou como auxiliar na prensagem (máximo 2% da ração de produção)
-  Na apicultura: açúcar (ver as Normas para a Produção de Produtos Apícolas e Manejo das Abelhas)

As misturas prontas não podem conter organismos geneticamente modificados nem ser produzidas com a ajuda de tecnologia genética. Prova escrita, para este efeito, deve ser apresentada à entidade inspetora.

As substâncias seguintes são autorizadas como auxiliares no processo de silagem:

-  Açúcar alimentar
-  Farinhas de grão de grãos produzidos segundo estas regras
-  Agentes promotores da produção de ácido láctico
-  Soro de leite
-  Melaços, sal, aparas secas e húmidas
-  ácidos orgânicos sem OGM's, para assegurar a qualidade das forragens em anos de mau tempo

## **Anexo 4 - Fertilizantes Permitidos e Restringidos e Condicionadores de Solo**

Em princípio, cada exploração deve procurar ser autossuficiente nos seus estrumes e fertilizantes. A importação de fertilizantes listados abaixo de 1. a 4. só deve acontecer conforme as necessidades. O uso de materiais importados requer cuidados especiais no que diz respeito aos efeitos na qualidade de produtos Demeter. Os preparados Biodinâmicos devem ser usados tanto quanto possível. Materiais importados têm que ser declarados no processo de certificação anual. Em alguns casos, será necessário apresentar um teste sobre eventuais resíduos (ex. compostagem de materiais verdes). Novos fertilizantes só podem ser testados com o acordo da Demeter Internacional, ou a respetiva entidade certificadora.

### **1. Fertilizantes e Condicionadores de Solo importados de fontes certificadas orgânicas e Demeter**

- Composto
- Estrume de estábulo, chorumes de estrumes animais (mesmo após extração de bio gás)
- Chorumes de plantas
- Resíduos biológicos (ex. resíduos de colheitas)
- Palha

### **2. Fertilizantes e Condicionadores de Solo importados de fontes não certificadas**

- Estrumes tanto quanto possível preparados no local de origem (não são permitidos chorumes nem líquidos de origem convencional)
- Palha e materiais vegetais
- Subprodutos de processamento (fertilizantes feitos de corno puro, farinhas de osso e de carne, sangue seco, se possível de stock certificado biológico ou biodinâmico\*, pelo e penas e outros similares) como aditivos ao estrume do estábulo desde que compostados com os preparados.
- Peixe, composto ou fermentado com os preparados. Testes sobre teores de metais pesados podem ser pedidos. Farinha de peixe proveniente de fábrica ou desperdício de peixes de fazendas de peixes são excluídas.
- Algas e seus derivados
- Produtos frescos de corte de árvores: serradura, casca e outros desperdícios (se não estiverem contaminados com fungicidas nem inseticidas) e cinzas de madeira não tratada
- Turfa sem aditivos sintéticos para germinação de sementes, se não houver alternativas (algas marinhas e turfa devem ser usados com prudência por razões de esgotamento das fontes)
- Melaços fermentados\*. Sementes de ricínio trituradas

### **3. Fertilizantes minerais suplementares importados**

- Pós de rocha (a composição deve ser conhecida)
- Argilas pulverizadas (ex. Bentonite)
- Cloreto de cálcio ( $\text{CaCl}_2$ ; contra o caroço amargo nas maçãs)
- Calcário fertilizante, em princípio de libertação lenta (dolomite, carbonato de cálcio, conchas de animais marinhos, algas marinhas calcificadas – somente de depósitos marinhos mortos ou formas fósseis terrestres). Cal viva, de libertação rápida, só para desinfecções

#### **3.1. Os seguintes materiais podem ser utilizados somente se análises de solo, de folhas ou tecidos provarem serem necessários:**

- Rochas de fosfato natural com baixos teores em metais pesados
- Escórias
- Sais de potássio crus, sulfato de magnésio e sulfato de potássio (conteúdo de cloreto – máx. 3%), somente minerais de fontes naturais (só é permitido a separação física de sais)
- Sulfato de magnésio
- Enxofre

- Oligoelementos

#### **4. Miscelâneas**

- Extratos solúveis de algas marinhas
- Extratos e preparações de plantas
- Ativadores de composto, microbianos ou vegetais
- Inoculadores de solo (ex: extratos de algas, fermentos de grão, bactérias fixadoras de nitrogênio, Micorrizas, Bactérias Rizóbio)
- Auxiliares de sementeira (ex: farinha de rocha, polímeros naturais)
- Aditivos fertilizantes (ex: carbonato de cálcio, zeolite)

#### **5. Substratos, solos, vasos e materiais técnicos auxiliares**

- Vasos degradáveis
- Material de atar degradável
- Substratos para vasos comprimidos (de acordo com estas normas)
- Substratos para cultivo (de acordo com estas normas)
- Aditivos de substratos (vermiculite, lava, perlite)

\* Se de acordo com o Anexo I do regulamento CEE 834/2007 e 889/2008 ou no caso de farinhas de osso ou de carne se cumprir o regulamento EC 1069/2009 para a categoria 3.

## **Anexo 5 – Materiais e Métodos de Proteção Permitidos**

Os materiais aqui listados, em especial sob 3. e 4., só podem ser usados em caso de necessidade comprovada e só se os métodos Biodinâmicos (uso regular de preparado 501 para controle de insetos, uso de cinzas) não ponham o problema sob controle. Deve-se sempre ter em mente que o uso de certos materiais (ex: enxofre microfino, pyrethrum) podem pôr em perigo populações de insetos auxiliares. Novos materiais e métodos só podem ser testados com o acordo de representantes do Comitê de Normas da Demeter International. Se produtos comerciais forem importados, deve-se ter cuidado que estejam livres de constituintes proibidos nestas normas ou que não tenham sido produzidos por métodos transgênicos.

### **1. Tecnologias e Agentes Biológicos**

- Encorajamento e uso de agentes naturais de controle de pragas das plantas (predadores de traças, vespas parasitas, etc.)
- Insetos machos esterilizados
- Armadilhas para insetos (placas coloridas, aderentes, com atrativos)
- Feromônios (atrativos sexuais, atrativos em armadilhas e dispensadores)
- Repelentes mecânicos (armadilhas mecânicas, cercas para lesmas e caracóis e outros métodos)
- Repelentes (agentes não sintéticos para desencorajar e repelir pragas). Aplicação somente em partes das plantas não consumidas por pessoas ou animais.
- Pintura (ex: cal contra insetos)

### **2. Auxiliares adesivos, materiais para promover a saúde das plantas**

- Preparações que promovem a resistência à doença e inibem pragas e doenças, por exemplo: preparações de plantas (chorume ou maceração de urtiga, chá de cavalinha, chá de bicho da madeira, etc.), própolis, leite e produtos lácteos, preparados homeopáticos
- Silicato de Sódio e Silicato de Potássio
- Areia de quartzo, silicato de alumínio
- Chitosan
- Aditivos: agentes de adesão, agentes de irrigação, emulsionantes, óleo
- Outros produtos aprovados e publicados pelo Comitê de Normas da Demeter International

### **3. Agentes antifúngicos**

- Enxofre molhável e Enxofre flor
- Silicato de Sódio e Silicato de Potássio
- Bicarbonato de Potássio
- Óleo de Malaleuca
- Microrganismos, preparações bacterianas
- Bicarbonato de Sódio

### **4. Agentes para controle de pragas**

- Microrganismos: Vírus, preparações fúngicas e bacteriológicas (ex: Bacillus thuringiensis, vírus da Granulose), Spinosad somente com a aprovação da respectiva entidade certificadora
- Extratos e pó de Pyrethrum, exceto na produção de cogumelos (não pyrethróides sintéticos). O uso como proteção na armazenagem é permitido somente se não houverem sinergias químicas incluídas na formulação. A mesma regra aplica-se à produção agrícola se estiverem disponíveis materiais com igual sinergia natural
- Chá de Quássia
- Emulsões de óleos à base de plantas (sem inseticidas químicos de síntese) (todas as culturas)

- Emulsões de óleos (sem inseticidas químicos de síntese) baseados em óleos minerais em culturas perenes somente antes da floração (excluem-se plantas que florescem todo o ano) e somente se óleos vegetais eficazes não estiverem disponíveis.
- Sabão de Potássio\*, ácidos gordos
- Gelatina\*, proteína hidrolisada
- Orto fosfato de Ferro (III) (moluscicida)\*
- Azadiractina (Neem- inseticida)\*
- Veneno anticoagulante para roedores para uso em estábulos e outras habitações (somente em caixas ou similares para não prejudicar os predadores)
- Pó de rocha\*, café\*
- Agentes para uso em estábulos e animais: Terra de Diatomáceas, fitas para apanhar moscas, óleos essenciais

## **5. Auxiliares permitidos em culturas especializadas, perenes e plantas ornamentais**

- Terra de diatomáceas\*
- Hidróxido de Cálcio
- Em caso de necessidade pode-se usar cobre em quantidades que não excedam ao longo de 7 anos, uma média de 3 Kg/ha/ano, de preferência com um máximo de 500g/ha/aplicação. Em vinhas e culturas de lúpulo que cresçam em regiões onde a pressão de ataques fúngicos é muito elevada, a respetiva entidade certificadora pode passar uma derrogação para aumentar o uso até um máximo de 4 Kg/ha/ano ao longo de 5 anos. Esta norma está restringida a vinhas e culturas de lúpulo (APP 25, ver Anexo 7).
- Preparações de enxofre como Hepar Sulphuris\*, cal de enxofre (fungicida, inseticida, acaricida)\*
- Etileno para a indução floral em abacaxi.

\*) se de acordo com o Apêndice II do regulamento CEE 834/2007 e 889/2008

## Anexo 7 – Aprovação de Derrogações

As derrogações seguintes estão previstas nas Normas da Demeter International e podem ser aprovadas pela respetiva entidade certificadora. Todas as derrogações aprovadas têm de ser listadas e reportadas anualmente ao Comitê de Acreditação.

APP N°	Descrição	Referência - capítulo	Outros critérios/restrições
1	Importação de sementes de origem convencional, não tratadas ou material de propagação de origem convencional	7.1.2.2 7.1.2.3	
1A	Importação de estrumes de animais alimentados com forragens com OGMs	7.1.3.2	Pelo menos 1 ano compostado separadamente
1B	Tratamentos de calor de solos em estufa	7.1.5.5	Uso imediato de preparados após esterilização por vapor
1C	Esterilização de substratos de crescimento para cogumelos	7.1.7.7	Uso imediato dos preparados do composto após esterilização e antes de inoculação
2	Solo mantido nu	7.1.6	Primeiro ano de plantação ou permanente em climas semiáridos
3	Novas culturas e métodos produtivos (ex: novos fertilizantes, proteção de plantas e agentes de cuidar de plantas)	7.1.1/ 7.1.4 Anexos 4 e 5	
4	Limpeza de áreas de conservação de alto valor	7.1.8.1	
4A	Não uso de preparados em declives acentuados ou terrenos inacessíveis	7.2 / 7.3.6.6	
5	Animais não existentes na propriedade (ruminantes ou equídeos)	7.3.2	
5A	Cooperação entre explorações	7.3.4	Restrições, ver 7.3.4
6	Prender animais	7.3.5	Animais individuais por razões de segurança, manadas completas em estábulos construídos antes de 2000, não em porcos, vitelos ou potros
8	Derrogações aos requisitos que governam instalações e áreas exteriores	7.3.5	Mais restrições, ver 7.3.5
9	Falta de acesso a pastagens ou exterior	7.3.5/ 7.3.5.1	
10	Falta de espaço exterior para porcos de engorda	7.3.5.3	
11	Descorna e gado descornado	7.3.5.1	Revisão anual
12	Capoeiras existentes antes de Junho de 2013	7.3.5.4	Limitação de stock
13	Limites a importação de forragens	7.3.6.2 7.3.6.9 7.3.6.10	
14A	Menos de 3 Kg de feno/animal em alimentação de Inverno	7.3.6.3 7.3.6.4	Silagem ou palha como substituto
15	Animais convidados	7.3.6.7	
16	Pastagens comunitárias	7.3.6.8	
17	Alimentos convencionais para perus jovens	7.3.6/ 7.3.6.10	Máximo 10% até à 10ª semana

18	Animais importados	7.3.8.1	Até 40% da manada. Mais restrições, ver 7.3.8.1
19	Importação de leitões convencionais	7.3.8.5	Podem ser vendidos como “em conversão para Demeter” max.
20	Importação de galos convencionais	7.3.8.6	
21	Períodos de conversão prolongados	7.3.11 7.3.11.2 7.3.11.4	Até 5 anos para perenes e ornamentais. Mais, ver 7.3.11.2 Manejo animal convencional até 3 anos (se subsequentemente abandonado) Manejo animal BIO até 5 anos
24	Importação de forragens convencionais em caso de necessidade	7.3.6 Anexo 2	Ver Anexo 2 para restrições
25	Uso de média de 4 Kg/ha/ano de cobre em 5 anos	Anexo 5	

Um pedido de derrogação que não esteja prevista tem de estar conforme com o “Procedimento para ganhar uma derrogação nacional” contido nas direções.

## Anexo 8 – Idade mínima de Abate de Aves

Espécie	Idade Mínima (dias)
Galinhas	81
Patos	49
Patos de Muscovy fêmeas	70
Patos de Muscovy machos	84
Patos Mallard	92
Galinhas de Angola	94
Perus e Gansos	140

## Anexo 10 – Preparados Biodinâmicos

**Garantia de qualidade para a produção dos preparados Biodinâmicos.** Este anexo dá linhas de orientação para a produção e uso dos preparados biodinâmicos. É somente uma recomendação. As medidas biodinâmicas que são requeridas para a certificação Demeter estão contidas na seção 4.

### 1. Aspectos Gerais

- Os preparados de campo e os preparados do composto, criados a partir de substâncias naturais e orgânicas são usados em doses mínimas para incrementar os processos de Vida do solo, o crescimento das plantas e sua qualidade e a saúde dos animais. Atuam como reguladores biológicos, forçando a autorregulação de sistemas biológicos, por exemplo, todo o ciclo biológico da fazenda (1).
- Eles são essenciais para a Agricultura Biodinâmica e o seu uso é um requisito reconhecido pelas normas Demeter.
- A produção dos preparados toma lugar na própria exploração. O método de produção requer que se tomem certos materiais vegetais (por ex. flores de Camomila, Casca de Carvalho moída e flores de Dente de Leão), estrume de vaca ou quartzo moído e que se coloquem em órgãos animais e que se deixem fermentar no solo por um certo período de tempo, normalmente meio ano. Depois de retirados do solo, os resíduos animais devem ser tratados segundo a lei vigente.
- As taxas de aplicação para os preparados de campo são 50-300 g/ha (preparado de chifre esterco) e 2,5-5 g/ha (preparado chifre sílica) e 1 a 2 cm<sup>3</sup> de cada preparado de composto por 10 m<sup>3</sup> de composto ou o equivalente em líquido/chorume.
- Para pormenores sobre o uso e aplicação dos preparados biodinâmicos, ver (2) e (3).

### 2. Princípios básicos para o fabrico dos preparados

- Os preparados biodinâmicos são produzidos por processos naturais (por ex. repouso invernal do solo e atividade vital do Verão no solo) na própria fazenda onde irão ser usados. Os materiais utilizados na sua produção devem ter origem, tanto quanto possível, na própria fazenda.
- Durante a produção é essencial utilizar processos vitais biológicos. Os órgãos usados são escolhidos pelas suas propriedades resultantes da sua função única no organismo animal. A sua função é concentrar as forças vivas construtivas e formativas na substância dos preparados.
- Os órgãos animais utilizados têm de ter qualidade alimentar. Utilizar desinfetantes destrói o processo em vista.
- Assim produzidos, os preparados desenvolvem um poder forte mas sutil cujo efeito pode ser comparado aos remédios homeopáticos.

### 3. Materiais para a produção dos preparados

Os materiais e a quantidade estimadas por hectare para a produção dos preparados são as seguintes:

Preparado	Material	Órgão Animal	Quantidade/ano
Preparados de Campo			
Bosta de vaca (500)	Estrume de vaca	Corno de vaca	1 corno/ha (*1)
Sílica	Quartzo moído	Corno de vaca	1 corno/25 ha
Preparados do Composto			
Camomila	Flores	Intestinos (2*)	30 cm/100ha
Casca de Carvalho	Casca	Crânio (3*)	1 crânio/300ha
Dente de Leão	Flores	Mesentério (4*)	30x30 cm/100 ha
Não afetados pelo regulamento (EC) 1774/2002			
Mil folhas	Flores	Bexiga de Veado (5*)	1 bexiga/250 ha
Urtiga	Toda a planta	-	-
Valeriana	Extrato de flor	-	-

Anotações: (1\*) se usado 5 vezes;

(2\*) intestino de vaca de países livres de BSE

(3\*) só osso, vacas (<1 ano), porcos ou cavalos

(4\*) mesentério de vaca

(5\*) bexiga de veado, não da América do Norte

### 4. Origem e tratamento dos órgãos animais

- Os órgãos animais requeridos devem provir de animais completamente certificados orgânico e da própria fazenda, se possível. No caso de cornos para o preparado 500, é possível provirem de outras explorações.
- Os intestinos de vaca só podem provir de países livres de BSE.
- Todos os órgãos animais, com exceção da bexiga de veado, devem ser materiais de categoria alimentar 3 de acordo com o regulamento (EC) 1774/2002.
- Os órgãos podem ser usados frescos ou secos.
- O crânio antes de ser cheio com casca de carvalho, deve ser colocado num contentor fechado rodeado de serragem e aí deixado por um certo período de tempo durante o qual é limpo de resíduos orgânicos por um processo de maceração microbiana. Após remoção do crânio, o restante material deve ser tratado de acordo com a legislação vigente.

- Durante o processo de produção, o órgão deve ser protegido cuidadosamente dos animais selvagens ou domésticos, com potes de barro não vidrado ou redes ou outros processos.
- Após produção do preparado, todos os resíduos orgânicos devem ser tratados de acordo com a legislação vigente.

## 5. Avaliação de riscos

A aplicação dos preparados biodinâmicos não apresenta riscos porque:

- Ⓢ O órgão utilizado é de qualidade alimentar ou fertilizante permitido (cornos).
- Ⓢ Os resíduos orgânicos são removidos e tratados segundo a lei quando termina a produção.
- Ⓢ A estabilização orgânica e a neutralização de patógenos, toma lugar durante a fermentação semianual.
- Ⓢ As quantidades de preparados utilizadas são extremamente baixas.
- Ⓢ Os preparados do composto são aplicados ao composto e ao estrume e não diretamente às plantas.

Considerando as quantidades extremamente baixas usadas e os processos naturais de decomposição microbiológicos, a produção de preparados Biodinâmicos é ~~virtualmente~~ livre de perigos.



## 8 Normas de Produtos para Categorias de Produtos Demeter

### 8.1 Embalagens

Versão Junho de 2018

Revistas em Junho de 2019

#### 8.1.1 Abrangência

Estas normas aplicam-se às embalagens de produtos que são introduzidos na cadeia de distribuição com o fim de comercialização a fracionamento, particularmente, embalagens para o consumidor. Embalagens relacionadas com os produtos, embalagens secundárias (agrupamentos, exposição) e embalagens terciárias (transporte) não estão abrangidas por estas normas. Contudo, também devem ser tomadas em conta tanto quanto possível.

**NOTA:** Esta seção são normas gerais para embalagens de produtos. Produtos específicos podem conter restrições específicas, que dependem da categoria de produtos e que não estão aqui abrangidas.

#### 8.1.2 Princípios Gerais

Esta seção está, atualmente, em desenvolvimento. Se já usa embalagens que não estão aqui listados ou se pretende continuar a usar materiais não listados, por favor, contate a respetiva entidade certificadora..

As embalagens e produtos Demeter devem seguir práticas amigas do ambiente que significam, em qualquer caso:

- Minimizem a quantidade de material usado. Embalagens que deem a impressão de um volume maior que o do seu conteúdo, devem ser proibidas.
- Sempre que possível, devem ser usados materiais reutilizáveis ou, pelo menos, recicláveis
- Embalagens exageradas, por exemplo, pequenas embalagens individuais dentro de uma embalagem maior ou extensões decorativas devem ser proibidas.

### 8.1.3 Materiais de embalagens explicitamente proibidos

- **Nano materiais** em embalagens ou coberturas de embalagens não devem ser usados. Atualmente, a legislação sobre o uso de nano materiais em embalagens, não é suficiente. Se tiver quaisquer preocupações, por favor, esclareça-se junto do seu fornecedor ou peça uma declaração de não objeção no que diz respeito ao uso de substâncias numa nano escala. Nano partículas podem ser encontradas em embalagens, por exemplo, em produtos com coberturas antibacterianas, propriedades especiais quanto à migração de gases e superfícies com propriedades antiaderentes.
- Os materiais de embalagem não podem conter **agentes anti bolor/antifúngicos**.
- Não são permitidas coberturas outintas que contenham ftalatos e estejam em contacto direto com o produto.
- PVC e embalagens cloradas, não são permitidas.
- Os materiais de embalagens não podem ser feitos de substâncias que provenham de, ou que tenham sido fabricadas usando **organismos geneticamente modificados** (OGMs) ou enzimas geneticamente manipuladas. Isto aplica-se, em particular, a bioplásticos produzidos a partir de matérias-primas geneticamente modificadas reutilizáveis.
- Coberturas sintéticas, filmes, para queijo, se contiverem **fungicidas**, não são permitidas.

### 8.1.4 Materiais de embalagem aprovados ou restritamente aprovados

TABELA: Grupos de Produtos com suas abreviações

Abr.	Grupo de Produtos	Abr.	Grupo de Produtos
L	Leite e Produtos lácteos	ACG	Adoçantes, Chocolate e Gelados
CS	Carne e Salsichas	ÓL	Óleos e gorduras
FV	Frutas e Vegetais	LM	Leite Infantil
EE	Ervas e Especiarias	C	Cerveja
COS	Cosméticos	PP	Pão e Pastelaria
PC	Produtos cerealíferos, spaghetti e produtos de soja	V	Vinho
A	Álcool	CVV	Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre

Embalagem	Grupo de Produtos	Observações/restrições
PAPEL		
Papel	Todos	Papel ou cartão lixiviado tem de estar completamente livre de cloro ou cloro elementar. Papel reciclado tem de ser fabricado sem cloro ou lixívia; do papel e cartão reciclado, compostos de óleos minerais podem migrar das tintas de impressão da matéria-prima para o produto. Deve consultar o seu fornecedor, especialmente, com produtos contendo óleos ou produtos com uma longa vida de prateleira, sobre a busca de se evitar barreiras ou outros meios de o impedir. Este comentário aplica-se a todas as embalagens de papel.

Papel encerado	Todos		
Papel com pré-cobertura	Todos		
Cartão /cartão canelado/cartão prensado	Todos		
Embalagens em cartolina/PE	Todos	Coberta com polietileno num ou em ambos os lados	
Pergaminho	Todos		
<b>ALUMÍNIO</b>			
Folha de alumínio	Todos exceto vinho	Se tecnicamente evitável (a definição de tecnicamente evitável é da responsabilidade da respetiva entidade certificadora)	
Alumínio composto com cartão ou PE	FV, L	Para bebidas e leite fresco, produtos fluidos	
Tubos de alumínio	FV, ÓI	Somente para mostarda, maionaise e raiz forte	
<b>PLÁSTICOS BASEADOS EM ÓLEOS MINERAIS</b>			
Polietileno (PE)	Todos exceto vinho	Cada um individualmente e combinados	Ver possíveis restrições nas Normas de Produtos
Polipropileno (PP)	Todos exceto vinho		
Poliamida (PA)	FV, PC, CS		
Poliacrílico	PC	Ver possíveis restrições nas Normas de Produtos	
Polisterol/Polistireno (PS)	L	Somente vasos K3 combinados com mangas em cartão	
Polietileno Tetraftalatos (PET)	FV, L	Somente para bebidas em sistemas de retorno	
	CS, L, PC	Somente em folhas termicamente formatadas	
Hidrato de celulose/celofane	ACG, PC	Individualmente, em combinação ou como cobertura	
<b>BIO PLÁSTICOS / BIOPOLÍMEROS TÉCNICOS</b>			
Polietileno (PE)	Todos	De um modo geral, os bioplásticos não oferecem vantagens ambientais relevantes. Em qualquer caso, o material não pode conter matérias-primas geneticamente modificadas renováveis ou ser feito delas	
Acetato de celulose (CA)	Todos exceto vinho		
<b>EMBALAGENS PRIMÁRIAS COMPOSTÁVEIS OU BIODEGRADÁVEIS</b>			
Plásticos de amido (misturas de amido, matérias-primas polimerizadas, polivinil, álcool, PVAL, amido termoplástico)	Todos exceto vinho	Em conformidade com o regulamento europeu para embalagens compostáveis (EN 13432). Em qualquer caso, o material não pode conter matérias-primas geneticamente modificadas renováveis ou ser feito delas	
Ácido polilático (PLA)			
Produtos de celulose			
Ácidos gordos Polihidroxy			
<b>OUTROS MATERIAIS</b>			
Barro	Todos		
Folha metálica e estanho	Todos exceto vinho	Soldado e não ponteados	
Vidro	Todos		



## 8.2 Frutas e Vegetais

Versão Junho 2018

Revistas em Junho 2019

### 8.2.1 Abrangência

Esta seção cobre o processamento de frutas e vegetais incluindo cogumelos, batatas e produto de batata. Estas Normas funcionam como uma lista positiva, todos os métodos, aditivos e auxiliares não mencionados, são proibidos. Em caso de dúvida, contactar a respetiva entidade certificadora ou o coordenador do Comitê de Normas..

### 8.2.2 Aditivos, Auxiliares, Materiais de Filtragem e Métodos de Processamento Gerais

Aditivos e auxiliares assim como os materiais de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos específicos para fruta e vegetais estão listados na seção seguinte das normas.

### 8.2.3 Fruta

#### Princípios Gerais – Fruta

- Tratamentos de calor como pasteurização, esterilização e autoclave são justificados no que diz respeito à estabilidade microbiana e vida de prateleira do produto. Deve-se preferir o método mais gentil para conseguir esse resultado. Em casos de dúvida, a respetiva entidade certificadora decide da necessidade da tecnologia a usar.
- Enchimento asséptico é possível e desejável. A vaporização deve ser feita em corrente de ar com várias fases e/ou filme evaporador, se possível, em vácuo, isto é, num evaporador de vácuo.
- Lavagem preliminar pode ser com água da torneira. A limpeza final da fruta tem de ser feita com água potável pura.
- Adoçar de conservas é permitido, o líquido a engarrafar pode ser preparado usando mel, açúcar de cana integral ou rapadura. Por razões nutricionais, estes aditivos devem ser usados na menor concentração possível.
- É permitido a produção de concentrados de sucos de fruta a partir de sucos de fruta ou extratos não refinados sem adoçante adicional. Sucos reconstituídos de concentrados não são permitidos. A produção de néctares a partir de fruta com caroço ou de fruta silvestre e bagas é permitido.

- É permitida a produção de xaropes de fruta
- Adoçar de pasta de ameixa não é permitido. A polpa de frutos ácidos podem ser adoçados com mel ou açúcar.

#### Aditivos, auxiliares e métodos específicos – fruta

- Etileno pode ser usado na maturação de bananas
- Em pastas à base de fruta, é permitido o uso de Pectina (E 440, sem amido), Agar-Agar (E 406, sem fosfatos ou sulfato de cálcio, não conservado com dióxido de enxofre) e goma de alfarroba (E410).
- Amido nativo e amido pré gelatinado, como ingrediente, é permitido.
- Enzimas podem ser usadas, mas devem estar em conformidade com os requisitos em 4.3
- Óleos e gorduras vegetais (não hidrogenadas) como agentes não aderentes para fruta seca
- Alume na produção de banana BIO para parar o latex de fluir da superfície de corte, é permitido.
- Proteínas vegetais por razões cosméticas, clareamento e afinamento, é permitido (necessita de autorização escrita da respetiva entidade certificadora).
- Juntar Sacarose em forma seca ou como xarope, não é permitido.
- É permitido o uso de Terra de Diatomáceas, Bentonita e Gelatina para afinamento, clareamento e filtragem da fruta.
- São permitidos todos os tratamentos com ácidos naturais como suco de limão concentrado ou ácido láctico.
- Corte mecânico ou homogeneização é permitido.

## 8.2.4 Vegetais (incluindo Batatas e Cogumelos)

### Princípios Gerais – vegetais

- Tratamentos como pasteurização, esterilização e autoclave são justificados com respeito à estabilidade microbiana e vida na prateleira do produto. Deve-se escolher o processo mais suave para alcançar este efeito. Em casos de dúvida, a respetiva organização decidirá qual o método tecnológico a usar.
- Engarrafamento asséptico é possível e desejável. Vaporização deve ser feita com evaporador a ar em estados múltiplos e/ou evaporação de filme em vácuo, isto é, vaporização em vácuo.
- A lavagem preliminar pode ser feita com água da torneira, mas a lavagem final tem de ser feita com água potável pura
- Métodos de descascar mecânicos só são permitidos para aqueles vegetais cuja pele não é comestível.
- São permitidos todos os tratamentos de vegetais com ácidos naturais como suco de limão concentrado, vinagre ou ácido láctico.

### Aditivos, auxiliares e métodos específicos – vegetais

- É permitido Terra de Diatomáceas
- Congelamento com líquidos adicionados, não é permitido
- Pasta de tomate é produzida a partir da polpa por redução da água com calor. Para ajustar o teor de matéria seca, pode-se adicionar polpa fresca.
- São permitidas culturas de arranque na conservação de vegetais com ácido láctico. Adição de açúcar, só é permitido até 1%.

## 8.2.5 Embalagens – Fruta e Vegetais

Aplica-se a regra geral descrita em 8.1. Restrições adicionais são: Não é permitido embalar fruta ou vegetais frescos em plástico BIO nem em plástico feito a partir de óleos minerais. Também se aplica a embalagens parciais. Plástico biodegradável pode ser usado num período transitório, mas será também não autorizado num futuro próximo.



## 8.3 Pão, Bolos e Pastelaria

Versão 2018

Revistas em Junho 2018

### 8.3.1 Abrangência

Esta seção cobre o processamento de pão, bolos e pastelaria. Produtos relacionados, como produtos de cereais de confeitaria, são regulados noutras seção.

Estas normas funcionam como uma lista positiva, todos os métodos, aditivos e auxiliares não mencionados, são proibidos. Em caso de dúvida, contactar a respetiva entidade certificadora ou o coordenador do Comitê de Normas.

### 8.3.2 Aditivos, Auxiliares, Material de Filtragem e Métodos de Processamento Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais para pão, bolos e pastelaria estão listados a seguir.

### 8.3.3. Princípios Gerais – Pão, Bolos e Pastelaria

Princípio básico: cada país terá que decidir, com base na qualidade de panificação dos cereais, se são necessários melhoradores de panificação e se podem ser usados. Todos os aditivos e ingredientes nos melhoradores de panificação têm de estar incluídos na declaração completa como requerido na rotulagem de produtos de panificação Demeter, embrulhados ou soltos. Melhoradores de panificação convencionais só podem conter ingredientes e aditivos que estejam contidos na lista da seção 8.3.4. Todos os melhoradores de panificação usados em panificação Demeter, requerem aprovação pela respetiva entidade certificadora, isto é, têm de estar conformes às normas.

O uso de moinhos de martelos está proibido devido ao perigo da alta rotação que causam alterações da temperatura, as quais reduzem a qualidade. Se o moinho tem tecnologia de martelos, mas possui um sistema interno eficiente de redução da temperatura, então o seu uso é permitido. Moinhos com mós de pedra natural ou artificial ou rolos de aço podem ser usados. Ao comprar um moinho deve dar preferência a mós de pedra.

O padeiro terá que decidir se usa farinha acabada de moer ou farinha guardada há já algum tempo.

Por razões de técnica de trabalho, a interrupção ou prolongamento do período de levedar, por arrefecimento ou congelamento, é permitido. Mas deve ser declarado.

Ao adquirir um forno novo, por razões ambientais, deve dar preferência a fornos a gás em vez de elétricos ou a óleo.

Tabuleiros e bacias de aço, aço inox ou vidro, podem ser usados. Se forem usadas bacias e tabuleiros com revestimento, deve-se cumprir, com cuidado, o pré-aquecimento recomendado pelo fabricante na primeira vez que se usa. Mesmo pequenas imperfeições na superfície podem inutilizar um tabuleiro para sempre.

Produtos de padaria e pastelaria Demeter, sejam embrulhados ou soltos, devem vir acompanhados de uma lista que deverá estar sempre disponível aos consumidores, processadores e distribuidores.

### 8.3.4 Ingredientes, Aditivos e Auxiliares – Pão, Bolos e Pastelaria

- Óleos de palma e de amendoim de qualidade orgânica pelo menos podem ser usados em frituras de mergulho

- Leite seco/em pó não pode ser usado, como regra base
- Fermentos químicos autorizados são Bicarbonato de Sódio e de Potássio em qualquer combinação com Ácido Tartárico, Tartarato de Sódio e de Potássio (E334/335/336 e E500/501). Amido de cereais é o único veículo autorizado.
- Lecitina como um aditivo para cobertura de chocolate, é permitida
- Conservantes autorizados são Agar-Agar (E406) e Pectina sem amido (E440a). Gelatina pode ser usada somente em iogurtes e “cottage cheese” e em preparações cremosas.
- Na produção de Bretzel e produtos salgados é permitido uma solução a 4% de hidróxido de sódio, E 524.
- Aromatizantes em decorações e confeções especiais devem ser somente óleos essenciais ou extratos semelhantes às plantas mãe.
- Glúten de trigo pode ser usado como melhorador de panificação, mas somente em produtos que contenham trigo e somente em produtos pequenos como baguete, roscas e tostas.
- Fermentos obtidos de microrganismos podem ser usados, fermentos de panificação, massa azeda e leveduras. Ácido de cultura só pode ser usado como agente de arranque na primeira fase na massa azeda. O objetivo é desenvolver um processo de fases múltiplas sem leveduras. Nas leveduras, o regime de disponibilidade é, leveduras orgânicas, leveduras multiplicadas em substrato orgânico, leveduras convencionais.
- Sucos de frutas, malte e farinha de soja assim como pó de acerola são permitidos como agentes de melhoramento da panificação na produção de todos os produtos de panificação.
- Agentes não aderentes adequados são farinha (de cereais), óleos e gorduras vegetais, manteiga e outras gorduras animais. Farinha de madeira, óxido de magnésio e emulsões não aderentes, não são permitidas. É permitido o uso de cera até se encontrar um material de substituição mais adequado.

### 8.3.5 Métodos de Processamento Específicos

- É proibido cozer em folha de alumínio. Papel de cozer ou folha de alumínio só são autorizados para evitar o agarrar de pequenos produtos (Ex: pretzel, biscoitos, etc.)
- Pão e produtos de panificação acabados não podem ser congelados e vendidos posteriormente como produtos descongelados.
- Cozer em micro-ondas é proibido.
- Formas singulares de alumínio são proibidas.



## 8.4 Cereais, Produtos de Soja, Massas

### 8.4.1 Abrangência

Esta seção cobre Cereais inteiros e moídos, flocos de cereais, incluindo pseudo cereais como trigo sarraceno, quinoa e amaranto, produtos feitos dos mencionados acima como, por exemplo: muesli, misturas para panificação, misturas secas com uma percentagem de cereais significativa (rissóis, risotto, etc.), cafés de cereais, amido nativo e amido pré-gelatinado, malte de glúten.

### 8.4.2 Aditivos, Auxiliares, Materiais de Filtragem, Métodos de Processamento Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.4.3 Cereais, Produtos de Soja, Massas

O tofu é feito de grãos de soja que têm origem em explorações certificadas Demeter, sem exceções. Somente madeiras duras (como madeira, aparas ou serradura) são permitidas na defumação de produtos de soja. Madeira comprovadamente de reflorestamento, produção sustentável, madeira da própria propriedade- desde que de desbaste ou de árvores tmbadas, desde que comprovadamente sem resíduos químicos. Em produtos recheados como massas recheadas, o recheio tem de estar conforme as respetivas normas, por exemplo, Normas de Frutas e Vegetais ou Normas de Carne e Salsichas.

### 8.4.4 Produtos de Soja, Massas

- Para misturas prontas a usar na panificação, se disponíveis, as culturas de microrganismos seguintes (não OGMs) ou substratos certificados orgânicos são permitidos: massa azeda, grânulos secos de massa azeda, leveduras, produtos de leveduras.
- Fermentos químicos permitidos para misturas prontas a usar são Bicarbonato de Sódio e de Potássio, com Ácido Tartárico, tartarato de sódio ou de potássio (E334/335/336 e E500/501) em qualquer combinação. Amido de cereais é o único veículopermitido.
- Aromatizantes devem ser extratos de produção pelo menos certificados orgânicos, por exemplo, óleos essenciais.
- Auxiliares permitidos são Nitrogênio (N<sub>2</sub>), Dióxido de Carbono (CO<sub>2</sub>) e todos os outros auxiliares semrestrições especiais para grupos de produtos listados em 4.3 sob Requisitos Fundamentais.
- Hidróxido de Sódio (NaOH) é permitido para ajustar o pH na produção de amido
- Nigari (cloreto de magnésio) e sulfato de cálcio são coagulantes permitidos (para conservação da massa) na produção de tofu e seus derivados. Bicarbonato de sódio é permitido como auxiliar/aditivo.

### 8.4.5 Métodos Específicos Cereais, Produtos de Soja. Massas

- É permitido processamento de arroz Demeter pré-cozido
- A produção de amido modificado usando produtos químicos ou enzimas não é permitida.
- Técnicas de extrusão são definidas como “extrusão formadora” – qualquer tipo de pressão a frio, suave, sobre substâncias através de titura e “extrusão de modificação” – por meio de alta temperatura e pressão, quando não só a forma do produto é modificada, mas também as especificações e qualidade dos materiais de origem. Extrusão formadora é permitida. Extrusão de modificação não é permitida. Como estas tecnologias nem sempre estão claramente separadas com respeito ao material em processamento a extrusão formadora fica definida como tendo um limite superior de 75°C e 90 bar.





## 8.5 Plantas Aromáticas e Especiarias

Versão Junho 2018

Revistas em Junho 2018

### 8.5.1 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.5.2 Princípios Gerais – Ervas e Especiarias

Na colheita é imperativo uma limpeza impecável. Isto significa que os produtos colhidos devem estar totalmente limpos de doenças, tecidos mortos, manchas ou marcas de terem sofrido pancadas, material em decomposição, etc. De modo a prevenir contaminação microbiana, é importante garantir que as plantas não entrem em contacto com o solo durante a colheita. Se for necessária lavagem, deve ser usada água potável, sem aditivos. Esta água de limpeza deve ser totalmente removida das ervas antes de posterior processamento.

A secagem deve ser tão lenta e suave quanto possível, mantendo a máxima qualidade e usando as condições ótimas para cada produto. As temperaturas de secagem serão determinadas pelo produto. Todo o processo deve ser controlado de modo que seja mantida uma higiene impecável. É especialmente recomendado o uso de energia solar e de métodos de poupança de energia.

O seccionamento de ervas aromáticas e especiarias implica sempre perda de óleos essenciais. Portanto, sempre que possível, as ervas e especiarias devem ser vendidas inteiras ou cortadas minimamente. A maquinaria e métodos normais de moagem e seccionamento podem ser usados para redução do tamanho. Se, no processo, houver produção de pó, este deve ser removido e o ar usado no processamento deve ser filtrado antes de lançado na atmosfera.

### 8.5.3 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Plantas Aromáticas e Especiarias

- Carbonato de Cálcio(E170) é permitido como um agente de desprendimento
- Dióxido de Carbono e Nitrogênio para esterilização e moagem a frio

### 8.5.4 Métodos Específicos – Plantas Aromáticas e Especiarias

- Secagem direta pelo Sol, como forma de encurtar o tempo de colheita, através de morte natural das folhas, só é permitida para frutos e sementes de ervas medicinais. (ex: funcho).
- Métodos artificiais de secagem em prateleiras ou correias de convecção, usando vácuo, secagem por congelamento ou por condensação, são permitidos.
- Ultra congelamento e secagem com eletrólitos (extração química por água) é permitido, mas o único eletrólito permitido é sal.
- É permitido conservação por mergulho em óleos vegetais ou vinagre (pickles) de qualidade Demeter ou em produtos orgânicos certificados.
- Métodos de desinfecção permitidos são somente o uso de calor seco ou húmido. Desinfecção usando vapor sobreaquecido, onde isto seja tecnicamente possível, é preferível a outros métodos de desinfecção por calor. No geral, tratamentos usando fortes fontes de calor por um período de tempo curto são os mais eficientes (por exemplo: 105 – 115°C durante 2 a 5 minutos).



## 8.6 Carne e Produtos de Carne

Versão Junho 2018

Revistas em Junho de 2018

### 8.6.1 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Processamento Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.6.2 Princípios Gerais – Carne e Produtos de Carne

O abate dos animais requer atenção especial. Por favor, ver 7.10

### 8.6.3 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos, - Carne e Produtos de Carne

- Preparados e extratos de especiarias ou temperos não são permitidos.
- Extratos de carne, leveduras e melhoradores de sabor não são permitidos.
- O processador deve obter prova escrita a confirmar que irradiação ou brometo de metilo não foram usados na desinfecção das ervas, temperos e especiarias.
- Invólucros artificiais são permitidos desde que sejam declarados no rótulo. Invólucros naturais e intestinos devem ser totalmente limpos com ácido láctico ou vinagre e sal de cozinha.
- Os citratos são permitidos na produção de salsichas escaldadas se não for possível processar a carne com calor. Citratos em geral, plasma sanguíneo seco, plasma sanguíneo ou soro de sangue não são permitidos.
- É permitido pó de aspic de qualidade orgânica
- São permitidas culturas de arranque em salsichas para comer cruas. É permitido o uso de culturas fúngicas embora não obtidas de micro-organismos geneticamente modificados.
- A produção de carne curada salgada não pode incluir o uso de sais de nitrato E252, salitre, E300 ácido ascórbico, E575 (Glucono-delta-lactose: GdL) e ácidos de grau alimentar.
- O uso de proteínas de leite, produtos de leite seco e outros auxiliares de corte são proibidos.

#### 8.6.4 Métodos Específicos – Carne e Produtos de Carne

- São permitidas substâncias de imersão que cumpram o regulamento geral destas normas. Cura seca e banho em salmoura são ambas permitidas com o banho de salmoura contendo todos os tipos de sal mencionados em 4.3 com ou sem especiarias.
- Não é permitido o uso de materiais que amoleçam a carne nem tratamentos elétricos para o mesmo efeito.
- São permitidos tanto o arrefecimento gradual em etapas como o arrefecimento rápido usando ar frio. As carcaças não podem ser pulverizadas com salmouras nem com ácidos alimentares.
- Para evitar coagulação, se o sangue não puder ser processado diretamente, pode ser batido com barras metálicas
- A produção de carne prensada usando resíduos cerneos, não é permitida.
- É permitida defumação. A madeira deve ser queimada diretamente no quarto ou fora em instalações próprias. São permitidos métodos de fumigação frio e quente (< 70°C). O tipo de salsicha determina o método a ser usado. Agentes permitidos são tipos de madeiras nativas apropriadas (em madeira ou serradura, preferencialmente de Faia, Carvalho e plátano), pinhas, plantas aromáticas e outro tipo de plantas tais como Juniper, urze, pinhas de coníferas e especiarias. Para ambientes tropicais as madeiras a serem usadas serão as culturalmente determinadas desde que de reforestamento, extração sustentável ou da propriedade desde que de desbaste ou naturalmente tombadas.
- É permitida conservação total. É permitido conservação total em latas lacadas interiormente e exteriormente. Podem ser usadas latas de metal brancas, mas é preferível o vidro. As latas podem ser lacradas, mas não é permitido o uso de solda. Contentores em laminados de plástico, alumínio ou alumínio-plástico não são permitidos.



## 8.7 Leite e Produtos Lácteos

Versão Junho de 2018

Revistas em Junho de 2018

### 8.7.1 Abrangência

Esta seção trata do processamento de leite fresco e produtos lácteos como iogurte, coalhada, queijo e manteiga. Para pormenores sobre congelados (também sorvetes e iogurtes congelados), por favor, ver 8.10.4 e 8.10.5

### 8.7.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais de Processamento

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.7.3 Princípios Gerais – Leite e Produtos Lácteos

O leite deve ser colheito em meios de transporte próprios que são usados somente para leite DEMETER ou que tenham tanques etiquetados especialmente para Leite DEMETER. O transporte também é possível em vasilhas etiquetadas DEMETER ou pode ser entregue diretamente à fábrica pelo produtor. Ver também seção 3.6.6 separação de mercadorias.

De modo a manter a qualidade inerente do leite até ao seu consumo, ele deve ser transformado integral tanto quanto possível e também fresco.

### 8.7.4 Ingredientes, Aditivos e Auxiliares – Leite e Produtos Lácteos

Culturas de Arranque (também arranque direto) podem ser usadas. O arranque e a multiplicação devem acontecer em leite DEMETER. Culturas de Arranque que não cresçam em leite, por exemplo cubas fungicas, ), podem ser usadas para receitas específicas.

Coalho de vitelos, coalho microbiano, misturas de coalho- pepsina (coalho de vitelos), arranques ácidos e extratos de plantas podem ser usados para coalhar leite. O coalho não pode ter conservantes. No entanto, não pode ser coalhado com ácido puro.

Carbonato de Cálcio ( $\text{Ca CO}_3$ ) e Cloreto de Cálcio ( $\text{Ca Cl}_2$ ) são permitidos. Bicarbonato de sódio não pode ser usado.

Cloreto de Cálcio (E509) pode ser usado como auxiliar em produção de queijos.

Colorir manteiga ou outros produtos lácteos com betacaroteno ou lacto flavina não é permitido.

Como espessantes, são permitidos amido e agar agar.

Não é permitido tratar superfícies com sorbato de potássio, sorbato de cálcio ou natamicina.

A salmoura pode ser reaquescida e enriquecida com sal conforme o caso. Esterilização com hipoclorito de sódio, peróxido de hidrogénio, etc. não é permitida.

### 8.7.5 Métodos de Processamento Específicos – Leite e Produtos Lácteos

- As seguintes coberturas podem ser usadas em queijos duros, queijos de cortar e queijos semiduros: cera de abelha, cera natural dura de parafina, ceras microcristalinas. Estas três substâncias podem ser usadas simples ou misturadas umas com as outras. Cera natural dura de parafina e ceras microcristalinas não podem conter outros aditivos como, por exemplo, polietileno, poliolefina de cadeia curta, polyisobutileno, butilo ou borracha cíclica. Adicionalmente, estas ceras não podem ser coloridas.
- Filme plástico é permitido provisoriamente para cobrir a superfície de queijos de cortar e queijos semiduros desde que esteja livre de sorbato de potássio, sorbato de cálcio e natamicina. (Isto é permitido somente até um material substituto adequado seja encontrado).
- O uso de vasilhas de alumínio não é permitido nem para armazenamento nem para processamento.
- Os métodos de pasteurização permitidos legalmente, até um máximo de 80° C, podem ser usados na pasteurização do leite. Após tratamento, o leite tem de ter um índice de peroxidasa positivo. O mesmo se aplica, em princípio, a todos os produtos transformados de leite. Outros processos de calor como esterilização UHT ou ESL não são permitidos e o leite não pode ser homogeneizado.
- Para ser rotulado Demeter, o leite tem de ter um grau máximo de homogeneização de 30% (medido com uma pipeta de homogeneização, segundo o método NIZO). Para ser classificado como “não-homogeneizado”, o leite inteiro gordo tem de ter um grau máximo de homogeneização de 10%.
- Manteiga acidificada indiretamente segundo o método NIZO, não é permitido. São permitidos os outros métodos tradicionais de fabricação de manteiga.
- Queijo fresco e Quark podem ser produzidos com adição de culturas de arranque, cloreto de cálcio e de coalho. A utilização de proteínas de soro usando métodos como o térmico de coalhada e filtragem ultrafina são permitidos. Não é permitido o uso de métodos de separação centrífuga de soro.
- Queijo de leite azedo só pode ser produzido a partir de queijo de coalhada de leite azedo.
- Na produção de produtos de leite azedo, iogurte, kefir e leite amanteigado é proibido homogeneização por meio de um homogeneizador. Estão disponíveis as seguintes opções para aumento da matéria seca:
  - Adição de leite em pó
  - Evaporação em vácuo
  - Evaporação num evaporador de fases de sopro
  - Ultrafiltração
  - Osmose reversa

- A produção de produtos de leite seco a partir de leite DEMETER e produtos de leite é permitido (ex: leite gordo em pó, leite magro em pó, buttermilk em pó, soro em pó). Leite em pó de Égua e de Cabra podem ser vendidos como produtos DEMETER. Leite de vaca em pó só é permitido como ingrediente em produtos transformados.
- Bactérias podem ser removidas por bacto fúngicos, mas o material separado não pode ser usado novamente.



## 8.8 Formulação de Leite para Bebês

Versão Junho 2018

Revistas em Junho de 2019

### 8.8.1 Abrangência

Estas Normas abrangem a fórmula inicial e fórmula de seguimento que é produzida baseada em leite de vaca ou de cabra. Somente produtos para crianças até 12 meses de idade podem ser rotulados com as marcas e logo DEMETER ou BIODINÂMICO ou implicadas como tal.

Produtos baseados em leite de soja ou soja estão excluídos.

### 8.8.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Processamento Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.8.3 Princípios Gerais – Fórmula de Leite para Bebês

Amamentar significa muito mais que simplesmente dar o melhor e mais saudável alimento ao bebê. É também alimento para a Alma e mantém de uma forma única, a relação íntima entre mãe e bebê que começou durante a gravidez.

Alimentos lácteos Demeter para bebês não são feitos para substituir o leite materno. É feito para apoiá-lo e suplementá-lo em casos em que amamentar não é possível, parcial ou totalmente, por razões variadas.

Particularmente nesta fase crucial, é essencial para mãe e bebê receberem uma dieta baseada em matérias-primas certificadas biodinâmicas.

O processamento e a composição da fórmula de leite para bebês estão sujeitas a restritos regulamentos legais assim como a requisitos determinando a higiene, ingredientes e conteúdo de macro e micronutrientes.

Se ingredientes e micronutrientes são adicionados por razões científicas e não legais (ver 8.8.5), a necessidade tem de ser recomendada por um grupo de consultores constituído pelo Comitê de Normas da Demeter International e pela organização requerente. As recomendações terão que ser aprovadas pela Assembleia Geral (MA).

#### 8.8.4 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Fórmula de Leite para Bebês

- São permitidos os seguintes ingredientes: leite e componentes de leite, soro em pó, gordura de leite e óleos vegetais
- Lactose, Amido e Malto-dextrina também são permitidos
- Ingredientes adicionados e micronutrientes (vitaminas e minerais, aminoácidos, ácidos graxos, colina, inositol e levocarnitina) só serão permitidos se o conteúdo determinado legalmente não se conseguir somente com ingredientes Demeter.
- Nucleótidos isolados, proteínas hidrolisadas e taurina estão especificamente excluídas.

#### 8.8.5 Métodos de Processamento Específicos – Fórmula de Leite para Bebês

- Todas as fases de processamento serão otimizadas com base na melhor realização de qualidade alimentar.
- O método de secagem por spray é permitido assim como é a homogeneização da massa total a ser processada.



## 8.9 Óleos Alimentares e Gorduras

Versão de Junho de 2018

Revistas em Junho de 2018

### 8.9.1 Abrangência

Esta seção trata de óleos de pressão a frio incluindo qualidades virgem e extra virgem assim como óleo para processamento posterior. Óleo para processamento posterior cobre óleo como ingrediente de processamento e também óleo como meio de processamento, por exemplo, como óleo de fritar ou agente de descarga. Esta seção também cobre a produção de gorduras animais e margarina. Por favor, considerar regulamentos legais adicionais que digam respeito à produção de óleos, em especial, óleos de pressão a frio.

### 8.9.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.9.3 Princípios Gerais- Óleos Alimentares e Gorduras

A temperatura de extração máxima para cada tipo de óleo está definida pela legislação vigente e alguns exemplos estão listados abaixo:

<b>Azeite</b>	<b>&lt;27°C</b>
<b>Óleo de sementes de Açafrão e de Abóbora</b>	<b>50°C</b>
<b>Óleo de Girassol</b>	<b>60°C</b>

<b>Óleos de Milho, Sésamo, Soja e Avelã</b>	<b>60°C</b>

- A desodorização (vaporização) deve estar declarada em todas as embalagens como informação para os consumidores e processadores.

#### 8.9.4 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Óleos Alimentares e Gorduras

- Filtros somente de materiais sem asbesto, tais como papel ou tecido
- Terra de Diatomáceas na filtração e clareamento
- Nitrogénio (N<sub>2</sub>) como auxiliar
- Na produção de margarina, a lecitina usada tem de ser certificada orgânica. O uso de gorduras e aromatizantes hidrogenadas (endurecidas) não é permitido.

Ingredientes, auxiliares e aditivos somente para processamento

- Na filtração e clareamento, Bentonita e carvão ativado são permitidos, mas somente para processamento.

#### 8.9.5 Métodos de Processamento Específicos – Óleos Alimentares e Gorduras

- Filtração, Decantação e Centrifugação
- Na produção de margarina, Emulsificação, Pasteurização e Cristalização

Óleos de Pressão a Frio

- É permitido torrefação de sementes, antes da prensagem, para fazer óleo de sementes de abóbora, sementes de sésamo e outras nozes. Estes produtos devem levar uma rotulagem adicional de “extração a frio de sementes torradas”.
- Acondicionamento /Pré-aquecimento da matéria-prima, extração usando solventes químicos orgânicos e remoção de mucilagem com ácidos orgânicos ou minerais, são proibidos.
- Tratar com carvão ativado, remoção de ácido, branqueamento e modificação química (hidrogenação, modificação de esteres) são proibidos.
- Remoção de mucilagem com ácidos e remoção de ácidos para óleo de palma a ser vendido como óleo de palma cru, não são permitidos.

Óleo para processamento posterior

- Métodos usuais para limpeza e preparação de matérias-primas (incluindo acondicionamento e secagem por calor e secagem por vácuo, são permitidos).

- Remoção de mucilagem e neutralização / alteração do pH (somente uma vez, antes ou depois do fracionamento) são permitidos
- Remoção de cor/lixiviação e fracionamento térmico (decrystalização / fracionamento a seco) são permitidos.
- Vaporização / desodorização (uma vez, com temperatura máxima de 230°C) são permitidos.
- Extração com solventes orgânicos e modificação química (hidrogenação / modificação por esteres) são proibidos.



## 8.10 Açúcar, Adoçantes, Doces Sorvetes e Chocolate

Versão Junho de 2018

Revistas em Junho de 2018

### 8.10.1 Abrangência

Esta seção cobre o processamento e fabrico de xaropes vegetais (Ex. de maçã, beterraba, coco, etc.), concentrados de sucos de plantas e extratos de plantas, adoçantes de amido/cereais, extrato de malte, açúcar integral (seco e suco de açúcar moído), rapadura e açúcar de cana, gelados, sorvetes e iogurtes gelados e outros doces.

Para o processamento de açúcar de beterraba, é possível passar uma derrogação nacional, se o método de processamento estiver conforme aos critérios ao descrito para processamento de cana de açúcar nestas normas.

Estas normas funcionam como uma lista positiva, todos os métodos, auxiliares e aditivos não descritos, são proibidos. Em casos de dúvida, por favor, contatar a respectiva entidade certificadora ou o coordenador do Comitê de Normas.

### 8.10.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.10.3 Adoçantes, Doces, Sorvetes e Chocolate

#### Açúcar e adoçantes

- Enzimas conformes aos requisitos gerais destas normas são permitidas no processamento de produtos açucarados de amido/cereais
- No processamento de açúcar e adoçantes, água calcária para remover materiais indesejados, é permitida.
- Ácido carbónico (para precipitar excesso de cálcio como carbonato de cálcio) e óleo para evitar espuma, são permitidos.
- Ácido tânico – de fontes naturais e éster sacarífero biológico são permitidos.
- Carbonato de sódio, hidróxido de sódio e de cálcio são permitidos
- Ácido sulfúrico (para controle de pH) e ácido cítrico como um auxiliar no clareamento são permitidos **somente** na produção de açúcar.
- No processamento de amido/cereais, glucose e isomerase são permitidos.

#### Sorvetes, Doces e Chocolate

- Espessantes permitidos para sorvetes são goma de alfarroba, pectina, goma de guar e agar agar.
- Inulina e outros oligossacáridos de origem orgânica são permitidos
- Corantes não são permitidos
- No processamento de chocolate e doces, é permitido lecitina de origem orgânica como emulsionante.
- Goma arábica é permitida como aditivo no processamento de chocolate e rebuçados.

### 8.10.4 Metodos Específicos de processamento para: Açúcar, Adoçantes, Doces, Confeitaria, Sorvetes e Chocolate

- Xarope de açúcar deve ser evaporado sob pressão a temperaturas que não causem caramelização
- Não há restrições específicas além das listadas em 4.2 e 4.3



## 8.11 Cerveja

Versão Junho de 2018

Revistas em Junho de 2018

### 8.11.1 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.11.2 Princípios Gerais – Cerveja

A cerveja Demeter deve ser produzida com métodos tradicionais apropriados à vida. Por isso, na produção devem-se usar, de preferência, métodos naturais como, por exemplo, regulação da acidez com bactérias lácteas em vez de adição de um ácido.

A água usada no fabrico de cerveja e outros processos relacionados, deve ser captada do solo com o menor nível possível de poluentes. A água deve ser, pelo menos, potável e ter um teor de nitratos inferior a 25 mg/litro.

Processos de melhoramento da qualidade da água tais como os que são autorizados em água mineral para consumo humano também são permitidos. Remoção de ferro e manganês por arejamento é permitido. Teores de cálcio elevados podem ser reduzidos com adição de carbonato de sódio.

A remoção de álcool da cerveja não está ainda regulamentada.

As cervejas têm de ser embaladas exclusivamente em garrafas de vidro ou barris de aço inox ou madeira. Latas são proibidas. Os rótulos devem ser escritos com tintas sem metais pesados ou com níveis muito baixos. Cobrir as garrafas com papel prateado é proibido.

Na compra de caixas de cervejas novas, estas devem ser feitas de materiais amigos do ambiente (polietileno de baixa densidade com baixos teores de metais pesados).

As cápsulas das garrafas não devem ter componentes com PVC.

Devem-se usar métodos e materiais amigos do ambiente. Limpeza com ácidos ou alcalinos é permitido. Se necessário, pode-se usar peróxido de hidrogénio (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>) ou ácido paracético.

### 8.11.3 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Cerveja

- Os ingredientes permitidos são: lúpulo, malte e água, somente cereais certificados Demeter podem ser usados para fazer cerveja Demeter. É permitido adição de fruta, ervas e especiarias em qualidade Demeter. A fruta deve ser limpa com água potável. Prensagem de fruta deve ser feito com métodos suaves.
- Flores naturais não processadas de lúpulo têm de ser aromatizadas. Lúpulo tipo 90 peletizado pode ser usado.
- Lúpulo tipo 45 peletizado e extratos de lúpulo são proibidos.
- Pode-se importar leveduras orgânicas ou obtê-las de fabricantes de cerveja orgânicas. Só se pode usar levedura fresca, viva, sem aditivos. A levedura deve ser criada e multiplicada na própria fábrica na condição de que provem somente de matérias-primas Demeter ou, se não disponível, de matérias-primas certificadas orgânicas.
- Bactérias lácteas podem ser usadas na fermentação láctea na produção de cervejas especializadas Demeter.
- A água não pode ser alterada com os seguintes processos: filtragem com carvão ativado, trocas de íons, esterilização de água suja, particularmente por radiação UV, ozônio, hipoclorito, dióxido de cloro.
- Materiais têxteis para filtros (ex: algodão), membranas (sem PVC, PVPP, asbestos e bentonite) são permitidos.
- CO<sub>2</sub> são autorizados somente para temperar os barris e N<sub>2</sub> para enchimento
- Terra de diatomáceas e Gesso próprio para o fabrico de cerveja
- Carbonato de sódio para amaciar a água
- Não são permitidos, na fabricação de cerveja Demeter, aditivos alimentares, aromas, minerais, oligoelementos e vitaminas.
- O malte não pode ser tratado com enxofre.
- É permitido o uso de sílica como um auxiliar na produção de cerveja sem glúten.

### 8.11.4 Métodos Específicos – Cerveja

- Na secagem só se pode usar calor indireto para reduzir o risco de desenvolvimento de aminoácidos.
- Fermentação acelerada, em particular, pelo uso de preparações de ácido silícico para apressar a isomeração dos constituintes do lúpulo, não é permitido.
- O uso de resíduos de cerveja como um acidificante natural, é permitido.
- São proibidos auxiliares de clarificação, em especial, aparas de madeira, impregnando com fermento e alumínio.
- Cervejas “light” especiais devem ser produzidas com tipos de leveduras que naturalmente produzam menos álcool.
- Fermentação acelerada por pressão ou agitação não é permitido. Também não são permitidos os métodos de maturação acelerados tais como aquecimento no armazenamento. É permitido uma câmara quente, com temperatura máxima de 25°C para segunda fermentação dentro da garrafa somente se a temperatura mínima exterior não exceder os 10°C.

- Não é permitido a correção de defeitos visuais ou de sabor, por exemplo, removendo sabores com ácido carbónico ou usando filtros de carvão ativado ou alteração da cor com corantes.
- O processo Nathan (fermentação e maturação no mesmo depósito cónico) é permitido.
- É proibido usar produtos para aumentar a vida do produto na prateleira, como, por exemplo, preparados de ácido silícico, Bentonita, PVPP, etc.
- Enchimento das garrafas a quente e filtragem de desinfeção para matar micro-organismos não é permitido pois diminui o sabor e atuam como conservantes. Aquecimento rápido com subsequente arrefecimento rápido é permitido.
- Cervejas com elevados teores de açúcar residual podem ser pasteurizadas.
- É proibido a desinfeção de garrafas com sulfitos e o tratamento das cápsulas com formaldeído.
- Em caso de segunda fermentação na garrafa, é permitido a adição de açúcar se este não exceder 2,5 g/litro de cerveja, 7,5 g /litro de cerveja (fermentação secundária na garrafa de máxima fermentação) e 10 g/l de cerveja em cervejas champanhe fermentadas.



## 8.12 Vinho e Espumantes

Versão Junho de 2018

Revistas em Junho de 2018

### 8.12.1 Abrangência

Esta seção cobre a produção de vinhos e espumantes. Para outras bebidas alcoólicas como vinhos de frutas, cidra, cerveja e bebidas espirituosas, por favor, ver as respectivas seções.

### 8.12.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de Processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.12.3 Princípios Gerais – Vinho

Idealmente o vinho Demeter/Biodinâmico ajuda o desenvolvimento da Natureza e do Homem, apelando aos sentidos e à mente. Cultivar para fazer vinho Demeter/Biodinâmico não é um meio para atingir um fim. O seu propósito é enriquecer o mundo e celebrar a beleza da paisagem e a Vida.

Os fins e objetivos derivam das palestras dadas por Rudolf Steiner em 1924, que estão publicadas e são conhecidas como "Curso aos Agricultores". Estas palestras referem-se, entre outros, ao Cosmos como criador de forças de Vida no Homem, animais e plantas e referem as vias para tornar estas forças produtivas na agricultura e na horticultura, incluindo as vinhas. Só o Homem, como artista, pode desenvolver o solo, a fertilidade e as culturas de tal modo que frutos com qualidade vital e salutar possam estar disponíveis para o consumidor.

O vinho Demeter/Biodinâmico é feito com uvas Biodinâmicas. Estas uvas são o produto de um ponto de vista alargado Goetheanístico da Natureza que a concebe como um corpo integrado no qual matéria, forma, calor e ritmo, todos têm um papel a desempenhar. Partindo deste conceito, o método Biodinâmico cresceu aplicando os seus preparados, trabalhando em cooperação com os ritmos cósmicos, usando métodos especializados de desenvolvimento vegetal, etc.

O objetivo é transformar cada vez mais a vinha numa individualidade de direito próprio, usando estes métodos. As uvas produzidas numa tal vinha, devem ser uma expressão verdadeira, única e autêntica desta individualidade.

Assim como o crescimento e maturação da fruta dependem da combinação respetiva de forças cósmicas e terrestres, o desenvolvimento do Homem também é dependente de uma respetiva interação com a Natureza e de uma comunhão apreciativa entre indivíduos. É um sinal de qualidade de desenvolvimento Biodinâmico, o fomentar estas interações. O carácter individual de vinhos Demeter/Biodinâmicos variará de acordo com quem e com o que contribuiu para a sua emergência.

Ao fazer referência a processos orientados artisticamente, torna-se óbvio que a aplicação das regras e diretivas descritas nestas normas não podem por si sós assegurar a inclusão de forças vitais no produto. A seção três destas normas em particular, assegura tanto quanto é atualmente possível que as regras e condições descritas, evitem a degradação de forças vitais.

A pesquisa sobre a produção Biodinâmica e sobre a vinificação continua numa base permanente. Portanto, estas normas estão sujeitas a atualizações e desenvolvimentos. De fato, os praticantes são requisitados a investigar nas áreas do desenvolvimento do solo, das plantas e social. São igualmente requisitados a continuarem a investigar meios de melhorar a vinificação. Na seção três, a coluna “fins” indica potenciais melhoramentos do método. Estes são para serem usados definindo direções condutoras para o desenvolvimento.

O vinho Demeter/Biodinâmico é oferecido a um público esclarecido. Aos consumidores é oferecido o máximo de transparência sobre a origem e o fabrico de vinhos Demeter/Biodinâmico, incluindo o uso de aditivos ou agentes, mesmo provisórios, que estiveram em contacto com o produto final. Nada poderá esconder a verdadeira natureza ou as propriedades reais do produto.

A qualidade do vinho Demeter/Biodinâmico expressar-se-á como vitalidade preservada. Isto pode ser medido convencionalmente através da presença ou da ausência de ingredientes e através de outras formas de análise como as cristalizações sensíveis e o estudo das forças formadoras.

As uvas e a vinha têm que ser certificadas. A certificação tem que ser feita por uma certificadora autorizada por uma organização Demeter. Esta organização Demeter por sua vez precisa de ser reconhecida pela comunidade internacional de produtores e transformadores Demeter, ou seja, por um membro da Demeter International, uma associação sediada em Darmstadt- Alemanha.

O trabalho levado a cabo na adega é a etapa final dos processos de produção na vinha. Deve-se utilizar tanto quanto possível o mínimo de tecnologia, ajudas e aditivos em todas as fases do processo. Ajudas e aditivos permitidos atualmente devem ser reduzidos ou descartados à medida que as técnicas de vinificação progredirem. Os procedimentos devem-se harmonizar e respeitar o meio ambiente, o local e as pessoas envolvidas na produção. O objetivo principal é pelo menos manter a qualidade presente na fruta Biodinâmica. (Por essa razão a vindima manual é preferida de modo a garantir a mais alta qualidade da matéria prima).

Todas as etapas e metodologias processuais usadas na vinificação assim como os produtos seguintes têm que se submeter aos princípios seguintes:

- O produto deve ser de alta qualidade sensorial, degustativa e digestiva.
- O uso de dióxido de enxofre deve ser minimizado.
- Processos que requeiram grande importação de energia ou de matérias-primas devem ser evitados.
- Ajudas e aditivos cujo uso levante dúvidas do ponto de vista ambiental ou salutar, pela sua origem, uso ou reciclagem, devem ser evitados.
- Métodos físicos são preferidos aos métodos químicos.

- Todos os subprodutos de vinificação, sejam resíduos orgânicos ou águas de lavagem devem ser manuseados de modo que os efeitos negativos no ambiente sejam minimizados.

## 8.12.4 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Vinho

Estas normas estão definidas como uma lista positiva de processos, ingredientes, aditivos e auxiliares. Todos os outros métodos e materiais não mencionados nelas, estão excluídos. Contudo, para dar ênfase à estrita proibição de alguns processos e materiais, não são permitidos os seguintes:

- O uso de organismos geneticamente modificados
  - Hexacianoferrato de potássio
  - Ácido sórbico e ácido ascórbico
  - PVPP (polivinilpolipirrolidone)
  - Diamonio Fosfato
  - Isinglass (colágeno de bexigas de peixes), sangue e gelatina
- Adição de açúcar ou de suco de uva concentrado para aumentar teor alcoólico até 1,5% máx./volume é permitido.
  - Em espumantes, é permitido a adição de açúcar ou de suco de uva concentrado na tiragem para um aumento máximo de álcool de 1,5% em fermentação secundária.
  - No processamento de *liqueur d'expédition* (espumante), é permitido a adição de açúcar ou de suco de uva concentrado até 50 g/l e de liqueur até 6cl/l.
  - Leveduras endógenas, pé de cuba. Leveduras neutras importadas são permitidas para fermentação parada (5 brix – açúcar, 5g/litro ou menos) ou fermentação secundária de vinhos espumantes e não podem ter sido criadas em substrato petroquímico, ou em licor de desperdício de sulfitos.
  - Só são permitidas paredes de leveduras Demeter ou orgânicas. Outros nutrientes de leveduras necessitam aprovação da respetiva organização.
  - Estabilização tartárica somente por frio, só é permitido tártaro natural de viticultura biodinâmica ou orgânica. Bitartarato de potássio também é permitido.
  - Para regulação da acidez, são permitidos bicarbonato de potássio (KHCO<sub>3</sub>), carbonato de cálcio (CaCO<sub>3</sub>), ácido tartárico (E334). Adição limitada a 1,5 g/l
  - São permitidas bactérias lácteas ácidas para redução ácida biológica
  - Conservação com sulfitos é permitida. As seguintes são autorizadas:
    - SO<sub>2</sub> puro, em gás ou em solução
    - Bissulfito de potássio
  - Pastilhas efervescentes não são permitidas

AÇÚCAR RESIDUAL	SO <sub>2</sub> Total (mg/l) no Engarrafamento	
	Branco, Espumante, Rosé	Tinto
<5g/l açúcar residual	140	100
>5g/l açúcar residual	180	140

Vinhos doces: com Botrytis.	360
Vinhos doces sem Botrytis	250

- Agentes de colagem permitidos são: clara de ovo, leite e produtos lácteos. Caseína, proteínas de ervilha, batata ou de trigo.
- Agentes de colagem inorgânicos permitidos são: bentonite (testes para despistagem de dioxinas e arsénico podem ser pedidos), carvão ativado, arejamento, oxigénio incluindo micro OX. Este só é permitido para prevenir a redução nas primeiras fases.
- Materiais de filtragem orgânicos e inorgânicos permitidos são: Celulose, têxteis (sem cloro), polipropileno, terra de diatomáceas, perlite.
- Auxiliares de engarrafamento permitidos são CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>.
- Resina de pinheiro natural, sem outros aditivos ou auxiliares, pode ser utilizada na produção de vinho grego tradicional Retsina.

### 8.12.5 Métodos Específicos – Vinho

- Bombas que desenvolvam altas forças de estiramento ou forças centrífugas não são permitidas em novas instalações ou na substituição de equipamento.
- Aquecimento do mosto de vinho tinto permitido até um máximo de 35°C. É permitido o aquecimento e arrefecimento para conduzir fermentação.
- Pasteurização não é permitida.
- Não é permitida concentração de todo o mosto. É proibido redução do teor alcoólico por métodos técnicos. É permitido adição de água ao mosto.
- Centrifugação é permitida.

### 8.12.6 Embalagens e Limpeza – Vinho

- Tanques em cimento, barris de madeira, porcelana, aço inox, pedra, barro, todos permitidos. É permitido o tratamento com ácido tartárico de todos estes depósitos. Contentores plásticos só para transferência de produto, não para armazenamento.
- Materiais de engarrafamento permitidos são: Vidro, outros materiais não porosos como, por exemplo, barro, pedra, grés, ou porcelana, sem revestimentos interiores.
- Cápsulas permitidas são: vidro, cortiça, plástico, rolhas de coroa, cápsulas de enroscar.
- Selagem de cápsulas permitidos são: Nirosta, cápsulas plásticas ou de estanho, poly cap, laca ou cera.
- Limpeza e desinfecção de instalações e equipamento tem de ser feito exclusivamente com água, vapor de água, enxofre, sabão, soda cáustica, ozonio, ácido paracético, ácido acético, peróxido de hidrogénio, ácido cítrico seguido de lavagem abundante com água potável.



## 8.13 Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre

Versão Junho de 2018

Revistas em Junho de 2018

### 8.13.1 Abrangência

Esta seção refere-se à produção de cidra, vinhos de fruta e vinagre feito a partir de fruta, vegetais, cereais, vinho e cerveja. Para outras bebidas alcoólicas como vinho, cerveja ou bebidas espirituosas, por favor, ver as secções correspondentes.

### 8.13.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.13.3 Princípios Gerais – Cidra, Vinhos de Fruta e Vinagre

A fruta tem de ser limpa em água potável e prensada. A fruta tem de ser prensada num processo suave. A fermentação deve ser feita em tanques de aço inox, madeira ou barris de polietileno.

É obrigatório a limpeza regular e completa. Este é o melhor pré-requisito para uma longa duração do produto. Como regra geral, o equipamento de engarrafar deve ser limpo com água e pressão em vez de esterilizado com um desinfetante. Os materiais de limpeza estão listados em 6.6 e o seu uso deve estar documentado. Após o uso de qualquer produto, o equipamento deve ser enxaguado com água potável.

### 8.13.4 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Cidra, Vinho de Fruta e Vinagre

- Álcool Demeter é permitido como ingrediente

- Os vinhos de fruta são feitos usando leveduras endógenas. Só podem ser usadas leveduras Demeter, orgânicas certificadas ou, em caso de não haver, leveduras comerciais. A compra de todas estas leveduras tem de estar documentada como livres de OGMs.
- Os vinagres podem ser feitos usando culturas de arranque.
- Açúcar Demeter ou biológico certificado no caso de sua falta, até a um máximo de 10% quando autorizado legalmente.
- Meta bissulfito (E224), SO<sub>2</sub> (E220) são permitidos.
- A adição de corante de caramelo e ácido sulfuroso ao vinagre, não é permitido, nem o é o uso de E536 (Hexocianoferrato de potássio).

### 8.13.5 Métodos Específicos – Cidra, Vinhos d Fruta e Vinagre

- São permitidos métodos tradicionais e rápidos.
- Centrífugas não são permitidas.
- São permitidos os seguintes: Garrafas de vidro, barris (madeira, cerâmica, aço inox). Não são permitidos contentores em plástico nem em alumínio.
- As rolhas não podem conter elementos com PVC.
- Não são permitidos procedimentos artificiais para redução do teor de álcool, nem procedimentos para correção do sabor ou melhoria visual com corantes.
- Determinação do nível de conteúdo com radioatividade não é permitido.

Não se pode produzir essências de vinagre e é proibido o uso de métodos de produção de vinagre sintético.



## 8.14 Bebidas Destiladas e Álcool para Processamento Posterior

Versão Junho de 2018

Revistas em Junho de 2018

### 8.14.1 Abrangência

Esta seção define tanto a produção de álcool Demeter usado como ingrediente em outros produtos Demeter tais como tinturas, por exemplo, assim como bebidas destiladas. Outras bebidas alcoólicas estão definidas nas seções respetivas.

### 8.14.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.14.3 Princípios Gerais - Bebidas Espirituosas e Álcool para Processamento Posterior

A matéria-prima para destilação tem de ser de qualidade Demeter (certificada), por exemplo, cereais, sucos de fruta e vegetais, que devem ser totalmente rastreáveis e identificáveis. Se forem utilizados melaços ou fruta clara de açúcar de cana ou de açúcar de beterraba, a cana ou beterraba tem de ter sido produzida de acordo com a seção 8.10 destas Normas. Concentrados de sucos de fruta, de acordo com a seção 8.2 das mesmas normas.

Matérias-primas importadas devem ser guardadas em contentores limpos para esse efeito e claramente rotulados. Tem de existir um protocolo de separação para evitar contaminações.

Antes de iniciar o processo, todos os contenedores e depósitos devem ser limpos e os tubos devem ser purgados.

Cereais usados para produção de malte devem ser lavados com água nos seus depósitos e postos a germinar nos tabuleiros de fermentação.

A água tem de ter a qualidade apropriada ao processo.

Quando se produzem produtos de destilação intermediários, estes podem ser guardados em recipientes apropriados, limpos e claramente rotulados.

Etanol a 96% para uso em alimentos como ingrediente tem de ser guardado em depósitos de aço inox ou vidro. Se para uso como ingrediente em produtos não alimentares, então pode ser guardado em recipientes de plástico.

Para bebidas alcoólicas, podem ser usados barris de madeira para armazenamento e maturação. Recipientes de plástico não são permitidos.

No engarrafamento, somente vidro pode ser usado. Rolhas somente de cortiça ou screw top.

O álcool Demeter só pode ser obtido a partir de produtos alimentares ou subprodutos alimentares (madeira, produtos fermentados apodrecidos, etc. estão excluídos).

#### 8.14.4 Ingredientes, Auxiliares, Aditivos - Bebidas Destiladas e Álcool para Processamento Posterior

- As leveduras para fermentação e auxiliares de fermentação têm de estar documentados como livres de OGMs
- Outros ingredientes, aditivos e auxiliares têm de ser aprovados e não podem, em qualquer caso, exceder 1% do mosto, em peso, por exemplo, reguladores de acidez (ácido tânico e cal), nutrientes de enzimas, enzimas, ácido cítrico.
- As leveduras podem ser reutilizadas após serem centrifugadas a partir do mosto e lavadas. A levedura centrifugada pode conter mosto certificado biológico se recuperada de produção orgânica certificada. O mosto certificado orgânico não pode exceder 5% do volume total do fermento Demeter. Leveduras contendo mosto convencional não podem ser utilizadas.
- Bebidas destiladas Demeter para consumo humano podem ser aromatizadas usando ingredientes certificados Demeter. Qualquer outro ingrediente só pode ser usado após aprovação da respetiva entidade certificadora.

#### 8.14.5 Métodos Específicos - Bebidas Destiladas e Álcool para Processamento Posterior

- O malte não pode ser tratado com enxofre.
- Para secagem só pode ser usado calor indireto para reduzir o perigo de criar amino ácidos.
- Destilação por vapor fracionado produz álcool etílico até 96%. As bebidas destiladas têm normalmente entre 40% a 70% de teor alcoólico. Isto pode ocorrer em etapas.



## 8.15 Cosméticos e Produtos de Higiene Pessoal

Versão Junho de 2018

Revistas em Junho de 2018

### 8.15.1 Abrangência

Estas normas definem a produção dos produtos seguintes que serão rotulados como DEMETER/BIODINÂMICO, higiene pessoal – produtos para a pele e corpo incluindo cremes solares e para a pele assim como pasta de dentes. Óleos etéricos (essenciais), extratos, “extração” e tinturas, águas e hidrolatos (Hidrossóis), sabão, incluindo sabão líquido, shampoo e gel de banho, limpadores e cosméticos decorativos.

### 8.15.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de Processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.15.3 Princípios Gerais - Cosméticos e Produtos de Higiene Pessoal

O objetivo é produzir cosméticos que sejam produtos naturais, que sejam benéficos para a pele e corpo humanos e que tenham o mínimo de impacto ambiental. As matérias-primas de origem vegetal e animal devem ser certificadas Demeter/Biodinâmico tanto quanto possível. A tarefa na produção de cosméticos é manter ou, sempre que possível, aumentar através do uso de métodos apropriados, as qualidades especiais das matérias-primas que surgem pelo fato de terem sido produzidas segundo os princípios biodinâmicos.

O objetivo é usar métodos que respeitem as qualidades inerentes aos materiais e reforçá-las. Por esta razão, preferem-se ingredientes que tenham passado por um método de mistura rítmica (ex. luz/escuridão, quente/frio, nascer do Sol/pôr do Sol). Influências ambientais diretas durante a sua manufatura, como por exemplo, contaminação eletromagnética, têm de ser considerados e as suas consequências negativas minimizadas. Ingredientes de origem agrícola devem ser transformados de modo a minimizar a perda de qualidade, incluindo aquelas qualidades vitais originárias no método de produção biodinâmico.

Efeitos ambientais de qualquer produção têm de ser considerados. Isto cobre áreas como águas de efluentes, incluindo águas quentes, redução de lixo contaminado devolvido ao meio ambiente, uso de energia, embalagens apropriadas e biodegradabilidade do produto. Materiais de embalagem estão definidos na seção 8.1 destas Normas.

Os produtos não podem conter ingredientes geneticamente modificados ou que tenham sido produzidos com técnicas geneticamente modificadas. Radiação ionizada está excluída de todas as etapas de produção e nenhum material com partículas de dimensões abaixo de 100 nanómetros pode ser usado (nanotecnologia está excluída). Óleo mineral também está excluído como material de arranque.

Em princípio, métodos, ingredientes, aditivos e auxiliares que são permitidos em produção alimentar Demeter/Biodinâmica podem ser usados em cosméticos e produtos de higiene pessoal. Contudo, esta seção das Normas Demeter/Biodinâmico tem prioridade para os cosméticos e produtos de higiene pessoal. A água tem um papel central em muitos produtos cosméticos, em muitos casos é o principal ingrediente. Por essa razão, a água deve ser da mais alta qualidade. Tratamento da água por métodos rítmicos pode ser benéfico. Água potável pura da melhor qualidade. Água de fonte (incluindo águas minerais), água destilada ou água dinamizada é preferida. O tratamento da água tem de garantir água da mais alta qualidade. A água pode ser amaciada, filtrada e tratada com raios UV.

Todos os ingredientes têm de estar listados individualmente na lista de ingredientes. O sistema INCI (International Nomenclature Cosmetic Ingredient) tem de ser usado, por lei. Paralelamente, o nome de cada ingrediente deve estar listado numa língua apropriada.

## Impacto Ambiental

- Lixo orgânico que não tenha riscos de contaminação ambiental deve ser compostado ou maneado de uma forma amiga do ambiente.
- Processamento que envolva água quente, como destilação, por exemplo, deve ser arrefecida antes de ser devolvida a um ecossistema natural como o solo ou um rio.
- Hidrossóis/água contendo aditivos como conservantes, por exemplo, não pode ser restituída a um ecossistema natural como o solo ou um rio.
- Materiais de embalagem têm de cumprir os requisitos das Normas de Processamento da Demeter International.

### 8.15.4 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos - Cosméticos e Produtos de Higiene Pessoal

- Os materiais seguintes não são permitidos como solventes ou para qualquer outro propósito como ingrediente, aditivo ou auxiliar de processamento
  - Óleos minerais e produtos derivados de petróleo
  - Benzeno
  - Hexano
  - Propilenoglicol
  - Butilenoglicol
  - Agentes de quelagem EDTA e seus sais
  - Matérias-primas obtidas de animais mortos (ex: gorduras animais, colagénio animal) ou de células vivas

- Microplásticos
- Matérias-primas de extrativismo têm de ser certificadas segundo os regulamentos EEC 834/2007 e 889/2008 ou outras leis orgânicas válidas e serão consideradas equivalentes a produtos orgânicos. Um formulário que documente totalmente pequenas colheitas cuja frequência é menor que anual, cujas quantidades não ponham em perigo a população e que constitua menos de 2% da formulação final pode ser aprovado como uma derrogação pela respetiva entidade certificadora.
- Produtos para a Pele (rosto e corpo) – Estes produtos podem requerer aditivos funcionais como emulsionantes. Estes são derivados de materiais de arranque naturais como óleos, sacarídeos, proteínas, lipoproteínas, ácidos orgânicos e talvez modificados por saponificação, hidrólise, esterificação e transesterificação, destilação, fermentação, neutralização, condensação com eliminação de água, hidratação, sulfatização. O produto resultante tem de estar listado na tabela abaixo. Trabalhar óleos com vapor para produzir ácidos gordos, por exemplo, glicerina, é permitido.

## Ingredientes de Origem Agrícola

- São permitidas ceras vegetais e animais não coloridas e não lixiviadas. Quando se usar lanolina (cera de lã) o tratamento das ovelhas com inseticidas (banho), o método de extração da lanolina e o seu acondicionamento com diluentes, deve ser conhecido. Deve-se obter do fornecedor uma declaração escrita descrevendo estes métodos. Cada lote deve ser testado quanto aos materiais usados e também deve ser fornecido um certificado de análise a resíduos. Deve ser usada a lanolina com o menor teor de contaminação por pesticidas.
- Não é permitido álcool sinteticamente desnaturado.
- Solventes para extração de matérias-primas permitidos são: álcool etílico, óleos e gorduras de origem vegetal, glicerina oriunda de óleos e gorduras vegetais, mel, açúcar, vinagre.

## Aditivos e Auxiliares de Origem Não Agrícola

- Em princípio, são permitidos os ingredientes de origem não agrícola seguintes desde que seja apresentada documentação que prove baixos níveis de contaminação por metais pesados ou outros resíduos prejudiciais:
- Água potável.
- Ingredientes de origem mineral: sais (cloretos e sulfatos de sódio, potássio, magnésio e cálcio), argilas (incluindo bentonita e terra de diatomáceas), pedras, pedras preciosas, incluindo ácido silícico.
- Ingredientes de origem metálica: metais, metais preciosos.
- Pigmentos feitos de mica e óxidos metálicos aglomerados que cumpram todas as outras restrições destas Normas.
- Conservantes, antioxidantes, tenso-ativos/emulsionantes, álcool e solventes, que estejam listados e que cumpram as restrições abaixo indicadas. Se um ingrediente permitido está listado para uma função específica, pode ainda ser usado para outras funções.
- Todos os aditivos e auxiliares listados nas Normas de da Demeter International como permitidos em produtos alimentares Demeter.
- Enzimas naturais são permitidas, por exemplo, enzimas das frutas, mas têm de estar documentadas como livres de OGMs e de outros ingredientes proibidos.
- CO<sub>2</sub> como solvente, é permitido.
- Fragrâncias sintéticas não são permitidas. As fragrâncias têm de ser óleos essenciais puros, em qualidade DEMETR/BIODINÂMICO ou biológico certificado que não contenham corantes ou outros aditivos.
- São preferidos antioxidantes naturais (ex. baseados em salva ou rosmaninho). Antioxidantes permitidos estão listados abaixo.

Os materiais seguintes são permitidos:

- Extrato de alantoína (consolda, *Symphytum officinale*)
- Ácido ascórbico
- Palmitato de ascorbilo (anti-oxidante, aditivo E-304)
- Álcool benzílico
- Ácido benzóico e seus sais
- Goma celulósica (para limpeza de pele/ pasta de dentes /geles para aumento de firmeza)
- Álcool cetearílico ou cetoestearílico
- Glucósido de cetearilo (apenas para limpeza de produtos)
- Álcool cetílico
- Glucósido de cetilo (apenas para limpeza de produtos)
- Palmitato cetílico
- Olivato cetílico
- Ácido cítrico
- Glucósido de coco (apenas para limpeza de produtos)
- Álcool de coco
- Glucósido de decilo (apenas para limpeza de produtos)
- Oleato de decilo
- Goma xantana desidrogenada
- Glutamato de óleo de coco di-sódico
- Álcool etílico
- Caprilato de glicerilo
- Diestearato de glicerilo
- Lactato de glicerilo
- Laurato de glicerilo
- Linoleato de glicerilo
- Oleato de glicerilo
- Citrato de oleato de citrilo
- Estearato de glicerilo; estearato de glicerilo SE
- Citrato de estearato de citrilo
- Citrato de glicerilo
- Coccoato de glicerilo
- Proteína hidrolisada de trigo
- Gluten hidrolisado de trigo
- Óxido de ferro (para proteção solar – sem nanopartículas))
- Ésteres de óleo de jojoba
- Ácido láctico (apenas da fermentação de um substrato de hidrato de carbono livre de OGM)
- Álcool de lanolina
- Álcool laurílico
- Glucósido de laurilo (apenas para limpeza de produtos)
- Lecitina
- Lanolina
- Poligliceril-3-polirricinoleato
- Coccoato de potássio
- Olivato de potássio
- Palmitato de potássio
- Estearato de potássio
- Sulfato de potássio
- Ácido salicílico (para limpeza e controle de manchas de pele (higiene))
- Sulfato de cetearilo de sódio
- Coccoato de sódio
- Glutamato de óleo de coco sódico
- Proteína hidrolisada de trigo e óleo de coco sódico
- Gluconato de sódio
- Lauril lactilato de sódio
- Olivato de sódio
- Palmitato de sódio
- Palmato de sódio
- Estearilo lactilato de sódio (E-481)
- Ácido sórbico e seus sais
- Ácido estearínico
- Álcool estearílico
- Estearato de sacarose
- Dióxido de titânio (para proteção solar – sem nanopartículas)
- Tocoferol (vitamin E)
- Citrato de trietilo (para desodorizantes)
- Vitaminas
- Goma xantana
- Xylitol (para pasta de dentes) Se extraído do milho, é requerida a declaração de livre de OGM
- Óxido de zinco e óxido de ferro (para proteção solar – sem nanopartículas)

## 8.15.5 Ingredientes Agrícolas de Origem Convencional

Se um ingrediente agrícola não existir em qualidade Demeter ou Orgânica, pode ser usado em qualidade convencional nas seguintes condições:

- Apresentação de prova escrita de não existência de 3 fornecedores
- Apresentação de testes de detecção de múltiplos resíduos com limites que cumpram as orientações de valores da BNN
- A quantidade não pode exceder 5% da formulação total.

## 8.15.6 Métodos Específicos - Cosméticos e Produtos de Higiene Pessoal

Esta seção lista explicitamente todos os métodos permitidos. Todos os outros estão proibidos. Isto inclui os testes em animais de qualquer novo produto Demeter/Biodinâmico durante o seu desenvolvimento.

- Em princípio, são autorizados todos os métodos tradicionais mecânicos e biológicos, incluindo, mas não limitado a destilação por vapor, extração, moagem, secagem, mistura, congelamento, corte, peneira, lavagem, aquecimento, arrefecimento, fermentação.
- Na produção de Extratos, Extras e Tinturas, são permitidas as matérias-primas que tenham sido preparadas usando somente métodos mecânicos, térmicos ou fermentação e os extratos que não tenham sido produzidos com outros agentes senão água, óleo, álcool etílico, CO<sub>2</sub>, glicerina, vinagre de frutas ou misturas destas substâncias
- Os óleos essenciais são produzidos através de destilação com vapor, extração com CO<sub>2</sub>, prensagem a frio, escarificação, retificação (i.e, tirar fora agentes de sensibilização somente como uma re-destilação, por exemplo, óleo de menta), destilação fracionada (ex: ylang ylang).
- Os hidrolatos são produzidos usando somente destilação por vapor.
- Extração “Effleurage” tem de usar ceras ou gorduras Demeter ou Orgânicas certificadas.
- O sabão cru tem de ser produzido a partir de gorduras vegetais neutras de qualidade DEMETER/BIODINÂMICA sem quaisquer outros ingredientes. Somente hidróxido de sódio ou de potássio, que não foi usado anteriormente, pode ser usado na saponificação e não pode exceder 10% da formulação. Sabões líquidos têm de ser baseados em sabões líquidos de sódio ou de potássio, shampoos e geles de banho.



## 8.16 Têxteis

Versão Junho de 2018

Revistas em Junho de 2018

### 8.16.1 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.16.2 Princípios Gerais – Têxteis

Matérias-primas para têxteis são produtos agrícolas nos quais foram aplicados todos os princípios de produção biodinâmica. Esta produção de têxteis difere da produção de alimentos na medida em que é sempre necessário o processamento. Assim como o processamento de alimentos pode degradar a qualidade biodinâmica, também o processamento de têxteis pode afetar negativamente a qualidade das fibras biodinâmicas. O processamento de têxteis usa sempre grande quantidade de químicos. Estes podem conduzir a prejuízos ambientais assim como contaminação do produto final.

A exclusão, na produção, de produtos tóxicos específicos está regulamentada nas Normas de Produção.

No processamento, este aspeto está regulamentado pelas Normas da Associação Internacional de Têxteis Naturais (IVN) as quais foram escolhidas como as que melhor se coadunam com o processamento de fibras Demeter.

Os produtos Demeter cumprem sempre os requisitos mínimos dos produtos têxteis biológicos\*.

*\*Aprovação requer a norma em questão, ter:*

- *Mínimo de 50% de ingredientes Orgânicos de entre os ingredientes agrícolas*
- *Não ingredientes em paralelo (Demeter com Orgânico/convencional)*
- *Não OGMs*
- *Não nanopartículas*

*O operador tem de pedir aprovação dando evidência de que os requisitos anteriores foram cumpridos pela norma em questão e que estão certificados por essa norma.*

### 8.16.3 Matérias-Primas, Auxiliares e Aditivos – Têxteis

- Todas as fibras certificadas Demeter (lã, algodão, linho, etc.) podem ser usadas em têxteis Demeter. Fibras certificadas em explorações em conversão para Demeter são aceites desde que a sua percentagem no têxtil não exceda um terço do produto final.
- São permitidas misturas contendo fibras provenientes de explorações certificadas Demeter. Se seda ou outra fibra natural Demeter não estiver disponível, é permitido a mistura com fibras orgânicas.
- A rotulagem Demeter desses produtos contendo misturas de fibras tem de conter um mínimo de 66% de fibras Demeter em peso.
- O algodão deve ser colhido à mão. Colheita mecânica só é permitida se estiver excluído o uso de químicos. As fibras animais têm de ser tosquiadas ou penteadas.

### 8.16.4 Métodos Específicos – Têxteis

Devem ser seguidas as Normas da Associação Internacional de Têxteis Naturais (IVN) na sua edição atualizada (atualmente, Best 5; 2012).



## 8.17 Suplementos Alimentares, de Saúde e Farmacêuticos

Versão de Junho de 2019

Revistas em Junho de 2019

### 8.17.1 Abrangência

Esta seção aplica-se a produtos que suplementam a nutrição humana ou apoiam tratamentos médicos sem que estejam direta ou obrigatoriamente sujeitos às leis gerais de produtos alimentares ou de produtos farmacêuticos. Isto cobre categorias como suplementos alimentares, alimentos funcionais, suplementos farmacêuticos e suplementos de saúde.

Devido ao fato que esta é uma norma básica internacional e que as respectivas jurisdições dos requisitos legais nacionais possam limitar ou classificar essas categorias de maneiras diferentes, não é possível uma delimitação clara e precisa desta abrangência em certos grupos de produtos. Devido a diferentes abrangências das normas orgânicas nacionais ou conflitos nas leis horizontais, uma certificação Orgânica, como formulada na seção geral e como um pré-requisito a qualquer produto Demeter, está sujeita a restrições a esta norma de produto. Do mesmo modo, esta condição somente entra em vigor se existe uma norma orgânica básica para a respectiva categoria de produto. Em qualquer caso, matérias-primas de origem agrícola têm de estar cobertas por regulamentos biológicos básicos.

Por favor tomar nota que para certos produtos em certos países, referência Orgânica e, portanto, Demeter pode ser proibida por lei para suplementos alimentares ou farmacêuticos. O operador é totalmente responsável por uma classificação legal ambígua e aprovação. É altamente recomendável que as certificadoras nacionais se refiram a isto no processo de aprovação do produto.

### 8.17.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de processamento estão regulamentados na seção geral destas normas (ver 4.2 e 4.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

### 8.17.3 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos - Suplementos Alimentares, de Saúde e Farmacêuticos

- No que diz respeito ao uso, qualidade e origem da matéria-prima, aplicam-se as condições gerais para alimentos Demeter para os requisitos mínimos da composição e disponibilidade de um produto Demeter
- Como agentes colantes, são permitidos goma de guar, goma arábica, malto dextrina, ceras de plantas, amido nativo, gelatina e pectina (E440i).

### 8.17.4 Métodos Específicos - Suplementos Alimentares, de Saúde e Farmacêuticos

- São permitidos métodos de secagem e aquecimento autorizados na tabela geral destas normas. Pulverização e secagem em tambor são permitidos. Secagem por congelamento só com uma derrogação passada pela respetiva entidade certificadora.
- Extrusão de formação dentro dos limites formulados no que diz respeito a temperatura e pressão, é permitida.

### 8.17.5 Cápsulas e coberturas - Suplementos Alimentares, de Saúde e Farmacêuticos

- A cápsula ou a cobertura não pode exceder 5% do volume do produto.
- São permitidos, como componentes básicos, proteínas animais, gelatina ou polissacarídeos vegetais e óleos de origem Orgânica.
- Malto dextrina, lecitina de girassol, goma de guar, goma arábica e amido nativo de, pelo menos, origem Orgânica, são permitidos.
- Carbonato de Magnésio, como agente de relaxamento ou limpador de bolor, é permitido.
- Não são permitidos corantes, mas o uso de ingredientes corantes na forma de pó vegetal ou similar, é possível.

O fabricante tem de assegurar que o material não contém nenhuns aditivos além dos que estão listados acima. Especificações do produto têm de estar disponíveis no contexto da aprovação do produto.



## 8.18 Definições / Glossário

Versão Junho de 2018

Revistas em Junho de 2018

**Aditivo** – Substância que, normalmente, é usada como alimento ou seu ingrediente característico, mas que é, intencionalmente, adicionado com um propósito sensorial ou tecnológico. A substância mantém-se como parte do produto final. Pelo menos na EU, os aditivos são identificados, independentemente da língua, por um número (E) seguido de 3 algarismos. Por exemplo, E200 a E229 estão reservados a conservantes. Especificações várias estão representados pela letra i). Os aditivos podem desempenhar um papel diferente no processamento conforme a matéria-prima, o ponto no tempo e a quantidade. E270 ácido láctico, por exemplo, pode ser usado como antioxidante ou como conservante. Os aditivos têm de estar declarados na lista de ingredientes. Alguns aditivos podem também desempenhar o papel de auxiliares se forem removidos do produto final antes do fim do processo de processamento.

**Adoçante** – os adoçantes são substitutos naturais ou sintéticos do açúcar que excedem em valores significativos o seu poder adoçante, mas que não têm nenhum valor calorífico ou nada significativo. Os adoçantes estão sujeitos a um procedimento de aprovação oficial, estão sujeitos a declaração e, tal como os aditivos, podem ser identificados pelos números E (E9XX).

**Agentes de refinamento** – ver agentes de clareamento.

**Alta temperatura em tempo curto (HTST em Inglês)** – o termo geral “pasteurização” conjuntamente com alimentos e tipos diferentes de alimentos, pode ser subdividida em diferentes níveis de temperatura, duração da exposição ao calor e combinações de temperatura e pressão. De uma forma geral, “baixa temperatura durante longo tempo” descreve a redução da carga microorgânica com os parâmetros de 65°C e 30 minutos. “Aquecimento curto” descreve uma temperatura entre 71°C e 78°C por menos de 1 minuto (por exemplo, leite em 40 segundos). Para “alta temperatura, tempo curto”, a temperatura fica entre 85°C e 90°C por uns segundos apenas.

Um tratamento de calor adicional, não para alimentos pasteurizados, mas para alimentos esterilizados, é o procedimento UHT (Ultra High Temperature) que pode ser subdividido em UHT direto (150°C durante 2 segundos) e UHT indireto (135°C em apenas alguns segundos). De uma maneira geral, os requisitos para tratamentos de calor nas Normas Demeter para todos os produtos seguem o princípio da necessidade antimicrobiana e segurança alimentar. Portanto, o processador deve sempre considerar o nível mais alto atingível de segurança alimentar enquanto mantém o grau mais baixo de processamento para receber as características da matéria-prima. Por favor,

notar que apesar do descrito acima como uma regra geral, para certos produtos, como por exemplo, leite, determinados processos e temperaturas não são permitidas.

**Antioxidante** – uma substância que previne a oxidação.

**Aprovação de produto** – cada produto Demeter tem de ser aprovado pela respectiva entidade certificadora antes de entrar no mercado. Os requisitos mínimos para os procedimentos na aprovação do produto estão formulados em “Direções para a implementação de um programa nas organizações da Demeter International”.

**Aroma** – Aromas no sentido alimentar e nutritivo são substâncias que adicionam sabores a um produto para consumo humano e podem ser divididos em várias categorias. O regulamento da EU em relação a aromas distingue, por exemplo, “substâncias aromáticas” de “preparados aromatizantes naturais (extratos aromáticos)”, “aromas de processamento térmicos”, aromas de defumação e “outros aromas”. É possível considerar outras divisões, por exemplo, os aromas são geralmente diferenciados entre naturais ou sintéticos. O uso de aromas é mais restrito quando se trata de processamento de produtos orgânicos. Para uso em produtos Demeter, somente são permitidos aromas de origem natural, por vezes, com mais restrições. A distinção entre as várias categorias de aromas nem sempre é clara à primeira vista já que a base legislativa é bastante complicada. Por exemplo, misturas de várias categorias somente mencionam o ingrediente principal. Para aprovar um produto, na maior parte dos casos, é requerido uma especificação completa do produto.

**Assembleia Geral da Demeter (MA)** – tem a iniciativa em todos os assuntos da associação. Segundo os estatutos da Demeter International é o seu mais alto órgão.

**Autoclavagem** – também “conservação total”, método de esterilização sob calor húmido e pressão. Normalmente, é usada uma temperatura de 121°C ou mais. Este método de esterilização destrói esporos de bactérias. A duração do tratamento depende do produto, sua quantidade e quantidade de carga microbiológica da matéria-prima.

**Auxiliares de clareamento** – um outro nome é “agentes de refinamento”. Substâncias usadas na precipitação de partículas suspensas como proteínas e polissacarídeas em produtos fluidos, principalmente usados em sucos, vinho e cerveja. Usado, sobretudo, por razões óticas ou estabilidade microbiológicas. São usados auxiliares orgânicos e inorgânicos e são removidos do produto final.

**Auxiliar (também auxiliar de processamento)** – Substância que, normalmente, não é usada como alimento ou ingrediente característico, mas que é deliberadamente adicionada para ajudar no processamento. A substância não se mantém no produto final. Os auxiliares de processamento estão sujeitos às mesmas classificações e regras que os aditivos, mas não estão sujeitos a rotulagem no sentido de regras gerais de rotulagem. Uma vez que os produtos Demeter estão sujeitos a requisitos de declaração completa, rotulagem de produtos Demeter é obrigatório tanto quanto legalmente possível.

**Bacto fúngico** – tecnologia centrífuga para reduzir a carga microbiológica de um produto fluido. Usado, sobretudo, em leite.

**Centrifugação** – método de processamento que usa a inércia de massa para separação de substâncias.

**Certificação** – procedimento em que conformidade com certos requisitos é demonstrado. A certificação é uma parte da verificação da conformidade.

**Certificado Orgânica** – também eco-certificação, procedimento em que conformidade com as normas legais (Regulamento Europeu, UDSA, NOP, BR) da agricultura orgânica é provado. A certificação orgânica é um pré-requisito para se obter a certificação Demeter.

**Certificado de produção** – documento oficial que confirma a participação bem-sucedida num programa de certificação para empresas agrícolas. Um certificado válido é um requisito de admissão para a comercialização posterior de matérias-primas Demeter de origem agrícola.

**Certificado de processamento e produto** – documento oficial que confirma a participação bem-sucedida num programa de certificação para empresas de processamento. Um certificado destes válido é um requisito de admissão para posterior comercialização de produtos Demeter assim como para escolha de matérias-primas usando o estatuto do certificado original. Em contraste com o certificado de produção que sempre cobre a conformidade da empresa como um todo, o certificado de processamento e produto não cobre necessariamente todos os produtos e processos da empresa processadora.

**Comitê de Acreditação** – Este organismo é responsável pela conformidade entre as normas Demeter nacionais de cada país e as Normas Internacionais da DI e sua implementação. Este comitê mantém um programa de acreditação e avaliação interna; referir a 3.6.3

**Comitê de Normas (Standards Committee)** – um dos 4 órgãos da Demeter International. Este comitê apresenta novas normas e correções das normas já existentes, junto com recomendações, à Assembleia Geral para aprovação. O comitê tem de respeitar as decisões da AG e trabalhar em conjunto com órgãos das associações nacionais que estejam envolvidas na criação de normas. Detalhes das tarefas do Comitê de Normas estão formulados nas deliberações do comitê.

**Concentrado de sucosuco de fruta** – suco de fruta com conteúdo de água reduzido. Como esta redução se consegue, normalmente, com tratamentos de calor, também está relacionado com perda de aromas e de micronutrientes. A produção de concentrados de fruta Demeter e o uso de concentrados como ingrediente em produtos, é permitido. A reconstituição de suco a partir do concentrado e o seu enriquecimento com aromas, não é permitido.

**Congelamento** – tratamento do produto baixando a temperatura abaixo do seu ponto de congelamento dependendo do conteúdo de água. Congelamento de produtos alimentares realiza-se com temperaturas de  $-18^{\circ}\text{C}$  ou menos sendo que os regulamentos nacionais podem alterar estas temperaturas. Congelamento de choque descreve vários tratamentos tecnológicos como congelamento de contato, congelamento com corrente de ar ou congelamento criogénico que permite um rápido baixar da temperatura abaixo dos  $-18^{\circ}\text{C}$  em apenas alguns minutos.

**Conservação química** – a cura ou conservação de alimentos pode ser dividida em física, química, microbiológica e conservação por irradiação. A conservação química pode ser conseguida com sal (desidratação fisiológica), açúcar, vinagre, álcool, óleos e agentes químicos (conservantes, antioxidantes e coberturas). Ver também aditivos e auxiliares.

**Conservação total** – comparável a autoclavagem

**Conservante** – substâncias que impedem o crescimento de microrganismos, especialmente, bactérias, bolores e leveduras.

**Conversão** – o período de conversão é o período que medeia até se obter plena certificação Demeter. Somente domínios agrícolas passam por um período de conversão. Empresas transformadoras não têm uma fase preparatória comparável. O tempo de conversão varia bastante e depende dos requisitos iniciais tais como a participação numa certificação orgânica antes de iniciar a conversão. Os períodos de conversão também podem variar bastante dentro do mesmo domínio em relação a culturas, animais e seus derivados. Detalhes sobre o reconhecimento e produtos rotulados "em conversão para Demeter" podem ser encontrados na parte geral destas normas, nas Normas de Produção e nas Normas de Rotulagem.

**Corantes** – aditivos alimentares de fontes naturais ou sintéticas usados para colorir produtos. Comparam-se a aditivos. Corantes em produtos orgânicos não são permitidos e o mesmo acontece em produtos Demeter. A única exceção, no momento, é a coloração de ovos da Páscoa com corantes naturais. É permitido corantes de matérias-primas de origem agrícola como beterraba ou espinafre.

**Culturas de Arranque** – microrganismos selecionados, especializado, em várias características, que são capazes de replicação e que são usados no início de processos fermentativos no processamento de produtos. As culturas de arranque são comercializadas como suspensões ou pó seco congelado com ou sem transportadores. Cerca de 1/3 de alimentos processados para a alimentação humana é produzida com recurso a culturas de arranque, como queijos, pastelaria, iogurtes, salsichas, cerveja e vinho. A classificação e conformidade de culturas de arranque não é, muitas vezes, tarefa fácil. Devido à escassez de culturas de arranque orgânicos com poucas funcionalidades disponíveis, a não existência de OGMs, o uso de conservantes em suspensões e conformidade das substâncias transportadoras têm de ser consideradas segundo as normas BIO e as normas Demeter. Adicionalmente, há mais restrições para certos grupos de produtos como o vinho, nestas normas.

**Deliberação/AC (Comitê de Acreditação)** – descreve as regras de cooperação e tomada de decisão no comitê de acreditação, disponível na parte interna da página principal do site da Demeter International ou do coordenador do comitê.

**Deliberação/SC (Comitê de Normas)** - descreve as regras de cooperação e tomada de decisão no comitê de acreditação, disponível na parte interna da página principal do site da Demeter International ou do coordenador do comitê.

**Demeter International** – associação que labora em conjunto num espírito de confederação internacional com princípios democráticos. O seu objetivo é a cooperação internacional na área de direitos e obrigações pertencentes ao Movimento Biodinâmico, em especial, no que diz respeito à proteção e manutenção das marcas Biodinâmico e Demeter. Apoiar o estabelecer de associações Biodinâmicas e associações Demeter em países onde nenhuma existe. A sua base é o “Curso aos Agricultores”, dado em Koberwitz em 1924 por Rudolf Steiner e desenvolvido posteriormente em práticas e pesquisas.

**Derrogação** – Derrogação aprovada na prática pela Demeter International por um período limitado de tempo.

**Descasca por vapor** – separação de um composto com vapor, por exemplo, a separação de um óleo vegetal em ácidos gordos e glicerina.

**Diluição** – redução da concentração de um ingrediente, juntando água.

**Disponibilidade** – um princípio geral das normas é que, sempre que Demeter esteja disponível, ele tem de ser usado. Isto aplica-se não só a matérias-primas e ingredientes, mas também a animais, sementes, material de propagação, fertilizantes e materiais operativos em geral. A disponibilidade de inputs Demeter é decidido pela respetiva entidade certificadora e decidido segundo o critério de que se o input se pode obter numa forma apropriada, qualidade, distância e quantidade. Por favor, ver 4.1.3

**Emulsionante** – ingrediente ativo à superfície que promove a mistura de, tipicamente, óleos e água.

**Enchimento assético** – enchimento de produtos, principalmente utilizado em bebidas e produtos láteos, em condições asséticas para reduzir ou evitar tratamento térmico do produto e, portanto, a perda de micronutrientes e aromas.

**Escarificação** – o processo de cortar, por exemplo, a casaca de limão para extrair o óleo.

**Esterificação** – processo que é a reação entre um álcool e um ácido.

**Esterilização** - comparar com autoclavagem e conservação completa. Descreve o uso de vários métodos tecnológicos como esterilização por vapor com o objetivo de completamente retirar a carga microbiológica do produto tratado. Em contraste com outros métodos de conservação de produtos, a esterilização também remove microrganismos em esporulação e prions. Na prática e segundo a cinemática de organismos moribundos, a probabilidade de sobrevivência nunca atinge o zero. Portanto, certos níveis de probabilidades como os valores D12 (12D – concept) e valores Z são usados na produção de alimentos para baixar o risco de contaminação a valores mínimos e encontrar a temperatura e nível de tempo mais adequados para a respectiva matriz alimentar.

**Extração** – processo pelo qual uma essência é extraída via maceração e destilação posterior.

**Extratos** – material solúvel que é dissolvido de uma planta usando um solvente como água ou álcool.

**Extrato de aromas** – aromas naturais isolados ou mistos obtidas por processos físicos, enzimáticos ou microbiológicos de fontes materiais naturais, por exemplo, de frutas, ervas, plantas ou leveduras.

**Extrusão** – é um processo no qual ingredientes alimentares são forçados a fluir sob uma ou várias condições de mistura, calor e forças de estiramento, através de um processo que forma e/ou insufla os ingredientes. A extrusão pode ser dividida em extrusão formadora, como um tipo de pressão a frio gentil através de um processo para formar a substância e extrusão modificadora. Em muitos processos, por meio de altas temperaturas e altas pressões não se influencia somente a forma do produto, mas também as especificações e qualidades do material original. Quanto mais altas são as temperaturas e as pressões, maior a influência nas qualidades e características do produto.

**Fermentação** – processo enzimático feito por micro-organismos.

**Fermentos microbiológicos** – soltar a massa de pão com pão ou pastelaria com a ajuda de microrganismos. São usadas muitas leveduras e bactérias lácteas ácidas que metabolizam mono e polissacarídeos da massa em dióxido de carbono e álcool. O gás liberto é retido na massa do pão e assim solta o produto.

**Fermentos químicos** – substâncias como bicarbonato de amônio ou carbonato de potássio que reagem com a água, ácidos ou calor produzindo gases, principalmente dióxido de carbono. O gás liberto é retido na massa de pão ou de pastelaria e solta o produto.

**Hidratação** – juntar água.

**Hidrolatos/Hidrossóis** – material vegetal solúvel em água e volátil que é separado à medida que a água condensa na destilação de óleos essenciais.

**Hidrólise** – decomposição de um composto por meio de reação com água.

**Homogeneização** – a homogeneização em geral, descreve o aumento de homogeneidade num sistema. Nos alimentos, a igual dispersão de ingredientes ou substâncias é chamada homogeneização. O uso de homogeneização na produção alimentar não está exclusivamente, mas principalmente ligada ao processamento do leite. O objetivo prioritário aqui é reduzir o diâmetro dos glóbulos de gordura no leite para um valor médio e, portanto, reduzir a capacidade de formar natas. A homogeneização do leite pode ser conseguida por forças de estiramento, cavitação e certos tipos de fluidez. Estas forças já podem estar a trabalhar durante o transporte do leite da vaca para o processamento final através de bombagem e vibração. Para distinguir homogeneização procurada de homogeneização acidental em processos de processamento, estas normas definem certos limites para a homogeneização do leite.

**IBDA** – International Biodynamic Association

**Ingrediente** – toda a substância e todo o produto, incluindo matérias-primas, produtos meio acabados, enzimas, aromas e aditivos que são usados na preparação de produtos comercializados sob a marca Demeter e que permanecem completos ou em forma modificada no produto final.

**Ingrediente agrícola** – uma matéria-prima, crua ou transformada, com origem na agricultura ou aquacultura. Ingredientes silvestres, apanhados bravos, não são originalmente ingredientes de produção agrícola primária, mas são frequentemente tratados dessa maneira no cálculo de proporções, por exemplo.

**Inspeção Demeter** – uma visita formal de um (sub-) operador Demeter para verificar a conformidade com as Normas Demeter. Normalmente, conduzida por entidades inspetoras independentes. Formas especiais são inspeções surpresa, pontos de verificação ou inspeções acompanhadas.

**Leveduras endógenas** – também chamadas leveduras autóctones em contraste com produção de leveduras selecionadas. Descrevem leveduras que ocorrem naturalmente na película da matéria-prima.

**Marcas Demeter** – as marcas aprovadas e/ou as palavras imagens da Demeter International. A marca Demeter é uma marca privada registada legalmente. A Demeter International possui a marca Demeter, as marcas relacionadas, marcas figurativas e marcas figurativas relacionadas da associação independente Associação Biodinâmica Internacional. As marcas estão registadas na World Intellectual Property Organisation na Suíça sob o número IRN/248829 para o nome Demeter e IRN/786315 para o logo em nome da Forschungsring für BNiologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V.

**Marca flor** – a marca flor é uma das marcas da Demeter International. É somente usada em alguns países e, por vezes, restrita a certos produtos. Como para todas as marcas, o seu uso em produtos Demeter segue determinadas regras formuladas na seção de Rotulagem destas Normas.

**Melhoradores de Panificação** – também auxiliares de panificação, são fluidos, cremosos ou substância pastosas que são adicionadas à massa de pão e pastelaria. O seu fim é, geralmente, facilitar o processo e equilibrar qualidades variantes das matérias-primas. Melhoradores típicos são força de origem, hidrocolóides, emulsionantes, glúten, açúcar, fosfatos, enzimas, ácido ascórbico, acidificante, leite em pó, soro em pó e cisteína. Não confundir com agentes de lêveda ou agentes de tratamento da farinha. Somente alguns destes melhoradores são permitidos em panificação Demeter e cada entidade certificadora providencia uma lista positiva.

**Microencapsulação** – tecnologia que cobre substâncias fluidas, sólidas ou gasiformes com uma capa feita de pelo menos uma segunda substância. A microencapsulação oferece a possibilidade, por exemplo, de converter substância fluidas em pó, reduzir a reatividade com outros ingredientes ou desenhar um determinado período de libertação de um componente. Nos alimentos, a microencapsulação é usada principalmente em alimentos funcionais, suplementos alimentares ou aditivos/aromas. Não é permitida em produtos Demeter.

**Mineral** – matérias-primas obtidas por processos geológicos naturais, mas excluindo materiais derivados de fósseis.

**Neutralização** – neutralização do pH

**Nano partículas** – nano partículas ou nano material têm definições semelhantes, mas com indicações de tamanho diferentes. A legislação da EU define as nano-partículas de acordo com o seu tamanho, variando entre 1 nm e 100 nm em agregados não localizados ou agregados compostos e se pelo menos 50% dos nano objetos cabem dentro do tamanho indicado anteriormente. Uma outra categoria é uma distinção entre nano partículas que ocorrem naturalmente das outras sintéticas fabricadas pelo homem. Uma obrigação de rotulagem de nano partículas em

alimentos, pelo menos, na EU ainda está a ser desenvolvida. Uma obrigação de rotulagem de nano partículas em embalagens ainda está a ser discutida. Para mais detalhes, por favor, ver 4.2.2

Produtos orgânicos semiacabados – produtos que são, provavelmente, produzidos e vendidos como ingredientes pré-concebidos para processamento posterior. Produtos semiacabados típicos em produtos Demeter são, por exemplo, preparações de frutos para iogurtes ou misturas de especiarias para salsichas. Embora os produtos semiacabados biológicos sejam produzidos em explorações BIO, fora da certificação Demeter, não podem conter auxiliares nem aditivos que não estejam conformes estas normas. Em caso de dúvida, tem que haver uma verificação pela empresa distribuidora do produto final Demeter.

**Óleos essenciais** – óleo não aquoso obtido de plantas.

**Organismo Geneticamente Modificado (OGM)** – organismos cujos fatores hereditários foram modificados usando métodos genéticos. Em relação a alimentos e agricultura há 3 tipos, principalmente, que desempenham um papel. Matéria-prima que é geneticamente modificada em si, por exemplo, plantas ou produtos de plantas. Matérias-primas e produtos que são produzidos com a ajuda de OGMs, não têm necessariamente OGMs em si, por exemplo, carne de animais alimentados com OGMs. Matérias-primas e produtos produzidos com OGMs, podem não ter OGMs devido a subsequente purificação. Exemplos do 3º tipo em relação a alimentos são, principalmente, vitaminas, enzimas ou aditivos produzidos com OGMs como leveduras ou bolores. Todos os 3 tipos não são permitidos nem em AB nem em Demeter.

**Pasteurização** – (ver também HTST) designa um breve aquecimento (40 segundos a poucos minutos) de alimentos fluidos ou pastosos de 60°C mínimo a 100°C máximo. O procedimento reduz a carga microbiológica enquanto protege, simultaneamente, a qualidade nutritiva, o sabor e a textura do produto. A pasteurização reduz muito do estragado no alimento e microrganismos patogénicos, mas alimentos pasteurizados não se podem considerar livres de germes. Bactéria esporoadas, por exemplo, não sofrem grandes modificações durante o processo. Normalmente, os alimentos pasteurizados devem ser mantidos a baixas temperaturas (-3°C a +5°C).

**Preparações de especiarias** – misturas de especiarias, também aromáticas, com outras substâncias que melhoram o sabor como sal, açúcar e substâncias tecnológicas. Contêm, pelo menos, 60% de especiarias. Misturas de especiarias não são permitidas se contiverem aromas ou substâncias tecnológicas não conformes a estas normas.

**Produto Demeter** – produto certificado proveniente de agricultura biodinâmica com o nome ou logo Demeter apenso.

**Radiação ionizante** – descreve todos os tipos de radiação com suficiente energia cinética para remover eletrões de um átomo ou molécula, como regra geral, mais de 5 eV. No espectro eletromagnético assemelha-se a um comprimento de onda de menos de 250 nm. A radiação ionizante não é permitida em alimentos orgânicos em geral nem em produtos Demeter. Radiação eletromagnética artificial ou técnica (mesmo acima de 250 nm) em geral, não é permitida no tratamento de produtos e matérias-primas Demeter, além da exceção de radiação UV.

**Retificação** – destilação ou redistilação para remover componentes indesejados.

**Sabão** – agente de limpeza e emulsionante que é o sal de potássio ou de sódio de um ácido gordo.

**Saponificação** – hidrólise de uma gordura com uma substância alcalina para formar sabão e glicerina.

**Sancionamento** – violações das normas podem, dependendo da gravidade da falta, causar sanções pela respetiva entidade certificadora se determinado em inspeção ou por declaração voluntária. O procedimento normal para não conformidades menores ou médias é um regime de condição, aviso por escrito e descertificação. Para não conformidades mais graves, como níveis de fraude, pode haver exclusão. Cada respetiva entidade certificadora é obrigada a publicar um catálogo público de penalizações para providenciar os princípios de certificação com

transparência e igualdade de tratamento. Organizações nacionais podem ser sancionadas pela direção ou o Comitê de Acreditação (AC) da Demeter International por não conformidades com as Direções ou Estatutos da Demeter International.

**Secagem por congelamento** – tecnologia para secar produtos baseada no processo físico de sublimação. Este método só é permitido em certas aplicações e com uma derrogação passada pela entidade certificadora.

**Secagem por pulverização (spray dry)** – também chamada secagem por atomização é um processo tecnológico para secar, tornando em pó, solventes, suspensões e emulsões. As substâncias a serem secas são libertadas por um atomizador para um fluxo de gás quente e a secagem e formação de pó acontece numa fração de segundo ou em alguns segundos, dependendo da dimensão das partículas. Esta tecnologia é permitida em produtos Demeter.

**Selo Biodinâmico** – em alguns países é usado este selo para rotular e expressar uma estratégia de vendas seletiva segundo os diferentes canais de comercialização.

**Solvente** – uma substância que dissolve ou causa dispersão.

**Sulfatação** – processo para produzir um éster sulfatado ou um ácido gordo.

**Suco reconstituído a partir de concentrado** – ver também suco de frutas concentrado. Para reduzir custos de transporte, os sucos de fruta são reduzidos a concentrados com uma seleção separada de componentes aromáticos. Antes do enchimento final em garrafas ou latas, o concentrado é reconstituído com água e aromas são adicionados. Este método não é permitido em produtos Demeter.

**Tenso-ativo** – uma substância que reduz a tensão superficial de um líquido ou entre dois líquidos ou entre um líquido e um sólido.

**Tinturas** – uma substância cosmética ou remédio em forma solúvel, especialmente numa solução de álcool.

**Transesterificação** – substituição de um componente de éster por um outro éster.

**Transportador** – substância ligada ao componente efetivo para aumentar a durabilidade, eficácia, estabilidade microbiológica ou para equilibrar variações de volume. Os transportadores são considerados auxiliares embora fiquem geralmente no produto final, portanto, não é necessária declaração de um ponto de vista legal. A rotulagem Demeter pede uma declaração completa sempre que possível. Em geral, isto também se aplica a aditivos e transportadores. Estes, no contexto Demeter, são usados principalmente para aditivos e enzimas.

**UHT (Ultra High Temperature)** – ver HTST.

**Vida de Prateleira Acrescentada** – sumário de vários métodos de processamento para reduzir a carga microbiológica e, portanto, o tempo de vida na prateleira do leite. Não está regulado por normas legais, portanto, difícil de definir. Este tipo de leite tem uma vida na prateleira de 20 a 40 dias, algures entre o leite pasteurizado (5 a 7 dias) e o leite UHT (3 a 6 meses). Tecnologias típicas para este tipo de leite são homogeneização assética, micro filtração, filtração ultra, bacto fungação, filtros de profundidade e combinações de alguns destes. Alguns são permitidos nestas normas, outros não.

**Visão Antroposófica de Nutrição** – Este ponto de vista tem em consideração tanto as substâncias como as forças que nelas atuam. O objetivo de um método de processamento orientado para a qualidade é manter estas forças e, sempre que possível, torná-las acessíveis. É reconhecido hoje em dia, que assim como é importante para a nutrição fisiológica termos alimentos integrais, também que os alimentos são especialmente nutritivos quando as suas qualidades interiores são desenvolvidas harmoniosamente. A nutrição antroposófica não é tanto uma dieta, embora

tenha paralelismos com a linha vegetariana, mas mais uma abordagem holística à nutrição humana a partir de várias perspectivas de modo a assegurar o desenvolvimento espiritual do consumidor.