NORMAS

PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO e ROTULAGEM

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

(válidas a partir de Outubro de 2021)

Esta é uma tradução **não oficial** das Normas Internacionais da Demeter (International Biodynamic Standards), feita por João Castella.

Em caso de dúvida e para efeitos de certificação, por favor, tomar como referência a versão inglesa destas normas.

Biodynamic Federation - Demeter International e.V. / Brandschneise 1; 64295 Darmstadt

ÍNDICE

	ÍNDICE	2
1	**Introdução**	8
2.1	**Princípios Gerais**	9
2.2	Princípios de transformação	11
2.3	Princípios de responsabilidade social	12
2.4	Princípios de responsabilidade ecológica	12
2.5	Normas - Geral	13
2.5.1	Abrangência	13
2.5.2	Comité de Normas	13
2.5.3	Estrutura e Sistema	13
2.6	Certificação – geral	14
2.6.1	Geral	14
2.6.2	Comité de Acreditação	14
2.6.3	Garantia de Qualidade	14
2.6.4	Documentação, separação, armazenagem e fluxo de produtos	14
2.6.5	Derrogações	15
2.7	Resíduos	15
2.7.1	Pulverizações vizinhas	15
3	**Requisitos fundamentais**	17
3.1	Composição e qualidade de produtos Demeter	17
3.1.1	Qualidade das matérias-primas	17
3.1.2	Origem das matérias-primas	17
3.1.3	Disponibilidade de matérias-primas Demeter	18
3.1.4	Inclusão de produtos BIO parcialmente transformados	18
3.1.5	Cálculo de ingredientes em produtos Demeter	18
3.2	Métodos de Transformação	19
3.2.1	Métodos permitidos e restritamente aprovados	19
3.2.2	Métodos proibidos	20
3.3	Auxiliares e aditivos	21
3.4	Água de Transformação	25
3.4.1	Definição	25
3.4.2	Métodos Permitidos	25
4	**Normas de Rotulagem**	26
4.1	Introdução	26
4.2	Outras estruturas legais	26
4.3	Uso da marca	27
4.4	As marcas Demeter e Biodinâmico/a	28
4.4.1	O logo da marca Demeter	28
4.4.2	A marca flor	28
4.4.3	A marca da certificação Demeter	29
4.4.4	O selo	29
4.5.	Rotulagem de produtos dependendo da percentagem de ingredientes Demeter	29
4.6	Colocação padrão em produtos	31
4.6.1	Forma e esquema de cor	32
4.7	Textos adicionais ao logo da marca Demeter	33
4.8	Rotulagem de produtos específicos	34
4.8.1	Rotulagem de bebidas alcoólicas espirituosas	34
4.8.2	Rotulagem de vinho	34

4.8.3	Rotulagem de outros produtos com ingredientes alcoólicos	34
4.8.4	Rotulagem de cosméticos Demeter	34
4.8.5	Rotulagem de têxteis Demeter	35
4.8.6	Rotulagem de produtos de propagação vegetativa e de criação Demeter	35
4.8.7	Rotulagem de ovos de galinha	36
4.8.8	Maneio de abelhas	36
5	**Controlo de pestes e limpeza de armazéns e edifícios**	38
5.1	Introdução	38
5.2	Abrangência	38
5.3	Medidas preventivas	38
5.4	Controlo de pestes	39
5.4.1	Protocolo de tratamento	39
5.4.2	Medidas permitidas – armazéns	39
5.4.3	Medidas aprovadas – matérias-primas	39
5.4.4	Outras medidas	39
5.5	Agentes de limpeza	40
5.5.1	Agentes de limpeza – generalidades	40
5.5.2	Agentes de limpeza recomendados	40
5.5.3	Agentes de limpeza permitidos	40
5.5.4	Agentes de limpeza proibidos	40
6	**Produção**	41
6.1	Produção agrária e vegetal	41
6.1.1	Abrangência	41
6.1.2	Sementes e material de propagação	41
6.1.2.1	Princípios gerais – sementes e material de propagação	41
6.1.2.2	Sementes e batata de semente	42
6.1.2.3	Material de propagação para culturas perenes e fruteiras	42
6.1.3	Fertilização - geral	42
6.1.3.1	Fertilização – quantidades, tipos de exploração e origens	43
6.1.4	Proteção e cuidado das plantas	45
6.1.5	Hortas de mercado e vegetais de campo	45
6.1.6	Hortas de mercado e vegetais de campo	45
6.1.6.1	Estrumes, solos e misturas de envasamento	45
6.1.6.2	Técnicas de cultivo	46
6.1.6.3	Proteção e cuidado das plantas	46
6.1.6.4	Controlo de infestantes	47
6.1.6.5	Proteção sob vidro ou plástico	47
6.1.6.6	Germinados e rebentos	49
6.1.6.7	Culturas perenes	49
6.1.6.7.1	Estacas	49
6.1.8	Cogumelos	49
6.1.8.1	Origem dos esporos	49
6.1.8.2	Origem do substrato de crescimento	49
6.1.8.3	Medidas biodinâmicas	49
6.1.8.4	Iluminação	49
6.1.8.5	Saúde das culturas	49
6.1.8.6	Limpeza e desinfeção das instalações e dos substratos	49
6.1.8.7	Reciclagem do composto usado	49
6.1.9	Biodiversidade e ambiente	50
6.1.9.1	Abate de floresta virgem	51
6.1.9.2	Água de irrigação	51

6.1.9.3	Reservas de biodiversidade	51
6.1.10	Propagação vegetal biodinâmica	52
6.1.10.1	Campo de aplicabilidade e fundamentos	52
6.1.10.2	Requisitos gerais para a criação de novas variedades	52
6.1.10.3	Requisitos para a conservação da propagação	53
6.1.10.4	Requisitos de documentação especial	53
6.1.10.5	Transparência da propagação de plantas	53
6.2	Preparados biodinâmicos	53
6.3	Maneio animal	54
6.3.1	Abrangência	54
6.3.2	Requisitos para o stock	54
6.3.3	Taxa de provisão	55
6.3.4	Cooperação entre explorações	55
6.3.5	Maneio	56
6.3.5.1	Maneio de gado bovino	56
6.3.5.2	Maneio de ovelhas, cabras e cavalos	57
6.3.5.3	Maneio de porcos	57
6.3.5.4	Maneio de aves de capoeira – regras básicas	57
6.3.5.5	Maneio de aves de capoeira – regras específicas	58
6.3.6	Alimentação	59
6.3.6.1	Produção na exploração / porção Demeter para todos os animais	60
6.3.6.2	Alimentos em conversão	60
6.3.6.3	Alimentação de vacas leiteiras, ovelhas, cabras e cavalos	60
6.3.6.4	Alimentação de gado bovino de engorda	61
6.3.6.5	Alimentação de vitelos de substituição, de engorda, potros, borregos e cabritos	61
6.3.6.6	Gado nómada e pastagem em áreas não cultivadas	61
6.3.6.7	Animais externos	61
6.3.6.8	Pastagens comunitárias	62
6.3.6.9	Alimentação de procos	62
6.3.6.10	Alimentação de aves de capoeira	62
6.3.7	Criação e identificação	62
6.3.7.1	Criação	62
6.3.7.2	Identificação do efetivo e registos	62
6.3.8	Origem dos animais, animais importados e comercialização	63
6.3.8.1	Animais importados para criação ou expansão da manada	63
6.3.8.2	Animais importados para engorda	63
6.3.8.3	Leite, vacas leiteiras e vitelos, gado bovino para engorda	63
6.3.8.4	Ovelhas e cabras	64
6.3.8.5	Porcos	64
6.3.8.6	Aves de capoeira	65
6.3.8.7	Produtos apícolas	66
6.3.9	Tratamento veterinário de animais	66
6.3.9.1	Requisitos gerais para todos os animais	66
6.3.9.2	Uso de remédios para bovinos grandes e pequenos, camelídeos, equídeos, veados e porcas	66
6.3.9.3	Requisitos adicionais para aves de capoeira, porcos de engorda, coelhos e outros animais pequenos	67
6.3.10	Transporte e abate de animais	67
6.4	Conversão de uma exploração	67
6.4.1	Plano de conversão	67
6.4.2	Conversão de toda a exploração	68
6.4.3	Conversão de novas áreas agrícolas	68
6.4.4	Certificação em períodos de conversão	69

Anexo 1	Cálculo do encabeçamento	72
Anexo 2	Alimentos importados permitidos	73
Anexo 3	Complementos e aditivos alimentares	75
Anexo 4	Fertilizantes permitidos /restritos e condicionadores de solo	76
Anexo 5	Materiais e métodos permitidos na proteção e cuidado de plantas	81
Anexo 7	Aprovação de derrogações	83
Anexo 8	Idade mínima de abate de aves de capoeira	85
Anexo 10	Preparados biodinâmicos	86
7	**Normas de Produtos para categorias de Produtos Demeter**	89
7.1	**Embalagens**	89
7.1.1	Abrangência	89
7.1.2	Princípios Gerais	89
7.1.3	Materiais de embalagens explicitamente proibidos	90
7.1.4	Materiais de embalagens permitidos ou restritamente aprovados	90
7.2	**Fruta e Vegetais**	93
7.2.1	Abrangência	93
7.2.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	93
7.2.3	Fruta	93
7.2.4	Vegetais (incluindo batatas e cogumelos)	94
7.2.5	Embalagens – fruta e vegetais	94
7.3	**Pão, Bolos e Pastelaria**	95
7.3.1	Abrangência	95
7.3.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	95
7.3.3	Princípios Gerais – Pão, Bolos e Pastelaria	95
7.3.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos - Pão, Bolos e Pastelaria	96
7.3.5	Métodos de Transformação Específicos – Pão, Bolos e Pastelaria	96
7.4	**Cereais, Produtos de Soja, Massas**	97
7.4.1	Abrangência	97
7.4.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	97
7.4.3	Princípios Gerais – Cereais, Produtos de Soja, Massas	97
7.4.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Cereais, Produtos de Soja, Massas	97
7.4.5	Métodos Específicos - Cereais, Produtos de Soja, Massas	97
7.5	**Ervas e Especiarias**	99
7.5.1	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	99
7.5.2	Princípios Gerais – Ervas e especiarias	99
7.5.3	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Ervas e especiarias	99
7.5.4	Métodos Específicos - Ervas e especiarias	99
7.6	**Carne e Produtos de Carne**	101
7.6.1	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	101
7.6.2	Princípios Gerais – Carne e Produtos de Carne	101
7.6.3	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Carne e Produtos de Carne	101
7.6.4	Métodos Específicos – Carne e Produtos de Carne	102
7.7	**Leite e Produtos Láteos**	103
7.7.1	Abrangência	102
7.7.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	102
7.7.3	Princípios Gerais – Leite e Produtos Láteos	102
7.7.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Leite e Produtos Láteos	102
7.7.5	Métodos Específicos – Leite e Produtos Láteos	103
7.8	**Formulação de Leite para Bebés**	105
7.8.1	Abrangência	105

7.8.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	105
7.8.3	Princípios Gerais – Formulação de Leite para Bebés	105
7.8.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Formulação de Leite para Bebés	106
7.8.5	Métodos Específicos – Formulação de Leite para Bebés	106
7.9	**Óleos Alimentares e Gorduras**	107
7..9.1	Abrangência	107
7.9.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	107
7.9.3	Princípios Gerais – Óleos e Gorduras	107
7.9.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Óleos e Gorduras	108
7.9.5	Métodos Específicos – Óleos e Gorduras	108
7.10	**Açúcar, Adoçantes, Rebuçados, Gelados e Chocolate**	109
7.10.1	Abrangência	109
7.10.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	109
7.10.3	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Açúcar, Adoçantes, Rebuçados, Gelados e Chocolate	109
7.10.4	Métodos Específicos – Açúcar, Adoçantes, Rebuçados, Gelados e Chocolate	110
7.11	**Cerveja**	111
7.11.1	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	111
7.11.2	Princípios Gerais - Cerveja	111
7.11.3	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Cerveja	112
7.11.4	Métodos Específicos – Cerveja	112
7.12	**Vinho e Espumantes**	114
7.12.1	Abrangência	114
7.12.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	114
7.12.3	Princípios Gerais – Vinho	114
7.12.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Vinho	116
7.12.5	Métodos Específicos – Vinho	117
7.12.6	Embalagens e Limpeza - Vinho	117
7.13	**Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre**	118
7.13.1	Abrangência	118
7.13.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	118
7.13.3	Princípios Gerais – Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre	118
7.13.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre	118
7.13.5	Métodos Específicos – Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre	119
7.14	**Bebidas Espirituosas e Álcool para Processamento Posterior**	120
7.14.1	Abrangência	120
7.14.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	120
7.14.3	Princípios Gerais – Bebidas Espirituosas e Álcool para Processamento Posterior	120
7.14.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Bebidas Espirituosas e Álcool para Processamento Posterior	121
7.14.5	Métodos Específicos – Bebidas Espirituosas e Álcool para Processamento Posterior	121
7.15	**Cosméticos e Produtos de Higiene Pessoal**	122
7.15.1	Abrangência	122
7.15.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	122
7.15.3	Princípios Gerais – Cosméticos	122
7.15.4	Classificação nas Normas Demeter	123
7.15.5	Qualidade e Cálculo de Ingredientes	124
7.15.6	Métodos Específicos – Cosméticos	125
7.15.7	Ingredientes de Origem Não Agrícola	125
Anexo I	Anexo I	126
7.16	**Têxteis**	129
7.16.1	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	129

7.16.2	Princípios Gerais – Têxteis	129
7.16.3	Matérias-Primas, Auxiliares e Aditivos - Têxteis	130
7.16.4	Métodos Específicos – Têxteis	130
7.17	**Suplementos Alimentares, de Saúde e Farmacêuticos**	131
7.17.1	Abrangência	131
7.17.2	Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	131
7.17.3	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Suplementos Alimentares, de Saúde e Farmacêuticos	132
7.17.4	Métodos Específicos – Suplementos Alimentares, de Saúde e Farmacêuticos	132
7.17.5	Cápsulas e Coberturas - Suplementos Alimentares, de Saúde e Farmacêuticos	132
7.18	**Produtos de Soa, cereais e bebidas de nozes**	133
7.18.1	Abrangência	133
7.18.2	Auxiliares, aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais	133
7.18.3	Princípios Gerais	133
7.18.4	Ingredientes, Auxiliares e Aditivos	133
7.18.5	Métodos de Transformação Específicos	133
7.19	**Aprovação de Derrogações – Transformação e Rotulagem**	134
	NORMAS PARA PRODUTOS APÍCOLAS e MANEIO das ABELHAS	138

1.INTRODUÇÃO

Normas internacionais para o uso e certificação de Demeter, Biodinâmico e marcas relacionadas – secção geral

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 implicado que é Biodinâmico/a®. Elas providenciam uma base legal que obriga em igualdade 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 transformação (processamento) biodinâmica, 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 a 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.

Este documento é designado por “Normas Internacionais para o uso e certificação de Demeter, Biodinâmico/a e marcas relacionadas” ou “Normas Demeter Biodinâmico/a Internacionais” ou abreviadamente “Normas BFDI”.

2. Princípios Gerais

Normas Internacionais para a Certificação das Marcas Demeter, Biodinâmico/a e outras relacionadas – secção geral

Versão 2018 Revistas em Outubro 2021

2.1 Princípios Gerais

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 perceção. 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 responsavelmente 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 locais 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 maneio animal, dando somente os requisitos mínimos.

Os animais domésticos, como seres animados, estão particularmente dependentes de nós. O maneio 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 maneio 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.

2.2 Princípios de Transformação

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

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 da transformação 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.

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.

Transformação

Na transformação, a qualidade dos produtos Demeter deve ser mantida e melhorada. A transformação é um refinamento das qualidades biodinâmicas dos ingredientes.

Os métodos de transformação 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.

Avaliação dos alimentos Demeter

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

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

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.

Considerações ecológicas

A produção e a transformação 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 transformação.

2.3 Princípios de Responsabilidade Ecológica

- A produção, transformação 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 a transformação 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.

2.4 Princípios de Responsabilidade Social

A responsabilidade social é um dos princípios fundamentais das normas da BFDI, incluindo observância e respeito pelos direitos humanos. 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, portanto, todas as pessoas trabalhando numa operação Demeter têm de ter as mesmas oportunidades, independentemente de raça, credo religioso ou género.

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. As empresas Demeter têm de eliminar a desigualdade social, incluindo falta de direitos sociais, trabalho infantil forçado ou inapropriado, condições de trabalho indignas e salários baixos e providenciarem ambientes laborais seguros e saudáveis. A empresa tem de informar os seus trabalhadores dos seus direitos.

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.

2.5 NORMAS – Geral

2.5.1 ABRANGÊNCIA

As Normas da Demeter International aplicam-se à produção e transformação de produtos de origem vegetal e animal, distribuídos e comercializados sob a marca Demeter, Biodinâmico/a® e marcas 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 Federação Biodinâmica Demeter International" (Assembleia Geral da Federação Biodinâmica Demeter International) e ratificada pela IBDA (International Biodynamic Association), detentora dos direitos da marca Demeter. As normas tornam-se válidas através da sua publicação pela Federação Biodinâmica 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.

As Normas da BFDI 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 da Biodynamic Federation Demeter International e.V. (Federação Biodinâmica Demeter International e.V.)
- Estatutos Internacionais da marca coletiva Demeter
- Contratos de certificação e licenças individuais das respetivas entidades certificadoras
- Os acordos financeiros entre a Federação Biodinâmica Demeter International e as respetivas entidades certificadoras

São complementadas pelo Manual de Gestão de Qualidade (Quality Management Manual) e as diretivas da BFDI.

Requisitos legais que têm prioridade sobre estas normas:

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

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

2.5.2 Comité de Normas

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

Outros pormenores estão regulados pelo Manual de Gestão de Qualidade da FBDI.

2.5.3 Estrutura e Sistema

As Normas FBDI contêm uma secção geral que se aplica a todos os operadores, membros e entidades certificadoras, secções especializadas para tipos específicos de empresas (produção e transformação) e 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 Federação Biodinâmica Demeter International.

2.6 Certificação

2.6.1. Geral

O direito de certificar segundo estas normas requer que a respetiva entidade certificadora tenha sido reconhecida e acreditada pela Federação Biodinâmica 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 Federação Biodinâmica Demeter International.

Outros pormenores estão regulados pelo Manual de Gestão de Qualidade da BFDI.

2.6.2 Comité de Acreditação

O Comité de Acreditação, que é eleito pela Assembleia Geral (MA), é responsável por assegurar que existe conformidade entre os países membros, e as Normas BFDI. Para o cumprir, o Comité de Acreditação segue um programa interno de acreditação e de avaliação.

2.6.3 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 controlos 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.

2.6.4. 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 transformação 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.

2.6.5 Derrogações

Os requisitos para a produção e transformação 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 Comité 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 o Manual de Gestão de Qualidade da FBDI.

2.7 Resíduos

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

- Se um produto ou ingrediente 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 biológica, 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, usado 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 à respetiva entidade certificadora, qualquer material que exceda a orientação de valores. 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.

2.7.1 – 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 biológica como um pré-requisito. Esta certificação biológica tem de estar legalmente implementada, por exemplo, regulamento europeu para a agricultura biológica, 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 biológica para ingredientes de origem agrícola.
- Alterações a estas Normas têm de ser aprovadas pela Assembleia Geral (MA) da Federação Biodinâmica Demeter International por maioria absoluta.
- As correntes Normas vão acompanhadas pelos Estatutos, diretivas e o Manual de Gestão de Qualidade da Federação Biodinâmica 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 Comité de Normas e pela Assembleia Geral (MA).

3 Requisitos Fundamentais

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – secção geral

Versão Junho 2018 Revistas em Outubro 2021

3.1 Composição e Qualidade de Produtos Demeter

3.1.1 Qualidade das Matérias-Primas – definição geral

As secções seguintes descrevem a qualidade requerida e a composição de matérias-primas para produtos transformados Demeter. A secção 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 a transformação de produtos Demeter. Os métodos de transformação, tanto os permitidos como os não autorizados estão detalhados na secção 3.2. Auxiliares de transformação e aditivos, na secção 3.3. Só são permitidos os métodos, auxiliares e aditivos aqui descritos.

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

3.1.2 Origem das Matérias-Primas

Produtos transformados Demeter só podem incluir, fundamentalmente, 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 biológica acreditados.
- Produtos certificados por normas BIO legais como o regulamento europeu para a agricultura biológica, 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.

3.1.3 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 biológica 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.

3.1.4 Inclusão de produtos biológicos parcialmente transformados

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

Também têm de estar conformes a normas biológicas reconhecidas incluindo ingredientes permitidos e ingredientes convencionais como em 3.1.2.

3.1.5 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 deve ser feito. Se a fase final de transformação 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.

3.2 Métodos de Transformação

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

3.2.1 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.
- Extração com ou sem solventes. Solventes permitidos são CO_2, água, óleos e álcool assim como ingredientes Demeter como mel, açúcar, vinagre. Por favor, ver as restrições em extratos de aromas (3.3).
- Centrifugação (não na produção de cerveja e separação do soro)
- Armazenamento a frio, humidade controlada e atmosfera controlada, incluindo N_2 e CO_2 como agentes de arrefecimento
- Secagem por congelamento somente para certas aplicações e somente com uma derrogação passada pela respetiva entidade certificadora (EXP 1, capítulo 7.19)
- 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 75º 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)
- 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 (< 70ºC). 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 transformação ou para deteção de bolores

3.2.2 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
- Componentes de transformação e tabuleiros de cozedura com revestimento de politetraetileno (PTFE) que estejam sujeitos a fortes forças abrasivas durante o processo e, portanto, mostrem desgaste ou riscos fortes ou que estejam expostos a temperaturas superiores a 250ºC. A respetiva entidade certificadora reserva-se o direito de avaliar especificamente equipamentos e processos relevantes.
- Pasteurização líquida a alta pressão ou transformação alta pressão (HPP), também pasteurização a frio ou pasteurização não termal.
- Marcar logos e marcas a laser em fruta fresca e vegetais não é permitido.
- Conservação Química tais como tratamento de superfícies ou fumigação com conservantes químicos
- Brometo de Metilo na desinfeção 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 protoplasma). 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) (EXP II – capítulo 7.19)
- 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 75ºC e/ou 90 bar)

- Fumigação de produtos Demeter para impedir abrolhamentos ou controle de pestes e fumigação de ingredientes (exceto N_2 ou CO_2 como descrito acima)
- Nanopartículas fabricadas – partículas inferiores a 100 nanometros 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 eletrões de baixa energia se houver alternativa
- Microencapsulação em geral

3.3 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
CVV	Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre	PP	Pão e Pastelaria
PC	Produtos cerealíferos, spaghetti e tofu	V	Vinho
A	Álcool	SSA	Suplementos de Saúde e Alimentares
TODOS	Todos os grupos de produtos (à parte cosméticos) sob a pré-condição que não existem outras restrições como a lei geral sobre ajudas e aditivos	PSCBN	Produtos de soja, cereais e bebidas de nozes

Tabela de produtos aprovados ou auxiliares e aditivos restritos em Produtos Demeter

Aditivo/Auxiliar	Nº de E	Grupo de Produtos	Restrições/Notas
Carbonato de Cálcio - $CaCO_3$	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	
Cloreto de Cálcio – Ca Cl_2	E 509	L	Só na produção de queijo
Dióxido de Carbono - CO_2	E 290	TODOS	Como gás inerte/ajuda de transformação para todos os grupos
			CO_2 como ingrediente na produção de bebidas não alcoólicas

Ácido Tartárico - $C_4H_6O_6$	E 334	V	Redução da acidez/auxiliar de transformação
		FV	
Azoto - N_2	E 941	TODOS	Como gás inerte/ajuda de transformação para todos os grupos
Árgon - Ar	E 938	TODOS	Como gás inerte/ajuda de transformação para todos os grupos
Ozono - O_3			Limitado ao tratamento de atmosferas de frio. Não pode ser usado em produtos
Lecitina	E 322	ACG, ÓI	Em qualidade BIO
		SSA	Pelo menos qualidade BIO, somente de Girassol, somente para cápsulas e cascas
		PSCBN	Para bebidas de nozes
Ácido Cítrico - $C_6 H_8 O_7$	E 330	ÓI	Na remoção de mucilagens
		ACG	Clarificação (hidrólise de amido)
		A	
Citrato de Sódio - $Na_3C_6H_5O_7$	E 331	CS	Só para salsichas escaldadas se não for possível processar a carne a quente
Citrato de Cálcio – $Ca_3(C_6H_5O_7)_2$	E 333	FV	
		CS	Só para salsichas escaldadas se não for possível processar a carne a quente
Agar-Agar	E 406	FV, ACG, PC	Só para pastas de espalhar à base de frutas e produtos láteos doces, ex. gelados
		L	Só para pudins
Goma de Alfarroba	E 410	TODOS	
Bitartarato de Potássio $KC_4H_5O_6$	E 336	V	Estabilização tartárica
Goma de Guar	E 412	TODOS	
Goma arábica	E 414	ACG	
Pectina	E 440i	PP, L, FV	
Ácido Tartárico – baking powder ($KHCO_3$/$NaHCO_3$/$C_4H_6O_6$ /$KC_4H_5O_6$/$NaC_4H_5O_6$)	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.
Bicarbonato de Sódio – $NaHCO_3$	E 500	ACG	
		PC	
Bicarbonato de Potássio – $KHCO_3$	E 501	V	Regulação da acidez
		FV	Auxiliar de transformação na secagem de uvas para fazer sultanas
Carbonato de Potássio – K_2CO_3	E 501	PP	Pão de gengibre somente
		Produção de Cacau	
Carbonato de Sódio – Na_2CO_3	E 500	C	Amaciador de água na fermentação
		ACG	Produção de açúcar
Sulfato de Cálcio – Ca SO_4	E 516	C PC	Gypsum de fermentação Produção de tofu
Cloreto de Magnésio	E511	PC	Produção de Tofu

Hidróxido de Sódio - NaOH	E 524	PP	Só produtos de panificação (lye) – solução 4%
		ACG	Produção de açúcar
		PC	Para ajustar o pH na produção de amido
Hidróxido de Cálcio $Ca(OH)_2$	E 526	ACG	Produção de açúcar
Gelatina (de qualidade Bio pelo menos)		PP	Para produtos de panificação contendo Iogurte, natas e queijo creme (cottage cheese)
		FV	Para a clarificação de sumos de frutas e vegetais (por razões de cosmética)
		TODOS exceto Vinho	Como ingrediente, descrito na respetiva lista
Sal		TODOS	Sal do Mar, sal de Rocha ou Sal refinado sem a adição de iodo ou fluor. Agente de fluxo permitido: Carbonato de Cálcio
Enxofre SO_2	E220	V	SO_2 puro, gás ou solução, bissulfito de potássio, meta bissulfito de potássio, ver restrições de quantidades conforme tipo de vinho a fazer
Amido nativo, amido pré gelatinizado		TODOS	De qualidade BIO pelo menos
Extratos de aromas		TODOS	Óleos etéricos puros ou extratos puros idênticos à material mãe extraídos usando agentes permitidos
Cera de Abelha **Cera de Carnauba** **Óleos Vegetais**		PP	Agentes não adesivos
Ceras de Plantas		SSA	Agentes adesivos e de ligação
Rennet		L	Conservado quimicamente também
Cera de Abelha **Parafina dura natural** **Ceras microcristalinas** **Filmes plásticos**		L	Como cobertura de queijo, não colorido e sem tratamentos fungicidas (também sem aditivos como polyolefina de cadeia curta, polyisobutileno, butylo ou borracha cíclica)
Ácido Láctico – $C_3H_6O_3$		CS	Somente na preparação de invólucros naturais
		FV	
		L	Como acidificante na produção de Mozarella produzido microbiologicamente
Culturas de arranque		TODOS	Não geneticamente modificadas, documentação obrigatória); não conservadas quimicamente
Etileno – C_2H_4		FV	Somente na maturação de bananas
Alúmen – $KAl(SO_4)_2$ - $12H_2O$		FV	Para parar o latex de escorrer da superfície de corte no pé da banana

Enzimas Todas as enzimas usadas (incluindo aditivos e transportadores) têm de cumprir os seguintes requerimentos: • Estarem livres de OGMs • Estarem livres de preservantes (pode ser passada uma derrogação em caso de não disponibilidade, necessárias declarações de 3 fornecedores) Pode-se adicionar glicerina às enzimas, mas tem de ser de produção sustentável		FV	Podem ser usadas enzimas na prensagem e clarificação de sumos
		ACG	Amido de cereais na inversão de produção de açúcar: Xylose (Glucose), Isomerase
		PSCBN	Enzimas podem ser usadas na produção de bebidas de cereais para dequm e sacarificação do amido
		A	Podem ser usadas enzimas na produção de álcool
Leveduras		PP, V, A, C	Livres de OGM's
Óleo		ACG	Para evitar espuma
		FV	Como agente não adesivo para frutas secas e vegetais
Fumo		L, CS	De madeiras nativas não tratadas
Materiais de filtragem		TODOS	Sem Asbesto, sem cloro
Ácido Carbónico – H_2CO_3		ACG	Para precipitar excesso de cálcio
Terra de Diatomáceas		TODOS	• Para uso no controlo de pestes • Como aditivo ou agente auxiliar em todos os grupos de produtos. Pode ser usada tanto a não ativada como a ativada • Têm de ser feitos testes de resíduos de arsénico e os níveis têm de estar de acordo com os requisitos legais para alimentos
Filtro de Carvão (carvão ativado)		TODOS	
Bentonite		TODOS	
Perlite	E 599	TODOS	
Proteínas vegetais		FV	Clarificação e refinamento, por razões cosméticas
		W	Proteína de trigo, ervilha e batata como agente de refinação
Ácido Tânico		ACG	Origem natural
		A	
Sacarose ester biológica		ACG	Qualidade BIO
Ácido Sulfúrico		ACG	Controlo do pH na produção de açúcar
Inulina e ouras Oligosacaridas		ACG	De qualidade BIO em Gelados

3.4 Água de Transformação

3.4.1. Definição de água de transformação

Esta secção cobre os requisitos para água de transformação em instalações de transformação e em agricultura. Neste contexto, água de transformação é definida como água usada em tratamentos pós colheita, limpeza, pré-tratamento ou transporte de ingredientes ou produtos agrícolas não transformados finais. As medidas seguintes não se aplicam a água usada em qualquer forma há transformação final de produtos, especialmente se a água faz parte da receita.

3.4.2. Métodos Permitidos – Água de Transformação

Em princípio, deve-se usar água potável sem tratamentos adicionais. Como estas normas são seguidas em todo o mundo e a água potável deve ser prioritariamente usada para consumo humano, são permitidas as medidas seguintes em água de transformação:

- São permitidos todos os tratamentos com ácidos naturais como concentrado de sumo de limão, vinagre ou ácido lático.
- Se um certo grau de acidez não puder ser atingido (ou se for requerido) ou a carga microbiana tem de ser reduzida, são permitidos tratamentos com ácido cítrico, ácido málico e ácido acético.
- É permitido o uso de água clorizada em regiões em que a água potável está, normalmente, clorizada. Tratamento adicional com mais cloro não é permitido.
- É permitido radiação com raios ultravioletas (UV) no tratamento de água para processamento.
- Dá-se preferência a sistemas fechados, para reciclagem em sistemas fechados, tratamento da água em sistemas fechados por ozono ou iões de cobre é permitido.

Todas estas medidas devem ser usadas numa forma que contradigam os efeitos negativos de águas poluídas. Uso no sentido de um efeito conservante adicional, medidas profiláticas ou para acrescentar o tempo de vida em prateleira, não é permitido.

3.4.3 Transporte

O transporte de produtos Demeter e ingredientes por via aérea não é permitido por regra. Podem ser requeridas derrogações à respetiva entidade certificadora. Condições para se obter esta derrogação são, no mínimo:

- Razões suficientes por escrito de porquê é indispensável o transporte aéreo
- Compensação de carbono (CO_2) em, pelo menos, a mesma quantidade (EXP XVII, Capítulo 17.9)

A responsabilidade de aplicação da derrogação reside na entidade que organiza o voo.

Resumindo:

- Fundamentalmente, quaisquer matérias-primas, ingredientes, forragens, animais, sementes, plantas, insumos agrícolas, auxiliares e aditivos na transformação 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, insumos agrícolas, etc. é decidida pela entidade certificadora segundo os critérios estabelecidos nestas normas
- A fase final de transformação é o ponto no qual a percentagem dos ingredientes tem de ser determinada
- Estas normas são uma lista positiva. Alguns métodos de transformação, ingredientes, auxiliares e aditivos são expressamente proibidos, mas a lista proibitiva não deve ser considerada como exaustiva
- Por favor, contatar o coordenador do Comité de Normas para outros esclarecimentos, se necessário.

4 Normas de Rotulagem

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – secção geral

Versão Junho 2018 Revistas em Outubro 2021

4.1 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 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 contracto válido com a organização autorizada.

4.2 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 bebés 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.

4.3 Uso da Marca

As marcas Demeter como descritas em 4.1 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 ou do logo da marca Demeter no nome de uma empresa, na sua marca ou no seu logo só é possível com autorização escrita da respetiva entidade certificadora ou Demeter International e.V. Empresas agrícolas podem usar a palavra Demeter em combinação com o nome da empresa, por exemplo, Quinta XY Demeter. Unidades de transformação combinadas com uma holding agrícola tais como adegas ou padarias de quinta são consideradas como unidades de transformação. Portanto, aplica-se o acima exposto no que diz respeito a marca da empresa e autorização escrita.
- Ao redor do logo da marca Demeter deve ser mantida uma distância preventiva de textos logos. Distâncias mínimas, proporções e regulamentos para rótulos muito pequenos estão descritos no Manual de Design. A sobreposição da marca com outros elementos gráficos deve ser sempre evitada.

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 2.6 e 3.1

4.4 As Marcas Demeter e Biodinâmico/a

4.4.1 O Logo da Marca Demeter

A maioria dos produtos certificados em todo o mundo são produzidos com o logo da marca Demeter. Na maior parte das entidades certificadoras é a única marca Demeter e Biodinâmica em uso. As proporções e cores do logo não podem ser alteradas. Mais instruções estão definidas no manual de rotulagem da Federação (BFDI Labelling Manual) e no capítulo 4.6 e no seguinte:

Tabela: Logo da Marca Demeter

Logo da Marca
demeter

Tabela: 2/ O logo da marca Demeter

4.4.2 A Marca Flor

Algumas entidades certificadoras usam exclusivamente ou adicionalmente ao logo da marca Demeter a chamada marca flor. A marca flor pode estar restrita a certas categorias de produtos. Por favor, contacte a sua respetiva entidade certificadora ou consulte a secção de rotulagem das normas em vigor no seu país se o uso e sob quais pré-condições é possível e está a marca protegida

Marca Flor	A marca flor combinada com ® (Somente nos EUA)	A marca flor combinada com certified biodynamic (somente nos EUA)	A marca flor combinada com certified biodynamic (somente nos EUA)
DEMETER	DEMETER ®	DEMETER CERTIFIED BIODYNAMIC®	DEMETER CERTIFIED BIODYNAMIC®

O logo flor não pode ser alterado em nenhuma proporção, cores ou elementos.

A BFDI quer, prioritariamente, promover o uso uniforme do logo da marca Demeter e esta é a razão pela qual não foram feitas aqui nenhumas especificações quanto a colocação, tamanho e cor da marca flor. Regulamentos correspondentes podem ser encontrados nas normas nacionais das entidades certificadoras nos países que oferecem rotulagem com a flor.

4.4.3 A marca de certificação Demeter ®

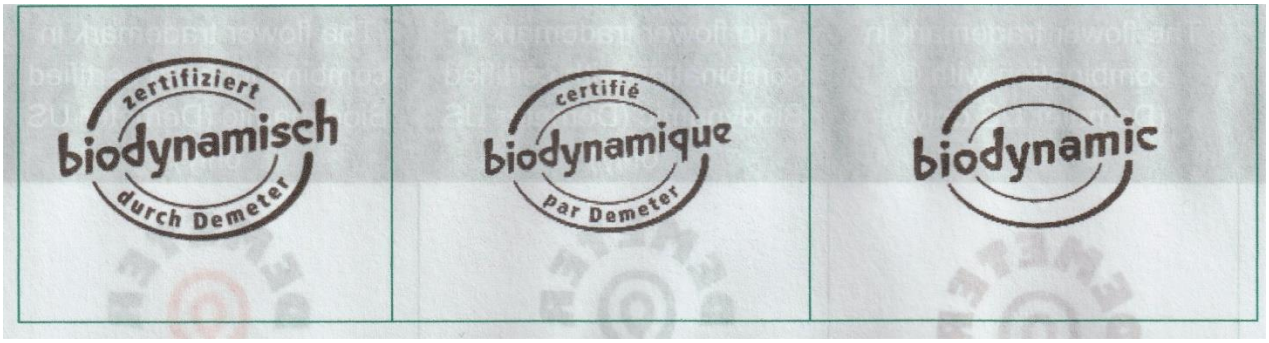
A combinação de Biodinâmico/a com o símbolo registado da marca - Biodinâmico/a ® - só pode ser usado num país no qual a marca tenha sido legalmente registrado nessa forma. Nos EUA o símbolo ® tem de ser usado. Por favor, contacte a BFDI ou a sua entidade certificadora para mais informações.

Nos EUA o termo Demeter ® só pode ser usado se Biodynamic ® ou certificado Demeter Biodynamic ® também apareça algures no rótulo.

4.4.4 O Selo

Algumas entidades certificadoras oferecem a possibilidade de se rotular produtos sob certas pré-condições com um selo de certificação alternativo. Até hoje, não existem requisitos internacionais, por favor, consulte a sua entidade certificadora ou as Normas de Rotulagem.

Exemplo de selos



A BFDI quer, prioritariamente, promover o uso uniforme do logo da marca Demeter e esta é a razão pela qual não foram feitas aqui nenhumas especificações quanto a colocação, tamanho e cor da marca flor. Regulamentos correspondentes podem ser encontrados nas normas nacionais das entidades certificadoras nos países que oferecem rotulagem com o selo.

4.5 Rotulagem de produtos dependendo da percentagem de ingredientes Demeter

O que se segue foi formulado com foco no uso do logo da marca Demeter, mas também pode ser aplicado no uso de todas as outras marcas mencionadas em 4.4

- Produtos com um único ingrediente só podem ser rotulados com as marcas se forem constituídos por 100% de ingredientes Demeter. As regras de 90% e 66% não se aplicam. Produtos de ingrediente único ou mono produtos consistem de um único ingrediente, tal como farinha embalada ou ração. Produtos consistindo de um único ingrediente, mas diversas variedades tais como café com misturas de variedades, não são considerados produtos de um único ingrediente.
- Produtos com um único ingrediente em conversão para Demeter e plenamente certificados BIO podem ser rotulados com o logo da marca, mas, adicionalmente, tem de haver a referência "em conversão para Demeter" como uma nota de rodapé colocada num local apropriado no rótulo. Em alternativa, pode ser usado o logo da marca com o texto adicional "em conversão" (comparar com a tabela abaixo. Cabe à respetiva entidade certificadora decidir se disponibiliza as duas versões ou se torna uma delas obrigatória.
- Nos casos de rotulagem de produtos com um único ingrediente em que a colocação de uma nota de rodapé não é possível (ex. autocolante em fruta e vegetais) o uso do logo da marca com o texto adicional "em conversão" é obrigatório.
- Se produtos com um único ingrediente e mais ingredientes estejam em conversão para Demeter, mas também em conversão para BIO, a marca não pode ser usada, mas pode ser feita uma referência a "em conversão para Demeter" numa nota de rodapé colocada num local apropriado no rótulo.
- Produtos com mais de um ingrediente só podem ser rotulados com a marca se, pelo menos, 90% dos ingredientes estiverem certificados Demeter e se todos os ingredientes em qualidade Demeter forem usados (por favor, ver secção 3.1 para a definição de disponibilidade e os requerimentos adicionais para ingredientes que não estejam certificados Demeter).
- Produtos com mais de um ingrediente contendo entre 66 – 90% de ingredientes certificados Demeter podem ser rotulados com o logo da marca Demeter somente se uma derrogação for passada perla respetiva entidade certificadora (EXP V; capítulo 7.19). Para detalhes de aplicação, por favor, consultar as normas ou os estatutos da respetiva entidade certificadora.
- Como alternativa à derrogação (de momento somente usada nos EUA) – Produtos que contêm mais de 70% ou mais de ingredientes certificados Demeter, mas menos de 90% podem ser rotulados, geralmente, na categoria "feito com ingredientes certificados Demeter". Para todos os produtos nesta categoria, o rótulo não pode ter mais de 3 grupos de produtos e todos os ingredientes num grupo têm de estar certificados Demeter. Ingredientes agrícolas usados nos restantes 30% têm de estar, pelo menos, certificados BIO. Um produto com a frase "feito com" não pode ter o log da marca Demeter em nenhum sítio no rótulo principal desse produto. Por favor, consultar a Demeter US ou US Labelling Standards para mais detalhes.

- Produtos contendo 10 a 66% ingredientes certificados Demeter não podem ser rotulados com o logo da marca, mas rotulagem do ingrediente com a palavra Demeter ou Biodinâmico no sentido de rotular na lista de ingredientes é permitido (ver também estatuto de certificação de ingredientes na lista de ingredientes).
- Nos EUA somente, produtos contendo 10 a 50% de ingredientes Demeter/Biodinâmicos podem ser identificados com rotulagem de ingrediente somente no rótulo lateral ou traseiro. Produtos contendo 50 a 70% de ingredientes Demeter/Biodinâmicos podem ser identificados na rotulagem de ingredientes juntamente com uma narrativa sobre ingrediente biodinâmico certificado Demeter nos rótulos lateral ou traseiro; a narrativa pode descrever a ingrediente Demeter/Biodinâmico e não pode inferir que o produto é biodinâmico certificado Demeter ou "feito com ingredientes biodinâmico certificado Demeter". O produto tem também de cumprir os requisitos do USA National Organic Program para rotulagem de produtos BIO. As marcas não podem ser usadas em nenhum lugar no rótulo. Rotulagem do ingrediente requer certificação Demeter das instalações de transformação.
- Em todos os produtos com menos de 100% de ingredientes Demeter, o estado de certificação de cada ingrediente tem de estar claramente indicado na lista de ingredientes, seja
    - Usando rotulagem com asterisco (*Demeter ou *Biodinâmico, **BIO, ***, Não BIO)
    - Ou no curso do texto com hífen (Leite – Demeter, farinha – Demeter, farinha – BIO, Leite - BIO)
- Se um produto contem ingredientes com diferentes níveis de certificação (Demeter e BIO) só pode ser rotulado como BIO.
- Peixe do mar e Marisco pescado segundo os requisitos do Marine Stewardship Council (MSC), pode ser usado como ingrediente em produtos certificados Demeter. O produto final tem de conter pelo menos 70% de ingredientes Demeter. Para produtos com menor percentagem de ingredientes Demeter, aplicam-se as regras gerais de rotulagem de ingredientes.

Lista de percentagens de ingredientes Demeter

Quantidade Demeter	Rótulo	Lista de Ingredientes
100%	demeter	Produtos com um único ingrediente não precisam ter lista de ingredientes, portanto, não é requerido rotulagem de ingredientes
90% -100%	demeter	Os ingredientes têm de ser claramente identificados quanto a % e estado de certificação
66% - 90%	demeter	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
10% -66%	~~demeter~~	Não é permitido o uso da marca, contudo, ingredientes certificados Demeter singulares podem ser etiquetados como Demeter na lista de ingredientes

100%	demeter EM CONVERSÃO	Produtos com um único ingrediente com plena certificação BIO como alternativa a nota em rodapé.
90 – 100%	demeter EM CONVERSÃO	Para produtos com mais de um ingrediente. Ingredientes têm de estar claramente identificados em % e estado de certificação. Fica ao critério da respetiva entidade certificadora aceitar esta versão ou mesmo torná-la obrigatória.
66% - 90%	demeter EM CONVERSÃO	Para produtos com mais de um ingrediente. A marca só pode ser usada com uma derrogação passada pela respetiva entidade certificadora. Os ingredientes têm de estar claramente identificados quanto a % e estado de certificação. Fica ao critério da respetiva entidade certificadora aceitar esta versão ou mesmo torna-la obrigatória.

Para mais informações sobre o cálculo de ingredientes e suas qualidades de origem agrícola ou não agrícola, aprovação de produtos e disponibilidade de ingredientes Demeter, por favor, consultar os parágrafos 2.6 Certificação e 3.1 Composição e qualidade de produtos Demeter .

4.6 Colocação padrão em Produtos

O logo da marca Demeter deve se usado como uma segunda marca (O logo da marca Demeter é 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 da 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 respetivas 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 respetiva entidade certificadora decidirá sobre a sua colocação

À volta do logo da marca Demeter deve ser mantida uma distância protetora de textos e outros logos. Distâncias mínimas, proporções e regulamentos para rótulos muito pequenos estão descritos no Manual de Design. A sobreposição da marca com outros elementos gráficos deve sempre ser evitada. Mais pormenores sobre como tratar o logo estão descritos no Manual de Rotulagem da BFDI.

4.6.1 Forma e Esquema de Cor

O seguinte é apenas uma vista geral sobre o uso do logo da marca Demeter em embalagens exteriores e material publicitário. Regras e recomendações detalhadas para o uso efetivo da marca, formulações sugeridas e afirmações sobre a aparência da marca podem ser vistas no Manual de Rotulagem da FBDI que pode ser pedido à federação ou versões nacionais na respetiva entidade certificadora. Ficheiros gráficos oficiais para uso posterior podem ser vistos em https://www.demeter.net/certification/labelling-demeter/

- A forma e proporções do logo da marca não podem ser mudados nem alterados em nenhuma maneira
- Se o logo da marca não estiver claramente diferenciado do fundo, então deve ser encontrado uma solução gráfica que garanta o contraste adequado. Podem se vistos detalhes no Manual de Rotulagem.
- Se o logo da marca for usado em rótulos circulares, 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 uso do logo da marca Demeter

LOGO DA MARCA	COR	DESCRIÇÃO	
	Palavra estilizada da marca: branca	Branca (transparente num fundo claro)	
	Campo de Fundo: Laranja	**ESPAÇO/VERSÃO**	**CÓDIGO DE COR**
		CMYK com capa	0/65/100/0
		CMYK sem capa	0/57/100/0
		Pantone com capa	158C
		Pantone sem capa	144U
		RAL	2011
		RGB	239 – 112 – 025
		HEX	#ef7019
	Linha Acentuada: verde	**ESPAÇO/VERSÃO**	**CÓDIGO DE COR**
		CMYK com capa	100/0/70/30
		CMYK sem capa	100/0/80/23
		Pantone com capa	336C
		Pantone sem capa	3288U
		RAL	6016
		RGB	000 – 120 – 087
		HEX	#007857

Impressão monocrómica

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 estive claramente diferenciado do fundo, então as margens do logo devem ser acentuados com uma linha adicional.

Rótulo colorido com logo Demeter monocrómico

Se, por razões importantes, o logo da marca Demeter na frente não puder ser usado nas suas cores originais segundo a tabela acima, pode então ser usado monocromaticamente em ouro, prata ou branco e preto (incluindo escala de cinzentos). A decisão cabe à respetiva entidade certificadora. Contudo, o logo da marca Demeter nas suas cores originais tem de ser usado no rótulo traseiro do produto, de modo a obter alto valor de reconhecimento entre os consumidores. A posição do logo no rótulo traseiro pode ser escolhido livremente. O tamanho mínimo deve ser de 2 cm.

4.7 Textos adicionais ao logo da marca

Não são permitidos textos adicionais excetuando reclamações mercantis oficiais relacionadas com conceitos de marketing internacionais aprovados pela BFDI.

O uso da marca sem referência a produto por organizações ou pessoas singulares não envolvidas em certificação (por exemplo, organizações nacionais ou internacionais de formação ou consultoria) não está regulamentado por esta secção de rotulagem. O uso da marca tem de ser regulado por contrato entre o proprietário da marca e as outras partes.

Exemplo de campanha de marketing	Exemplo de uso fora do âmbito da certificação

4.8 Rotulagem de Grupos de Produtos Específicos

4.8.1 Rotulagem de Bebidas alcoólicas espirituosas

Bebidas espirituosas podem ser rotuladas com as marcas Demeter da mesma maneira como o é o vinho (ver capítulo abaixo)

4.8.2 Rotulagem de Vinho

- Se o vinho for feito a partir de uvas certificadas Demeter **e** seguir as normas de vinificação da BFDI, 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 uvas certificadas Demeter forem transformadas em vinho por um operador certificado Demeter usando os Cadernos de Encargos da Agricultura Biológica Europeus ou por normas reconhecidas como equivalentes, o vinho pode ser rotulado como “vinho feito a partir de uvas Demeter” ou como “vinho feito a partir de uvas biodinâmicas” nas seguintes condições:
    - As marcas não podem ser usadas e não poderá haver nenhuma implicação de que o vinho está certificado 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.

4.8.3 Rotulagem de Outros Produtos com Ingredientes Alcoólicos

Produtos Demeter com ingredientes alcoólicos Demeter ou BIO nos quais os ingredientes alcoólicos não fazem parte do nome comercial, têm de ter rotulagem adicional "Produto contendo álcool ou similar". Rotulagem como parte da lista de ingredientes **não** é suficiente. Isto é especialmente verdade em produtos que não estão normalmente associados com ingredientes alcoólicos tais como doces ou produtos de pastelaria.

4.8.4 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 7.15.7.
- 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 FBDI
- As palavras Demeter ou Biodinâmico/a só podem ser usadas nos rótulos traseiro ou lateral quando:
  - O produto seja certificado biológico ou "natural" por um organismo aprovado pela FBDI 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.

4.8.5 Rotulagem de Têxteis Demeter

- A rotulagem de lã ou fibras que tenham sido produzidas segundo as Normas de Transformação 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 secção 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.

4.8.6 Rotulagem de Produtos de Propagação Vegetativa e Criação Demeter

Produtos de Propagação Vegetativa Biodinâmica que cumpram com os requisitos da secção 6.1.10 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", "variedades propagadas biodinamicamente" ou "DE propagação biodinâmica" junto com o texto de informação do produto.
- 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

4.8.7 Rotulagem de Ovos de Galinha

Os rótulos e rotulagem dos produtos e das embalagens de produtos de galinhas poedeiras maneadas 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.

4.8.8. Maneio de Abelhas

Os rótulos e a rotulagem de embalagens de produtos de maneio de abelhas Demeter usando o ogo da marca Demeter devem seguir os requisitos gerais das Normas de Rotulagem.

Adicionalmente, o texto seguinte ou frase semelhante deve ser incluída nos rótulos: "O fator decisivo no maneio de abelhas Demeter é a maneira como as abelhas são tratadas. Como as abelhas buscam pólen numa vasta área, não é possível esperar que elas se alimentem somente em áreas trabalhadas segundo as Normas Demeter.

4.8.9 Rotulagem de Produtos de Cannabis

A rotulagem de produtos com a marca Demeter é possível com as seguintes restrições:

- Produtos para fins recreacionais não podem ser rotulados com as marcas
- Produtos para fins medicinais com um teor de THC maior que 0,5% não podem ser rotulados com as marcas
- Produtos com um teor de CBD dentro dos respetivos requisitos legais e um teor de THC inferior a 0,5% podem ser rotulados com as marcas.

As opções de rotulagem referem-se tanto à rotulagem de dos ingredientes na forma de flores secas como produtos transformados tais como cosméticos e óleos desde que as Normas de Transformação – secção geral e secção respetiva ao produto – sejam cumpridas.

Normas legais paralelas tais como certificabilidade sob lei BIO ou rotulagem de produtos médicos com requisitos orgânicos podem variar em todo o mundo e podem restringir mais o uso das marcas. A respetiva entidade certificadora tem a responsabilidade de terem estas normas em conta no processo de certificação.

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 um 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

BIODYNAMIC FEDERATION demeter

5 Controlo de Pestes e Limpeza de Instalações e Armazéns

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – secção geral

5.1 Introdução

Tanto o controle de pestes como o uso de agentes de limpeza em equipamento de transformação e unidades de produção estão largamente ou totalmente não regulados pelas entidades de controle biológicas 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.

5.2 Abrangência

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

5.3 Medidas Preventivas

Tanto no controlo 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.

5.4 – Controle de Pestes

5.4.1. – 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 estar registadas num protocolo elaborado pelo operador (data, material, dosagem, localização das armadilhas, treino no seu uso).

5.4.2. – 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 entidade certificadora pode emitir uma derrogação se PBO estiver presente em materiais cujo uso é legalmente requerido (EXP 7: capítulo 7.18)
- Bacillus thurigiensis

5.4.3 – 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

5.4.4 – 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 entidade certificadora (EXP 8: capítulo 7.18) 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

5.5 – Agentes de limpeza

5.5.1 – Agentes de limpeza – generalidades

Produtos autorizados em limpeza e desinfeção 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 maneio 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 secção.

5.5.2 – Agentes de limpeza recomendados:

- Sabão de sódio e de potássio
- Cal hidráulica
- Cal
- Cal viva
- Soda cáustica
- Água ionizada
- Potassa cáustica
- Peróxido de hidrogénio (lixivia)
- 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

5.5.3 – Agentes de limpeza permitidos

Em princípio, são permitidos todos os produtos de limpeza com exceção dos listados em 5.5.4 enquanto não houver nenhuma diretiva legal superior que os exclua. Isto aplica.se na condição de que as medidas em 5.5.3 não sejam detetadas no produto. A contaminação de produtos, mesmo com agentes autorizados, pode levar a perda de certificação do produto pela entidade certificadora.

5.5.4 – Agentes de limpeza não autorizados

Agentes com ingredientes ativos descritos abaixo não são permitidos

- QAC (catiões de amónio quaternários)
- Cloro ativo (a ent. Cert. pode passar uma derrogação no processamento de carnes) (EXP 9; capítulo 7.18)
- Agente complexo EDTA (ácido ethylenediaminetetraacético)
- Formaldeído

6 Produção

6.1 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.

6.1.1 Abrangência

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

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

6.1.2 Sementes e Material de Propagação

6.1.2.1 – 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 transgénicos
- Agro-infiltração
- Metilzação 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.

6.1.2.2 Sementes e Batata Semente

Sementes e batata de semente devem ter origem, preferencialmente em agricultura biodinâmica ou então, se não disponíveis, em agricultura BIO.

As sementes e batata de semente de agricultura biodinâmica ou de agricultura BIO não podem ser tratadas, de todo, com agentes de tratamento de sementes químicos sintéticos, inclusive no armazenamento. Irradiação com radiação ionizante está proibida.

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).

Híbridos de cereais, com a exceção de milho, estão proibidos na produção de alimentos e rações para animais. Sementes produzidas com técnicas de fusão de citoplasma e de protoplasma são proibidas.

6.1.2.3 Material de Propagação para Culturas Perenes e Fruteiras

Se não houver material de propagação para árvores e culturas perenes de qualidade biodinâmica ou biológica 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.

6.1.3 Fertilização - Geral

Um dos principais objetivos da agricultura biodinâmica é trazer vida ao solo. Isto inclui manter e aumentar a fertilidade natural do solo através de um cultivar apropriado, da existência de animais e medidas de fertilização. O objetivo da fertilização é criar húmus e assim, obter fertilidade do solo a partir do qual a vida das plantas se alimenta e não fertilizar a planta diretamente. Por estas razões, os fertilizantes da quinta, composto e estrumes são da maior importância em agricultura biodinâmica.

A capacidade de armazenamento dos estrumes deve ser tal que a perda de nutrientes por lixiviação minimizada e um seu incontrolado fluxo para o meio ambiente seja evitado.

A base de fertilização para todo o tipo de explorações é o composto e estrume de quinta, trabalhado com os preparados do composto. Em quintas extensas, a respetiva entidade certificadora pode aprovar um regime de fertilização que não inclua uso de composto se os preparados do composto chegarem a todas as áreas da quinta, pelo menos uma vez por ano, através de um meio alternativo (por exemplo, preparado MT ou 500P). Para mais detalhes, por favor, ver capítulo 6.2 – Preparados Biodinâmicos.

Os capítulos seguintes, sobre os requisitos mínimos de fertilização, distinguem entre os diversos tipos de explorações:

- Hortas de mercado/horticultura
- Culturas perenes/ pomares
- Terra arável incluindo hortícolas de campo

E os requisitos de fertilização:

- Estrume de quinta (como estrume de estábulo, composto, estrumes líquidos – chorumes de plantas) – comparar com o Anexo 4/1
- Estrume de quinta importado (como estrume de quinta, mas trazido de fora da exploração, de quintas biodinâmicas, biológicas ou convencionais – comprara com Anexo 4/ 1. e 2.)
- Estrumes reciclados (como composto municipal, resíduos verdes ou substrato de extração de biogás – comparar com anexo 4/1. e 2.)
- Fertilizantes comerciais (biológicos e minerais, comparar com Anexo 4/1. 2. e 3.)

O que se segue, representa os requisitos mínimos internacionais. As entidades certificadoras nacionais são encorajadas a desenvolverem requisitos adicionais que tenham em conta especificidades regionais, métodos agrícolas tradicionais e sistemas agrícolas.

Além disso, a intensidade de fertilização tem de estar adaptada ao local e condições climáticas.

6.1.3.1 Fertilização – Quantidades, Tipos de Exploração e Origens

Em relação com o fornecimento de nutrientes adaptado com o tipo de exploração, a localização, o saldo entre as necessidades de nutrientes e o seu fornecimento é, essencialmente, decisivo.

O importe de Azoto através de adubos verdes não entra no cálculo do saldo de azoto.

As entidades certificadoras podem pedir um saldo de azoto para substanciar o alto importe de azoto em hortas de mercado, pomares (em climas subtropicais) até um máximo de 170 Kg/ha/ano.

O fornecimento de azoto é usado aqui como um valor referência, valores subsequentes devem ser assumidos no âmbito da inspeção anual e certificação com uma margem de erro de 5%.

De modo a simplificar o cálculo do saldo de azoto e de fósforo, especialmente, em pequenas quintas, somente deve ser considerado, no cálculo do fósforo (em contraste com o saldo de azoto) a parte obtida por fertilizantes BIO comerciais.

- **Terra Arável** – a quantidade total de azoto e de fósforo aplicado a partir de todo o tipo de fertilizantes, não pode exceder a quantidade que seria produzida por aqueles animais que a quinta conseguiria ter alimentando-os com a sua própria forragem. Isto corresponde a 112 Kg N/ha/ano (e como uma orientação, 43 Kg P/ha/ano) baseado na área total da quinta. Se o estrume de quinta próprio (estrume próprio ou cooperação forragem – estrume) não for suficiente para cobrir as necessidades de azoto, pode-se importar outros fertilizantes, mas deve-se ter em conta:
  - As restrições sobre importação de estrume de quinta de fontes não BIO e a consideração do regime geral
  - As restrições sobre estrumes reciclados
  - Os fertilizantes comerciais BIO não podem exceder 40 Kg N/ha/ano baseado na área total da quinta e a quantidade de azoto obtido a partir de fertilizantes comerciais BIO deve ser inferior à quantidade de azoto obtido a partir de estrume de quinta, estrume de quinta importado, adubo verde e estrume reciclado.
- **Hortas de Mercado (área inferior a 40 ha)** – a quantidade total de azoto aplicado a parir de todo o tipo de fertilizantes não pode exceder 170 Kg N/ha/ano baseado na área total da quinta. Se o estrume de quinta próprio não for suficiente para cobrir as necessidades em azoto, outros fertilizantes podem ser importados, mas deve-se ter em conta:
  - As restrições sobre estrumes de estábulo importados de origem não BIO e considerar o regime geral
  - As restrições sobre estrumes reciclados
  - Os fertilizantes comerciais BIO não podem exceder os 80 Kg N/ha/ano baseado na área de rotações de vegetais da quinta e a quantidade de azoto obtido a partir de fertilizantes BIO deve ser inferior à quantidade de azoto obtido a partir de estrume de estábulo, estrumes importados, adubos verdes e estrumes reciclados.
- **Culturas Perenes** – a quantidade total de azoto aplicado a partir de todo o tipo de fertilizantes não pode exceder os 96 Kg N/ha/ano em geral e 50 Kg N/ha/ano em viticultura (calculado em média sobre 3 anos) e 170 Kg N/ha/ano para culturas perenes em climas subtropicais, baseado na área total da quinta. Se o estrume de quinta

próprio não for suficiente para cobrir as necessidades de azoto, outros fertilizantes podem ser importados, mas deve-se ter em conta:

- As restrições sobre importação de estrume de quinta de fontes não BIO e a consideração do regime geral
- As restrições sobre estrumes reciclados
- Os fertilizantes comerciais BIO não podem exceder 40 Kg N/ha/ano baseado na área total da quinta e a quantidade de azoto obtido a partir de fertilizantes comerciais BIO deve ser inferior à quantidade de azoto obtido a partir de estrume de quinta, estrume de quinta importado, adubo verde e estrume reciclado.

TABELA: Quantidade máxima de fertilizantes e estrumes

Tipo de Exploração	Máximo de N/ha/ano	Quantidade máxima de azoto e fósforo* aplicado via fertilizantes biológicos comerciais	
Agricultura/Terra Arável incluindo produção animal/pastos	112 Kg	40 Kg N/ha/ano e 20 Kg P/ha/ano em média em toda a exploração	Por favor, considerar restrições sobre estrumes de estábulo importados de origens não BIO, restrições sobre estrumes reciclados e restrições do regime geral. A quantidade de azoto obtido a partir de fertilizantes comerciais BIO deve ser inferior à quantidade de azoto obtido a partir de estrume de quinta, estrume de quinta importado, adubo verde e estrume reciclado.
Horticultura/Hortas de Mercado	170 Kg	80 Kg N/ha/ano e 40 Kg P/ha/ano em média na área em rotação	
Estufas (como unidade operacional de uma horta de mercado ou de terra arável			
Estufas (especializadas)	Sem limites	80 Kg N/ha/ano e 40 Kg P/ha/ano em média na área em rotação	Consultar também capítulo 6.1.5.6 – Produção sob vidro e plástico
Pomares (geral)	96 Kg	40 Kg N/ha/ano e 20 Kg P/ha/ano em média em todo o pomar. 60 KgN7ha em culturas tropicais	Por favor, considerar restrições sobre estrumes de estábulo importados de origens não BIO, restrições sobre estrumes reciclados e restrições do regime geral. A quantidade de azoto obtido a partir de fertilizantes comerciais BIO deve ser inferior à quantidade de azoto obtido a partir de estrume de quinta,
Pomares (clima subtropical)	170 Kg		
Vinhas	150 Kg N/ha/3 anos	40 Kg N/ha/ano e 20 Kg P/ha/ano em média em toda a vinha	

			estrume de quinta importado, adubo verde e estrume reciclado.

*A quantidade de fósforo pode ser mais elevada se uma análise de solo mostrar uma carência

6.1.4. 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 Comité de Normas da Federação e a respetiva 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 procedam de métodos transgénicos.

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

6.1.5. Rotações de Vegetais de Campo

A rotação de culturas, em todo o tipo de quintas, numa parcela específica tem de ser diversificada, adaptada às condições locais e incluir adubos verdes sempre que possível. São requeridas espécies alternadas de plantas anuais e bianuais e a rotação tem de conter, pelo menos, 20% de culturas que construam fertilidade, de preferência, leguminosas.

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.

Rotação de culturas em estufas especializadas, por favor, ver 6.1.6.5

6.1.6 Hortas de Mercado e Vegetais de Campo

6.1.6.1 Estrumes, Solos e Substratos (Misturas de Envasamento)

Aplicam-se os requisitos de 6.1.3.1 – Estrumes. Requisitos adicionais são:

- Solos e Substratos são produzidas a partir de materiais da própria exploração se possível. Pelo menos 25% do volume desses materiais têm de ser constituídos por compostos feitos de materiais vegetais e animais.
- Substratos comerciais podem ser usadas se as seguintes condições forem cumpridas:
    - Têm de ser aprovados em AB
    - O substrato comercial tem de ser produzido por empresas que utilizem, pelo menos, 25% de composto preparado. Alternativamente pode ser usado na quinta 25% de composto preparado.
    - De modo a estimular o uso de substratos sem turfa, eles podem ser usados sem composto preparado adicional. Os preparados têm de ser aplicados logo a seguir à sementeira/plantação.
- Outras misturas de envasamento, se aprovadas em Agricultura Biológica, só podem ser usadas com autorização da respetiva entidade certificadora (APP 3 – comparar com Anexo 7).
- 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.
- 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 70%. 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 aplicados o preparado 500 e o preparado Maria Thun para encorajar a recolonização microbiana do solo (APP 1C – Anexo 7).

6.1.6.2 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 sejam proibidos nestas normas. Se forem utilizadas técnicas de forçar com água, a chicória deve ser vendida identificada por este efeito.

6.1.6.3 Proteção e Cuidado de Plantas

Aplicam-se os requisitos da secção 6.1.4 – Proteção e Cuidado de Plantas.

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

6.1.6.4 Controlo de Infestantes

A rotação das culturas, a maneira como o solo é trabalhado e técnicas de cultivo são de importância decisiva para o controlo de infestantes. 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) com material orgânico de origem agrícola (da própria exploração ou importado, como, por exemplo, palha, aparas de madeira, folhas de árvores, papel, lã, juta) é autorizado.

Material de mulching industrial só pode ser usado em culturas com forte pressão de infestantes ou para cortar altos teores de evaporação como medida de conservação da água. Antes de ser aplicado o mulching, tem de ser pulverizado o preparado 500 no solo. O material de mulching a usar está restrito como:

- Material de mulching de plástico (tela) obtido a partir de óleos minerais, ingredientes regenerados ou uma combinação dos dois não pode ser usado, mesmo se for oxo-degradável (materiais que se desfazem em pequenas partículas).
- Material de mulching feito de plástico biodegradável é permitido de momento, mas deixará de ser permitido a partir da campanha de certificação de 2027.

Se forem utilizados outros materiais, tem de ser possível utilizá-los durante vários anos (tapetes de supressão de infestantes) ou serem parte de um sistema de reciclagem local.

6.1.6.5 Produção sob Vidro ou Plástico

No que se segue, é utilizado, principalmente, o termo “estufa”, mas isso inclui, da mesma maneira, cultivo sob plástico, tela ou vidro.
Estas Normas distinguem entre estufas como sendo apenas uma parte de uma empresa agrícola e cultivo protegido especializado. A distinção baseia-se no nível de fertilização. Em estufas como parte de ima exploração, aplicam-se os respetivos níveis máximos de fertilização segundo o tipo de exploração que é (6.1.3 fertilização e seguinte). Neste caso, o limite máximo de fertilização não tem de ser cumprido para a estufa em si, mas sim para toda a operação.

Cultivo protegido especializado não tem limite máximo no que diz respeito ao input de azoto, mas tem de cumprir uma série de outros requisitos de modo a compensar a falta de integração na organização total da exploração.

CATEGORIA	ESTUFA, como parte da exploração	CULTIVO ESPECIALIZADO protegido
PECUÁRIA		
	São classificadas como parte de uma horta de mercado (ou terra arável), portanto, aplicam-se os requisitos gerais para toda a empresa de acordo com 6.3.2 e 6.3.3	Aplicam-se os requisitos gerais para pecuária de acordo com 6.3.2 e 6.3.3
FERTILIZAÇÃO (da área cultivada, para substratos comparar com 6.1.6.1		
Quantidade de Azoto - geral	Aplica-se o cálculo para hortas de mercado (170 N Kg/ha/ano). Um requisito mais alto dentro da estufa terá de ser compensado com menos input nas áreas fora da estufa na exploração	Sem limite superior
Quantidade de fertilizantes orgânicos comerciais	Comparar com hortas de mercado - geral – 80 Kg N/ha/ano com as respetivas restrições descritas em 6.1.3.1	
Quantidade de estrume de estábulo próprio	Comparar com hortas de mercado - geral	
Quantidade de estrume importado	Comparar com hortas de mercado - geral	Pelo menos 2/3 do requisito em azoto remanescente (após dedução do estrume próprio) tem de ser coberto por composto e estrume de estábulo. A porção de composto e estrume de estábulo pode ser baixada pela respetiva entidade certificadora se for provado o perigo de enriquecimento sistemático de macronutrientes.
Saldo de azoto (para substanciar a necessidade)	Não requerido	Requerido – baseado em colheita expectável; input total de N deve igualar output total de N com uma margem de 5%. Em alternativa, análise sobre construção de húmus de, pelo menos 1,5%/volume.
Rotação de Culturas		
Adubo Verde	A área sob vidro ou plástico tem de integrar o cálculo dos requisitos gerais para hortas de mercado (cerca de 1/3 da rotação de - 6.1.5), mas adubo verde não tem necessariamente de acontecer sob plástico ou vidro	A quinta tem de ter um conceito de rotação de culturas cobrindo 3 aspetos: • Adubo verde durante ou entre culturas principais (cerca de 1/3 da rotação de culturas) • Uma rotação de culturas principais ao longo dos anos • Várias variedades ou culturas presentes em paralelo durante a época.
Rotação de Culturas	Comparar com hortas de mercado - geral	
Uso de Preparados		
Preparado de Bosta de Vaca	Aplicam-se as disposições gerais (6.2)	Na sementeira e plantação de cada cultura
Preparado de Sílica	Aplicam-se as disposições gerais (6.2)	Uma vez antes da transplantação, uma vez durante o período

		vegetativo, uma vez no período de maturação para cada cultura
Preparados do Composto	Aplicam-se os requisitos gerais (6.2) em todos os estrumes orgânicos (estrume próprio e importado)	Aplicam-se os requisitos gerais (6.2) em todos os estrumes orgânicos (estrume próprio e importado)
Requisitos Técnicos		
Aquecimento	Não será permitido aquecimento de estufas com combustíveis fósseis a partir da campanha de 2028*.	
Proteção contra geada	Para proteção contra geadas (até 5ºC), a fonte de energia pode vir de combustíveis fósseis.	
Enriquecimento com CO_2	Não é permitido	Enriquecimento sistemático ao longo do ano não é permitido; para enriquecimento temporário para otimizar a oferta de CO_2 em períodos de carência (ex: Outono), a respetiva entidade certificadora pode passar uma derrogação (APP 1E, Anexo 7).
Luz de assimilação	Permitido para plântulas, aromáticas, plantas-mãe e ornamentais	
Materiais de Mulching	• É permitido material de mulching orgânico • Não são permitidos materiais oxo-degradáveis e biodegradáveis • Plásticos só são permitidos se o seu tempo útil de vida for superior a 5 anos	
Esterilização	Não permitido (por favor, ver derrogações para misturas de envasamento e substratos de cultura (6.1.5.1 e APP 1C)	
Solarização e Biofumigação	Bio-solarização como uma mistura de Solarização (desenvolvimento de calor ao cobrir solo húmido com filme transparente) e Bio-fumigação (acrescentar matéria orgânica ao solo) com o objetivo de reduzir a pressão de nemátodos e compostagem in situ de resíduos orgânicos de culturas, pode ser permitido pela respetiva organização baseado numa derrogação nas condições seguintes: • Pulverização imediata após aplicação do método de preparado 500 e MT • Somente em combinação com um conceito de rotação de culturas • A derrogação pode ser renovada somente após um período mínimo de 3 anos	
Gestão da Água	É obrigatório recuperação de água da chuva na área debaixo de vidro. Estufas menores que 50 m^2 e túneis de plástico estão isento desta norma.	
Biodiversidade		
Biodiversidade	A área sob vidro ou plástico tem de ser integrada no conceito de biodiversidade de toda a exploração (6.1.8.3 – Reservas de biodiversidade)	A exploração tem de cumprir os requisitos do capítulo 6.1 8 3, mas com 20% de reserva de biodiversidade** em vez de 10%; A reserva de biodiversidade tem de incluir a área sob vidro ou plástico; compensação baseada somente na área fora da estufa não é possível; terá de ser dada especial atenção ao adubo verde durante a época de crescimento, faixas floridas e variedades resistentes a sementes.

** Este requisito aplica-se a quintas correntemente certificadas a partir da campanha de certificação de 2028. Para explorações em conversão, a partir da implementação nacional destas normas.*

*** Para este requisito, a respetiva entidade certificadora pode dar, aos licenciados já existentes, um período de transição de 5 anos até à campanha de certificação de 2027. Para empresas em conversão, este requisito aplica-se a parir de 2021.*

6.1.6.6 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 subcomité para as normas de produção da Federação deve ser consultado.

6.1.7 Culturas Perenes (Pomares, Olivais e Vinhas)

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 culturas perenes em climas semiáridos requerem aprovação passada pela respetiva entidade certificadora. (APP 2, ver Anexo 7).

6.1.7.1 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.

6.1.8 Cogumelos

6.1.8.1 Origem dos Esporos

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

6.1.8.2 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.

6.1.8.3 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.

6.1.8.4 Iluminação

Cogumelos que reajam à luz, por exemplo, Shiitake, devem ser cultivados com luz. Uma derrogação pode ser passada pela respetiva entidade certificadora se as condições climatéricas indicarem a necessidade de se usar instalações com isolamento térmico. (APP 1D; ver Anexo 7)

6.1.8.5 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 controlo de fungos. Outros produtos autorizados estão listados no Anexo 5.

6.1.8.6 Limpeza e Desinfeção 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 5.5 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. Após a desinfeção tem de ser aplicados rapidamente os preparados 500 e MT para recolonizar a população microbiana (Derrogação 1C, ver Anexo 7).

6.1.8.7 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.

6.1.9 Biodiversidade e Ambiente

6.1.9.1 Abate de Floresta Tropical

É proibido o abate de floresta tropical virgem para uso agrícola. Outras áreas de valor ecológico destinadas à conservação, também devem ser protegidas e só podem ser desbastadas após aprovação da respetiva entidade certificadora (APP 4, ver Anexo 7).

6.1.9.2 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 (APP 5, ver Anexo 7).

6.1.9.3 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 (ver requisitos específicos para estufas em 6.1.6.5), 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 criação biodinâmica 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 intuitos 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^2 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 maneio de plantas e animais em perigo de extinção
- Outros elementos aprovados no programa 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.

6.1.10 Propagação Vegetal Biodinâmica

6.1.10.1 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 secção 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.

6.1.10.2 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 progenitoras 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 ou regulamento de patentes.

6.1.10.3 Requisitos para a Conservação da Propagação

Conservação da Propagação é inerente em explorações certificadas Demeter ou como um requisito mínimo em explorações certificadas BIO com requisitos adicionais descritos em 6.1.10.2.

6.1.10.4 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 biológicas. 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.

6.1.10.5 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 outros guias práticas para trabalhar com essa variedade, resultados de análises de qualidade.

6.2 Preparados Biodinâmicos (ver também APP 10)

Um método efetivo de dinamização dos preparados ou um contracto com uma empresa especializada deve existir na exploração e inspecionado na inspeção anual.

Um pré-requisito para a certificação de uma quinta como "em Conversão para Demeter", após 12 meses de cumprimento destas normas é, peço menos, uma pulverização do preparado de bosta de vaca e do preparado de sílica, assim como o ter sido espalhado estrume preparados (composto) ou o preparado MT como substituto em todas as áreas da exploração. O mesmo se aplica nas áreas novas a converter.

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 anoa uma taxa de, pelo menos, 50 g/ha. O preparado de sílica (501) deve ser aplicado de acordo com a fase de desenvolvimento da planta, mas pelo menos uma vez no ano, a uma taxa mínima de 2,5 g/ha.
- 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. No caso de uma quinta não ter composto próprio nem estrume compostado próprio, por exemplo, pastoreio extensivo, é obrigatório 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.
- Em pastagens não ceifadas usadas por ruminantes, uma frequência mais baixa de pulverização do preparado de sílica (501) pode ser usada sob derrogação da respetiva entidade certificadora (APP 4B, Anexo 7) nas seguintes condições:
    - Cada pastagem não ceifada tem de ser pulverizada com preparado de sílica, pelo menos, uma vez cada 3 anos
    - 2/3 das áreas de forragens forem pulverizadas com preparado de sílica todos os anos.
- 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 apresente 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 4 A, ver anexo 7).

6.3 Maneio Animal

6.3.1 Abrangência

Esta secção 6 fornece todas as regras para o maneio 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.

6.3.2 Requisitos para o Stock

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

Deve-se dar preferência à incorporação de ruminantes do próprio stock ou cooperação com outras explorações nas quais aja trocas de estrume e pasto.

Sempre que isto não seja possível, animais de outras explorações têm de ser incorporados (para taxas de provisão mínimas ver próximo capítulo).

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.

6.3.3 Taxa de Provisão

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

Tabela: 11/Taxa de Provisão e tipos de exploração

Tipo de Exploração	0 – 10 ha	10 – 20 ha	20 – 40 ha	> 40 ha
Terra Arável	Taxa de provisão é definida pela respetiva entidade certificadora	Taxa de provisão não deve ser inferior a 0,1 unidades de efetivo/ha		Taxa de provisão não deve ser inferior a 0,2 unidades de efetivo/ha
Culturas Perenes	A taxa de provisão é definida pela respetiva entidade certificadora			

Hortas de Mercado/Horticultura	A taxa de provisão é definida pela respetiva entidade certificadora	Taxa de provisão não deve ser inferior a 0,1 unidades de efetivo/ha, a partir da campanha de certificação de 2032**	Taxa de provisão não deve ser inferior a 0,1 unidades de efetivo/ha, a partir da campanha de certificação de 2027.	Taxa de provisão não deve ser inferior a 0,2 unidades de efetivo/ha*

O cálculo da taxa de provisão é sempre baseado na área total em produção

**este requisito aplica-se a explorações atualmente certificadas, a partir da campanha de certificação de 2024. Nas explorações em conversão, a parir da implementação destas normas.*

***este requisito aplica-se a explorações atualmente certificadas, a partir da campanha de certificação de 2032. Nas explorações em conversão, a partir da campanha de certificação de 2027.*

Para um cálculo das unidades de efetivo, ver Anexo 1.

O ICO estabelece uma provisão mínima de 0,2 unidades de efetivo/ha para a abrangência da sua aplicação independentemente do tamanho da exploração.

Medidas compensatórias para a taxa de provisão mínima estão descritas em 6.3.4; quaisquer medidas ou conceitos compensatórios adicionais nacionais têm de ser aprovados pelo Comité de Normas da FBDI.

A taxa de provisão máxima não pode exceder 2.0 unidades de efetivo/ha que correspondem a um máximo de 1,4 unidades de estrume/ha se houver importação de forragens.

6.3.4 Cooperação entre Explorações Biodinâmicas

É possível a cooperação entre explorações biodinâmicas certificadas (trocas de forragens ou estrumes), no sentido de formarem uma unidade biológica. As regras destas normas aplicam-se então a 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 biológica. Em qualquer dos casos, contudo, terá que existir um contracto legal assinado, que deverá ser depositado na respetiva entidade certificadora.

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

- O parceiro biológico tem de alimentar o seu gado somente com forragens biológicas.
- O parceiro tem de estar totalmente convertido ao MPB.
- Qualquer derrogação tem de ser pedida à respetiva entidade certificadora (APP 5A, ver Anexo 7)
- O estrume tem de ser preparado no local de origem, (idealmente no estábulo) ou pelo menos 6 semanas antes de ser aplicado.
- O estrume correspondente ao total das explorações não poderá exceder 1,4 UE/ha/ano.
- A cooperação com um parceiro biológico 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 quinta biodinâmica absorvente da 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 quinta e conta como Demeter para os propósitos de 6.3.6 Alimentação.

6.3.5 Maneio

O tipo de estábulo e o maneio 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 consultadoria de construção dos estábulos exigirem uma extensão do período de conversão, este será alargado.
- O maneio deverá possibilitar aos animais livre contacto com o seu ambiente natural (sol, chuva, terra, etç.) 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.
- Atar animais debaixo de teto é proibido. Por razões de segurança ou bem-estar, uma derrogação para certos animais poderá ser passada pela entidade inspetora, após aprovação da respetiva entidade certificadora.
- 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 maneio 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.

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):

- 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 relvadas
- Falta de abrigos ou de plantas para abrigo nas áreas de exercício (APP 8, ver Anexo 7).

6.3.5.1 Maneio do Gado Bovino

Todas as categorias de gado (lactantes, touros, gado jovem e substitutos de criação, 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. Atar todo o tipo de gado 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.

Às explorações em que, por causa da sua localização na vila ou pela distância ou tamanho dos campos ou por outras razões, o acesso às pastagens ou ao ar livre não seja possível, pode ser passada uma derrogação pela respetiva entidade certificadora. Esta derrogação só pode ser passada, ao mesmo cliente, ou por falta de acesso às pastagens ou acesso ao ar livre (APP 9, ver Anexo 7).

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 maneio 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 contacto 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.

Animais descornados e a descorna de animais ou a compra de animais descornados não é permitido. Em casos bem justificados, uma derrogação poderá ser passada pela respetiva entidade certificadora, mas terá que ser revista todos os anos.

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 (para mais detalhes ver a lista positiva seguinte), são permitidas somente para carne. Essas raças podem ser usadas em cruzamentos.

- Aberdeen Angus
- Galloway

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.

Se uma exploração que queira converter à biodinâmica, tenha raças de gado sem cornos por razões genéticas, tem de iniciar imediatamente, após o início do período de conversão, com o cruzar dessas raças. Durante o período de transição, essas raças são toleradas na exploração se o progresso para raças com cornos puder ser demonstrado nas inspeções. Com gado de engorda, raças históricas, autóctones e hereditárias mencionadas acima podem ser usadas no cruzamento do gado sem cornos.

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.

6.3.5.2 Maneio de Cabras, Ovelhas e Cavalos

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

- 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.

6.3.5.3 Maneio de Porcos

As camas devem ser cobertas com palha ou outro material orgânico. Chãos totalmente cimentados (mais de 50%) e maneio 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 bácoros 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 bácoros 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.

6.3.5.4 Maneio de Aves de Capoeira - Regras Básicas

Todas as aves de capoeira requerem maneio 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.

- 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.

- Devem ser providenciados espaços exteriores para aves jovens e galinhas poedeiras. Deve ser permitido às outras aves acesso ao ar livre. Aves aquáticas também têm de ter acesso a água.
- 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^2, 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, 9600 poedeiras jovens e seus irmãos ou 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 codornizes 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 pasto para gansos e patos um abrigo é suficiente.

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

6.3.5.5 Maneio de Aves de Capoeira – Regras Específicas

As condições seguintes não são obrigatórias em quintas 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^2: 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^2 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^2 por poedeira ou ave de reprodução, 1 m^2 por Kg em peso de aves de engorda, mas pelo menos 4 m^2 por ave, 10 m^2 por peru, 5 m^2 por pato. Os gansos necessitam de um mínimo de 4m^2 de área de pasto por kilo de peso vivo e um mínimo de 15 m^2 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.
- Jovens poedeiras e seus irmãos necessitam acesso a pastagem (1 m^2/animal)
- O chocar dos ovos e a educação dos pintos pela mãe tem de estar incluído na inspeção.
- Determinação do sexo dentro do ovo não é permitido como método de separação de machos e fêmeas

6.3.6 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, a entidade certificadora pode passar uma derrogação:

- Somente em ocorrências imprevistas como, por exemplo, condições climáticas extremas, catástrofes naturais, prejuízos devido a fogo, etc.
- Desvios do regime alimentar geral sob derrogação passada pela respetiva entidade certificadora têm de cumprir o princípio de disponibilidade e o regime geral reduzindo a parte própria, depois a parte Demeter em geral, depois a parte BIO até 100% das partes não orgânicas
- As partes não orgânicas estão restritas aos componentes da forragem mencionados no anexo 2 d) (APP 24, 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.

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

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

**Pode conter alimentos "em conversão para BIO".

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

****Exceto para casos de emergência, aprovados pela entidade certificadora (APP 24, ver Anexo 7).

6.3.6.2 Alimentos em Conversão

- Alimentos de produção própria que estejam no 1º ano de conversão para Demeter e BIO 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 BIO podem se 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 BIO, podem ser usados na própria exploração sem limites. Alimentos importados somente até 50% de modo que 50% da ração seja plenamente certificada Demeter.

6.3.6.3 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 ligeiramente inferior e 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)
- 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 lacticínios.
- Em qualquer caso, os efeitos correspondentes no estado de certificação dos produtos finais têm de ser tomados em conta.

6.3.6.4 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 1/3 de matéria verde fresca.

No Inverno, os animais devem comer tanto feno quanto for possível (vacas, 3kg /animal /dia). 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)

6.3.6.5 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.

É possível alimentar com substitutos do leite 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, haverão consequências no estado de certificação dos vitelos vendidos de acordo com o capítulo 6.3.8 e seguintes.

6.3.6.6 Gado nómada e pastagem de Verão em áreas não cultivadas

Produtos de gado nómada pode ser comercializada como Demeter se ⅔ 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 (APP 4 A, ver anexo 7).

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

6.3.6.7 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 maneio, 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 exploração certificada.

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

- Tem de existir um acordo escrito entre o dono dos animais e o gerente da exploração
- 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 6.3.4 se forem mantidos pelo menos BIO.

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.

6.3.6.8 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).

6.3.6.9 Alimentação de Porcos

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

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

6.3.6.10. Alimentação de Aves de Capoeira

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. Gansos de pastagens Demeter precisam de pelo menos 35% da MS da ração como pasto fresco. Os patos têm de poder molhar a sua alimentação quando no exterior.
- A respetiva entidade certificadora pode autorizar a compra de rações certificadas bio, até um total de 50%, se rações Demeter não estiverem disponíveis. A não disponibilidade tem de ser provada.

6.3.7. Criação e Identificação

6.3.7.1 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).

6.3.7.2 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 progenitores.

É necessário ter um diário do maneio dos animais (ver também secção 6.3.10. 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.

6.3.8. Origem dos Animais, Animais Importados e Comercialização

6.3.8.1 Animais Importados para Criação ou Aumento da Manada

Animais importados para criação ou aumento da manada devem, de preferência, provir de explorações biodinâmicas. Se não houver, então podem vir de explorações biológicas. 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 6.3.8.3. e seguintes.

6.3.8.2 Animais Importados para Engorda

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

6.3.8.3 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 maneio e alimentação segundo estas normas.
- Animais biológicos importados para criação, podem ser certificados Demeter após terem sido maneados e alimentados segundo estas normas 12 meses pelo menos.
- Gado Bovino de engorda importado, certificado BIO, só pode ser certificado Demeter se for alimentado e maneado 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 BIO. 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

Produto para venda Gado bovino	Estado de certificação à chegada	Alimentado e maneado segundo as normas	Rotulagem do produto para venda

Leite	Biológico	-	***Demeter***
Leite	Convencional	6 meses	***Demeter***
Carne de gado de engorda	Biológico	Pelo menos ⅔ da sua vida	***Demeter***
Carne de gado de engorda/criação	Convencional	Pelo menos ¾ da sua vida	***Demeter***
Carne de gado de criação	Biológico	Pelo menos 12 meses	***Demeter***

6.3.8.4 Ovelhas e Cabras

A ordem descrita na secção 6.3.8.1 regula o gado importado.

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

Rotulagem de produtos de animais importados de origem BIO ou convencionais – ovelhas e cabras

Produto para venda Ovelhas e Cabras	Estado de certificação à chegada	Alimentado e maneado segundo as normas	Rotulagem do produto para venda
Leite	Biológico		***Demeter***
Leite	Convencional	6 meses	***Demeter***
Carne	Biológica	Pelo menos 6 meses	***Demeter***
Carne	Convencional	Mais de 12 meses	***Demeter***
Lã	Convencional ou biológica	Mais de 12 meses	***Demeter***

6.3.8.5 Porcos

A ordem seguida na secção 6.3.8.1 restringe a compra de fêmeas jovens e outros requisitos básicos.

- Bácoros importados para engorda devem ser de preferência de origem Demeter. Se não houver, então podem ter origem biológica.
- Bácoros convencionais só podem ser adquiridos se não houverem Biológicos e só com aprovação da respetiva entidade certificadora. (APP 19, 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 maneados na exploração segundo estas normas pelo menos 6 meses. Os bácoros têm que pesar menos de 25 kg, isto é, têm que chegar à exploração logo após a desmama.
- Só podem ser importados bácoros de explorações que utilizem camas para os animais e que não pratiquem o corte de caudas.
- Imuno-castração não é permitida

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

Produto para venda Porcos	Estado de certificação à chegada	Idade à chegada	Alimentados e maneados segundo as normas	Rotulagem do produto para venda
Carne	Biológico		Pelo menos1/2 da vida	**Demeter**
Carne	Convencional	Menos de 25 kg, diretos do desmame	Pelo menos 6 meses	Em conversão para ***Demeter***
Carne	Convencional (de criação)		Pelo menos 2 anos	**Demeter**

6.3.8.6 Aves de Capoeira

- Galos e outras aves para carne têm que ser importados como pintos do dia, isto é, têm de ter saído da chocadeira no máximo 3 dias após nascimento.
- Aves importadas devem ser, de preferência de quintas biodinâmicas certificadas. Caso não hajam, podem ser importadas de quintas biológicas certificadas. Caso não hajam em certificação BIO, a respetiva 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 maneados 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.

Rotulagem de Produtos de animais importados de origem BIO ou Convencional – Aves de Capoeira

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

Frangos e poedeiras para carne	Biológico		Metade da sua vida	***Demeter***

6.3.8.7 Produtos Apícolas

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

6.3.9 Tratamentos Veterinários de Animais

A saúde dos animais será prioritariamente assegurada por um maneio adequado, técnicas de criação e alimentação, escolha de raças adequadas assim como pelo uso de medidas profiláticas, tais como um maneio 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.

6.3.9.1 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 endémico 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 com remédios alopáticos. 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 hormonas para sincronização de cios ou aumento da taxa de crescimento ou produção dos animais não é permitido.

6.3.9.2 Uso de Remédios em Grandes e Pequenos Bovídeos. Equídeos, Camelídeos, Veados 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 consular um especialista de modo a fortalecer a manada através de um programa de criação e maneio.

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 carraças, 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 controlo. Spinosad para controlo 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 Invermectinas 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.

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

Os requisitos anteriores também se aplicam a Aves de Capoeira, 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 Invermectinas e dorarmectinas para tratamento de miasis.

6.3.10 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.

6.4 Conversão

6.4.1 Plano de Conversão

A conversão de uma exploração à Biodinâmica deve começar pela definição dos objetivos de desenvolvimento da exploração. Com esta definição, deve então ser traçado um plano de conversão que contenha os detalhes da exploração e como podem ser adaptados aos objetivos da Biodinâmica e suas Normas.

Requisitos mínimos e recomendações para as entidades certificadoras em relação aos planos de conversão e cooperação com consultores no contexto de conversão podem ser vistos no Manual de Gestão de Qualidade da FBDI.

6.4.2 Conversão de Toda a Exploração

A exploração tem de ser toda convertida à Biodinâmica de uma só vez. Isto aplica-se a toda a exploração, incluindo animais mesmo que não seja obrigatório sob estas normas para o tipo de quinta (culturas perenes e hortas de mercado com menos de 40 ha) em questão, mas que está, ainda assim considerado.

No caso de estruturas maiores como cooperativas ou fusão de quintas, é possível definir áreas parciais como organismos agrícolas. É responsabilidade da entidade certificadora definir essas áreas segundo especificidades regionais, como:

- Distinção por requisitos legais
- Classificação segundo certificação BIO
- Separação física lógica incluindo armazéns e unidades de embalamento

Contudo, tem de seguir regras controláveis, transparentes e totais e a subdivisão não pode servir os interesses de contornar estas normas.

O responsável pela produção não pode trabalhar simultaneamente, como tal, numa exploração Demeter e numa outra convencional simultaneamente.

Sempre que justificado, o período de conversão de certas áreas/maneio 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 maneados 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 maneados biologicamente durante 5 anos durante o período de conversão se medidas essenciais de construção dos estábulos forem a razão do não cumprimento destas normas
- Por favor, ver condições específicas para a recriação de gado geneticamente escrutinado na fase de conversão em 6.3.5.1.
- Toda a exploração tem de atingir a plena certificação Demeter ao fim de 5 anos.

Conversão prolongada, produção paralela em perenes e maneio animal não BIO 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).

6.4.3 Conversão de Nova Áreas Agrícolas

A conversão de novas áreas devido à expansão de cultivos, difere em alguns aspetos da fase de conversão de novas explorações.

Em contraste com a restrição de produção paralela em 6.4.2 na conversão de toda a propriedade, o cultivo paralelo de BIO, Demeter e Conversão para Demeter é permitido para o mesmo tipo de forragens e culturas perenes. Em qualquer caso, é requerido uma descrição do protocolo de separação no que diz respeito a colheitas e armazenamento.

As provisões em 6.4.4 que dizem respeito a períodos de conversão dependendo da cultura e cultivos preliminares das novas áreas adquiridas aplicam-se sem restrições.

Produção (da mesma espécie) de plantas anuais em áreas com diferentes níveis de certificação leva a que toda a cultura seja certificada com o nível mais baixo de certificação.

6.4.4 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 secção "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 biológica 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.

Conversão normal se antes houve agricultura convencional

12 meses	12 meses	12 meses	Certificação completa
As normas foram cumpridas	**Colheita= "em conversão para Demeter"**	**Colheita = Demeter** (culturas semeadas 24 meses antes do início da conversão) **ou** **Colheita= "em conversão para Demeter"** (culturas perenes)	**Colheita= Demeter** (culturas perenes)

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.

*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 biológica há pelo menos um ano (período de conversão excluído), 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 6.2) tenha sido verificado na inspeção.

- Se uma exploração ou a sua maior parte tenha certificação biológica (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 respetiva documentação.

Para produtos animais, a certificação corresponde à certificação da forragem. Ver as tabelas em 6.3.8

Conversão encurtada se antes tenha havido agricultura BIO por pelo menos 1 ano.

12 meses	12 meses	Plena Certificação
Normas BIO cumpridas (período de conversão excluído)	Colheita = "em conversão para Demeter"	Colheita = Demeter Culturas perenes, colheita "em conversão para Demeter"

0 1 (ponto de partida)* 2

* 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.

Conversão rápida se antes tenha havido agricultura BIO por pelo menos 3 anos

36 meses	Plena Certificação
Normas BIO cumpridas (período de conversão excluído)	Colheita = Demeter

0 3 anos (ponto de partida)*

* 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.

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.

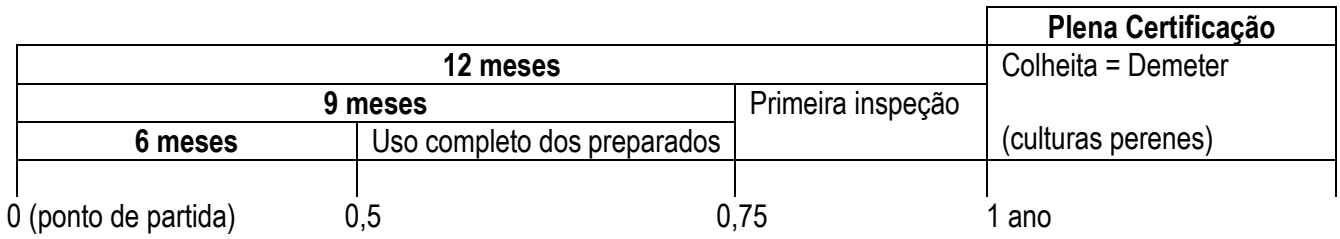
Se uma exploração ou a maior parte dela for certificada BIO (período de conversão excluído) por um mínimo de 1 ano, pode ser passada a certificação "em conversão para Demeter" (todas as 3 pré-condições têm de estar cumpridas):

- 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 exploração ou a sua maior parte for certificada BIO (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.

Condições especiais para culturas perenes em climas tropicais e subtropicais



Anexo 1 - Cálculo do encabeçamento

A unidade de estrume determina a taxa de provisão

Uma unidade de estrume corresponde a 80kg de N e 70kg de P_2O_5. 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
Bois reprodutores	1,2
Vacas	1
Gado bovino com mais de 2 anos de idade	1
Gado bovino com idade entre 1 e 2 anos	0,7
Vitelos	0,3
Ovelhas e cabras até 1 ano de idade	0,02
Ovelhas e cabras com mais de 1 ano	0,1
Cavalos < 3 anos, póneis e raças pequenas	0,7
Cavalos > 3 anos	1,1
Porcos para abate (20 – 50 Kg)	0,06
Porcos para abate com mais de 50kg	0,16
Varrascos	0,3
Porcas de reprodução (incluindo bácoros até 20kg)	0,55
Porcas de reprodução sem bácoros	0,3
Leitões	0,02
Galinhas poedeiras (sem substituição do bando)	0,0071
Frangos	0,0036
Galos e galinhas de carne	0,0036
Patos para abate	0,005
Perus para abate	0,0071
Gansos para abate	0,0036

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 quinta 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 biológicas certificadas que sejam membros de uma organização de certificação biológica, 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 biológicas 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 de capoeira, 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 (aparte 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 de capoeira

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

3.1 Alimentos transformados

Alimentos, componentes alimentares e misturas de alimentos podem ser suplementados com ingredientes de origem BIO ou convencional se não existirem esses ingredientes em qualidade biodinâmica tal como definido no Anexo 2 e em 3.1.3. No entanto, eles não podem ter sido submetidos a transformação nem conter aditivos não aprovados por estas normas (formulado para a transformação de alimentos Demeter no capítulo 3.3 destas normas).

Quando alimentos ou seus componentes com referências a Demeter ou Biodinâmico são fornecidos a quintas ou a consumidores em geral, aplicam-se as regras gerais para a aprovação de produtos e Normas de Rotulagem.

Misturas pré-fabricadas não podem conter nenhumas substâncias geneticamente modificadas nem terem sido produzidas com recurso a tecnologia genética. Deve ser providenciada informação escrita sobre esta questão ao inspetor da entidade certificadora.

3.2 Aditivos e Complementos alimentares

São plenamente permitidos ou permitidos com restrições:

- 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 Maneio das Abelhas)

3.3 Aditivos no Processamento de Fabrico de Silagem

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

3.4 Métodos de Transformação de Forragens

Todos os métodos de transformação para alimentos permitidos nestas normas, também são permitidos para forragens. Adicionalmente, é permitido o seguinte:

- Extrusão de grãos de soja

Anexo 4 - Fertilizantes Permitidos e Restringidos e Condicionadores de Solo

INTRODUÇÃO

Em princípio, cada exploração deve procurar ser autossuficiente nos seus estrumes e fertilizantes. A importação de fertilizantes listados abaixo 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 Federação Biodinâmica Demeter Internacional, ou a respetiva entidade certificadora (APP 7. derrogação 3).

Devem ser implementados sistemas apropriados para evitar contaminação de solos certificados por resíduos de medicamentos veterinários, aditivos alimentares como antibióticos por exemplo, contaminantes em alimentos naturais, tais como mercúrio em farinhas de peixe e outros resíduos tais como herbicidas nas camas dos animais.

Qualquer uso de materiais não permitidos por estas normas leva à descertificação da exploração ou, pelo menos, das culturas e áreas afetadas. Ver também capítulo 3.7.

1. Fertilizantes e Condicionadores de Solo importados de fontes certificadas biológicas e Demeter

PERMITIDO

DESCRIÇÃO	REQUISITOS ADICIONAIS
▪ Composto ▪ Estrume de estábulo, chorumes de estrumes animais ▪ Chorumes de plantas ▪ Resíduos biológicos (ex. resíduos de colheitas) ▪ Palha ▪ Composto de cogumelos usado ▪ Resíduos de Extração de Biogás somente se os substratos estiverem listados nesta secção (origem Demeter ou BIO)	Notar que o uso de inputs segue o regime geral (3.1.2 – Origem de Ingredientes) e o princípio de disponibilidade (3.1.3 – Disponibilidade de Ingredientes Demeter). Em princípio, pode ser usado qualquer input de uma quinta certificada Demeter. Inputs BIO seguem o princípio mencionado acima e podem sofrer mais restrições a seguir.

NÃO PERMITIDO

DESCRIÇÃO
Em geral, estas normas são escritas como uma lista positiva, o que não está autorizado é proibido. Contudo, alguns materiais e meios proibidos são mencionados aqui para clarificação. Em caso de dúvida, por favor, contactar a sua entidade certificadora. Em princípio, qualquer input proveniente de uma quinta certificada Demeter, pode ser usado. Inputs certificados BIO, provenientes de uma quinta têm de seguir o regime geral e o de disponibilidade mencionados acima. Fertilizantes e condicionadores de solo de origem BIO no sentido de "certificado para agricultura biológica", i.e. inputs comerciais estão descritos abaixo e, quando apropriado, restritos.

2. Fertilizantes e Condicionadores de Solo importados de fontes não certificadas ou que caiam fora do âmbito dos regulamentos biológicos

Fertilizantes azotados orgânicos comerciais (ver as restrições no capítulo 6.1.3.1)

- Fertilizantes com uma fonte de azoto não mineral que não caiam nas categorias estrume de quinta, estrume de quinta importado, adubo verde ou estrume reciclado (para mais detalhes, ver capítulo 6.1.3 – fertilização geral)
- Que sejam baseados em produtos de abate de animais têm de ser compostados com os preparados do composto antes de serem aplicados nos campos se a legislação nacional ou a lei sobre fertilização o permita
- De origem não orgânica só é permitido até ao fim da campanha de certificação de 2028. Após esta data, os fertilizantes têm de ser compostos por ingredientes de origem certificada BIO

PERMITIDO

DESCRIÇÃO	REQUISITOS ADICIONAIS
Estrumes animais em regime extensivo	▪ Tanto quanto possível preparados no local de origem ou na própria quinta ▪ Extensivo: efetivo menor que 2,5 unidades de gado/ha e acesso permanente ao exterior
Estrumes de animais nómadas	Tanto quanto possível preparados no local de origem ou na própria quinta
Palha e materiais vegetais	Notar que o uso de inputs segue o regime geral (3.1.2 – Origem de Ingredientes) e o princípio de disponibilidade (3.1.3 – Disponibilidade de Ingredientes Demeter).
Extratos e Preparações de Plantas	
Peixe	▪ Compostado ou fermentado com os preparados ▪ Testes sobre teores de metais pesados podem ser pedidos
Algas e seus derivados	Devem ser usados com prudência devido ao esgotar das fontes
Extratos de algas solúveis em água	
Carvão vegetal	
Cascas de ovo	
Produtos frescos de corte de árvores e cinzas de madeira não tratada	Serradura, casca e outros desperdícios se não estiverem contaminados com fungicidas nem inseticidas
Turfa	▪ sem aditivos sintéticos ▪ para germinação de sementes, ▪ se não houver alternativas ▪ devem ser usados com prudência por razões de esgotamento das fontes
Sementes de ricínio	
Compostos de limpeza urbana	Níveis de resíduos assumidos, orientação regulamento (CE) 889/2008 para resíduos domésticos compostados
Ácidos Húmicos e Fúlvicos	
Ativadores de composto microbianos ou vegetais	

Inoculadores de solo	Por exemplo: ▪ fermentos de sementes ▪ bactérias fixadoras de azoto ▪ micorrizas ▪ Rizobium
Descrição	**Requisitos adicionais**
▪ Estrumes de estábulo como estrume de galinha seco ▪ Subprodutos de transformação tais como: ○ fertilizantes feitos de corno puro ○ farinha de osso ○ farinha de carne ○ sangue seco ○ pelo e penas e outros similares ▪ Resíduos de plantas ou de fungos ou subprodutos do seu processamento ▪ Outras substâncias listadas neste anexo	Se cumprirem o regulamento EC 1069 /2009 na categoria 3. Capítulo/Secção 1./2./3.

NÃO PERMITIDO

Em geral, estas normas são escritas como uma lista positiva, o que não está autorizado é proibido. Contudo, alguns materiais e meios proibidos são mencionados aqui para clarificação. Em caso de dúvida, por favor, contactar a sua entidade certificadora.

Descrição	Requisitos adicionais
Chorumes líquidos ou semilíquidos	
Farinha de peixe proveniente de fábrica ou desperdício de peixes de quintas de peixes	
Guano	De morcegos e aves marinhas
Estrumes de animais alimentados com alimentos geneticamente modificados	Se não houver prova de estarem livres de OGMs ou se estrume livre de OGMs não estiver disponível, a respetiva entidade certificadora pode passar uma derrogação.
Compostos de limpeza urbana	Resíduos não frescos ou resíduos domésticos, resíduos sólidos de gastronomia ou de processamento
Lamas de esgoto	

3. Fertilizantes e Condicionadores de Solo Minerais

PERMITIDO

Descrição	Requisitos adicionais
Pós de rocha	▪ Incluindo aqueles com fosfatos e solos ▪ A composição deve ser conhecida
Argilas pulverizadas (ex. Bentonite)	$CaCl_2$; contra o caroço amargo nas maçãs após ter sido detetado deficiência em cálcio.
Cloreto de cálcio	
Calcário fertilizante	▪ De libertação lenta

	▪ Dolomite, carbonato de cálcio, conchas de animais marinhos Algas marinhas calcificadas – somente de depósitos marinhos mortos ou formas fósseis terrestres
Rochas de fosfato natural com baixos teores em metais pesados	Somente se testes de solo, análises de tecido ou de folha ou outros sintomas de deficiência demonstrarem a necessidade
Escórias	Somente se testes de solo, análises de tecido ou de folha ou outros sintomas de deficiência demonstrarem a necessidade
Sais de Potássio	▪ Somente se testes de solo, análises de tecido ou de folha ou outros sintomas de deficiência demonstrarem a necessidade. Na produção de bananas, pode ser aplicado potássio em relação ao rendimento da colheita, sem necessidade de demonstração, até 4,0 Kg K/t respetivamente 9,1 Kg K_2SO/t ▪ conteúdo de cloreto – máx. 3%) ▪ somente minerais de fontes naturais ▪ só separação física de sais
Sulfato de Potássio e Magnésio	
Sulfato de Potássio	
Sulfato de magnésio	Somente se testes de solo, análises de tecido ou de folha ou outros sintomas de deficiência demonstrarem a necessidade
Enxofre	Somente se testes de solo, análises de tecido ou de folha ou outros sintomas de deficiência demonstrarem a necessidade
Oligoelementos	Somente se testes de solo, análises de tecido ou de folha ou outros sintomas de deficiência demonstrarem a necessidade

NÃO PERMITIDO

Em geral, estas normas são escritas como uma lista positiva, o que não está autorizado é proibido. Contudo, alguns materiais e meios proibidos são mencionados aqui para clarificação. Em caso de dúvida, por favor, contactar a sua entidade certificadora.

Descrição	Requisitos adicionais
Fontes de Azoto Sintético	
Salpetre do Chile	
Fertilizantes fosforados solúveis em água	
Sais de Potássio Crus	Com teor de cloreto maior que 3%
Cal Viva	De libertação rápida só é permitida para desinfecção

4.Substratos, solos, vasos e materiais técnicos auxiliares

PERMITIDO

Descrição	Requisitos adicionais
Auxiliares de sementeira	Por exemplo: ▪ Farinha de rocha ▪ Polímeros naturais
Aditivos de substratos	▪ Vermiculite ▪ Lava ▪ Perlite

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 controlo 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 do Comité de Normas da Federação Biodinâmica 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 transgénicos.

1. Tecnologias e Agentes Biológicos

- Encorajamento e uso de agentes naturais de controlo de pestes das plantas (predadores de traças, vespas parasitas, etc.)
- Insetos machos esterilizados
- Armadilhas para insetos (placas coloridas, aderentes, com atrativos)
- Feromonas (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 pestes). 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 pestes 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 Comité de Normas da Federação Biodinâmica Demeter International

3. Agentes antifúngicos

- Enxofre molhável e Enxofre flor
- Silicato de Sódio e Silicato de Potássio
- Bicarbonato de Potássio
- Óleos essenciais de plantas
- Extratos de plantas, se o método de extração estiver contemplado nestas normas e o produto não contiver nenhum outro aditivo como agente de transporte ou conservantes.
- Microrganismos, preparações bacterianas
- Bicarbonato de Sódio
- Cloreto de sódio
- Cerevisane

4. Agentes para controlo de pestes

- Microrganismos: Vírus, preparações fúngicas e bacteriológicas (ex: Bacillus thurigiensis, vírus da Granulose)
- Spinosad somente com a aprovação da respetiva entidade certificadora (APP 7, Anexo 7)

- Extratos e pó de Pyrethrum:
    - Não pyrethróides sintéticos
    - Não na produção de cogumelos
    - Como proteção na armazenagem é permitido somente se não houverem sinergias químicas incluídas na formulação.
    - Na produção agrícola se não houverem sinergias químicas incluídas na formulação e com uma derrogação passada pela respetiva entidade certificadora (APP 7 A, Anexo 7).
- 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
- Malto dextrina
- Terpina (eugenol, geraniol e thymol)

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 ananases

*) 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 Comité de Acreditação.

APP Nº	Descrição	Referência - capítulo	Outros critérios/restrições
1	Importação de sementes de origem convencional, não tratadas ou material de propagação de origem convencional	6.1.2.2 6.1.2.3	
1A	Importação de estrumes de animais alimentados com forragens com OGMs	Anexo 4	• O estrume deve ser compostado pelo menos 1 ano ou usar um método rápido, intensivo de compostagem • O composto deve ser identificado e processado numa pilha à parte • A origem, quantidade de todos os fertilizantes importados (qual área, qual cultura) tem de ser documentada adequadamente.
1B	Bio-Solarização	6.1.5.5	▪ Uso imediato de preparado 500 e MT após a aplicação do método ▪ Somente em combinação com um conceito de rotação de culturas ▪ Só pode ser aplicado novamente após 3 anos mínimo
1C	Esterilização de substratos de crescimento para cogumelos, substratos de crescimento e misturas de envasamento	6.1.7.6	Uso imediato dos preparados do composto, extratos líquidos de composto, preparado de bosta de vaca ou preparado MT têm de ser imediatamente aplicados após a esterilização.
1D	Espécies de cogumelos que reagem à luz, por exemplo, Shii take, cultivados com luz, se o clima requerer instalações isoladas	6.1.7.4	
1E	Enriquecimento específico com CO_2 para otimizar a sua ofertam durante períodos de deficit de crescimento	6.1.6.5	
2	Solo mantido nu	6.1.7	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)	6.1.1/ 6.1.4 Anexos 4 e 5	
3A	Misturas de envasamento comerciais que não cumpram os requisitos gerais	6.1.6.1	
4	Limpeza de áreas de conservação de alto valor	6.1.9.1	
4A	Não uso de preparados em declives acentuados ou terrenos inacessíveis	6.2 / 6.3.6.6	
4B	Baixa frequência de pulverização do preparado de sílica em pastagens não ceifadas	6.2	▪ Cada pastagem não ceifada tem de ser pulverizada com preparado de

			sílica. pelo menos, uma vez cada 3 anos ▪ 2/3 das áreas de forragens têm de ser pulverizadas com preparado de sílica todos os anos
5	Uso de água fóssil para irrigação	6.1.9.2	Tem de incluir um plano detalhado mostrando o impacto do seu uso
5A	Cooperação entre explorações	6.3.4	Restrições, ver 6.3.4
6	Atar animais	6.3.5	Animais individuais por razões de segurança, manadas completas em estábulos construídos antes de 2000, não em porcos, vitelos ou potros
7	Uso de Spinosad em controlo de pestes	Anexo 5	
7A	Uso de piretros em produção agrícola	Anexo 5	Sem sinergias químicas incluídas na formulação
8	Derrogações aos requisitos que governam instalações e áreas exteriores	6.3.5	Mais restrições, ver 6.3.5
9	Falta de acesso a pastagens ou exterior	6.3.5/ 6.3.5.1	
10	Falta de espaço exterior para porcos de engorda	6.3.5.3	
11	Descorna e gado descornado	6.3.5.1	Revisão anual
12	Capoeiras existentes antes de Junho de 2013	6.3.5.4	Limitação de stock
13	Limites a importação de forraqens	6.3.6.2 6.3.6.9 6.3.6.10	
14A	Menos de 3 Kg de feno/animal em alimentação de Inverno	6.3.6.3 6.3.6.4	Silagem ou palha como substituto
15	Animais convidados	6.3.6.7	
16	Pastagens comunitárias	6.3.6.8	
17	Alimentos convencionais para perus jovens	6.3.6/ 6.3.6.10	Máximo 10% até à 10ª semana
18	Animais importados	6.3.8.1	Até 40% da manada. Mais restrições, ver 7.3.8.1
19	Importação de bácoros convencionais	6.3.8.5	Podem ser vendidos como “em conversão para Demeter” max.
20	Importação de galos convencionais	6.3.8.6	
21	Períodos de conversão prolongados	6.3.11 6.3.11.2 6.3.11.4	▪ Até 5 anos para perenes e ornamentais. Mais, ver 6.3.11.2 ▪ Maneio animal convencional até 3 anos (se subsequentemente abandonado) ▪ Maneio animal BIO até 5 anos
24	Importação de forragens convencionais em caso de necessidade	6.3.6 Anexo 2	▪ Somente em ocorrências imprevistas como, por exemplo, condições climáticas extremas, catástrofes naturais, prejuízos devido a fogo, etc. ▪ Desvios do regime alimentar geral sob derrogação passada pela respetiva entidade certificadora têm de cumprir o princípio de disponibilidade e o regime geral reduzindo a parte própria, depois a parte Demeter em geral, depois a

			parte BIO até 100% das partes não orgânicas ▪ As partes não orgânicas estão restritas aos componentes da forragem mencionados no anexo 2 d)
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 de capoeira

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 secção 4.

Aspetos Gerais

- Os preparados de campo e os preparados do composto, criados a partir de substâncias naturais e biológicas são usados em doses diminutas 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 quinta (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 a 300 g/ha** (preparado de bosta de vaca) e **2,5 a 5 g/ha** (preparado de sílica) e 1 a 2 cm^3 de cada preparado de composto por 10 m^3 de composto ou o equivalente em líquido/chorume.
- O preparado de bosta de vaca (500) ou o preparado 500P deve ser aplicado no início da fase vegetativa, ou após colheita da cultura certificada, mas em qualquer caso à razão de pelo menos **50 g/ha** uma vez por ano. O preparado de sílica deve ser aplicado quando o estado de desenvolvimento da planta o requer, pelo menos uma vez por ano, à razão de pelo menos **2,5 g/ha**.
- Em culturas que são colhidas continuamente todo o ano (por exemplo, bananas), recomenda-se a aplicação dos preparados, pelo menos, 3 vezes ao ano.
- Para todos os pormenores sobre o uso e aplicação dos preparados, ver capítulo 6.2

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) preferencialmente na própria exploração onde irão ser usados. Os materiais utilizados na sua produção devem ter origem, tanto quanto possível, na própria exploração.
- 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 subtil, cujo efeito pode ser comparado aos remédios homeopáticos.

Materiais para a produção dos preparados

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	-	-

(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

Origem e tratamento dos órgãos animais

- Os órgãos animais requeridos devem provir de animais completamente certificados biológicos e da própria exploração, 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 serradura 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.

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 biológica e a neutralização de patogénicos, 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.

7 Normas de Produtos para Categorias de Produtos Demeter

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018 Revistas em Outubro 2021

7.1 Embalagens

7.1.1 Abrangência

Estas normas aplicam-se às embalagens de produtos que são introduzidos na cadeia de distribuição com o fim de comercialização a retalho, 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 secção contem normas gerais para embalagens de produtos. Produtos específicos podem conter restrições específicas, que dependem da categoria de produtos e que não estão aqui abrangidas.

7.1.2 Princípios Gerais

Esta secção está, atualmente, em desenvolvimento. Se já usa embalagens que não estão aqui listados ou se pretende continuar a usar materiais não listados, por favor, contacte a respetiva entidade certificadora ou o Comité de Normas da Demeter International.

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

- Minimizar a quantidade de material usado. Embalagens que deem a impressão de um volume maior que o do seu conteúdo, devem ser omitidas.
- 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 omitidas.

7.1.3 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 num 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 aderentes especiais.
- Os materiais de embalagem não podem conter **agentes anti bolor**.
- Não são permitidas coberturas, tintas ou tintos 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 ou materiais que contenham, 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 para queijo, se contiverem **fungicidas**, não são permitidas.

7.1.4 Materiais de embalagem aprovados ou restritamente aprovados

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 e Bebidas alcoólicas	CVV	Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre
PSCBN	Produtos de Soja, Cereais e Bebidas de Nozes		

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 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	
ALUMÍNIO		
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, Ól	Somente para mostarda, maionaise e horse-radish
PLÁSTICOS BASEADOS EM ÓLEOS MINERAIS		
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
BIO PLÁSTICOS / BIOPOLÍMEROS TÉCNICOS		
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	
EMBALAGENS PRIMÁRIAS COMPOSTÁVEIS OU BIODEGRADÁVEIS		
Plásticos de amido (misturas de amido, matérias-primas polimerizadas, polivinil,	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

álcool, PVAL, amido termoplástico)		
Ácido polilático (PLA)		
Produtos de celulose		
Ácidos gordos Polihidroxy		
OUTROS MATERIAIS		
Barro	Todos	
Folha metálica e estanho	Todos exceto vinho	Soldado e não ponteado
Vidro	Todos	

7.2 Frutas e Vegetais

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018 Revistas em Outubro 2021

7.2.1 Abrangência

Esta secção cobre a transformação 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 Comité de Normas.

7.2.2 Aditivos, Auxiliares, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais

Aditivos e auxiliares assim como os materiais de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos específicos para fruta e vegetais estão listados na secção seguinte das normas

7.2.3 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 sumos de fruta a partir de sumos de fruta ou extratos não refinados sem adoçante adicional. Sumos reconstituídos a partir de concentrados não são permitidos. A produção de néctares a partir de fruta com caroço ou de fruta silvestre e bagas é permitido.
- É permitido a produção de xaropes de fruta
- Adoçar de pasta de ameixa não é permitido. A polpa de frutos ácidos pode ser adoçada com mel ou açúcar.

Aditivos, auxiliares e métodos específicos – fruta

- Etileno pode ser usado na maturação de bananas
- Em pastas baseadas em 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, Bentonite e Gelatina para afinamento, clareamento e filtragem da fruta.
- São permitidos todos os tratamentos com ácidos naturais como sumo de limão concentrado ou ácido láctico.
- Corte mecânico ou homogeneização é permitido.

7.2.4 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 sumo 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%.

7.2.5 Embalagens – Fruta e Vegetais

Aplica-se a regra geral descrita em 8.1. Restrições adicionais são:

- Não é permitido o embalar de fruta ou vegetais frescos em plástico BIO nem em plástico feito a partir de óleos minerais. Também se aplica a embalagens feitas em parte com as substâncias acima descritas.
- Plástico biodegradável, plástico reciclado ou plástico reciclável pode ser usado para frutas e vegetais sensíveis (ervas frescas, alfaces, bagas, cenouras e tomate cherry) por um período transitório até 1/1/2024.

7.3 Pão, Bolos e Pastelaria

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018 Revistas em Outubro 2021

7.3.1 Abrangência

Esta secção cobre o processamento de pão, bolos e pastelaria. Produtos relacionados, como produtos cerealíferos de confeção, são regulados noutras secção.

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 Comité de Normas.

7.3.2 Aditivos, Auxiliares, Material de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulamentados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos especiais para pão, bolos e pastelaria estão listados a seguir.

7.3.3. 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 secção 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 usados 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, retalhistas e distribuidores.

7.3.4 Ingredientes, Aditivos e Auxiliares – Pão, Bolos e Pastelaria

- Óleos de palma e de amendoim de qualidade biológica pelo menos podem ser usados em frituras de mergulho
- Leite seco 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 vetor 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 Brezel 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 BIO, leveduras multiplicadas em substrato BIO, leveduras convencionais.
- Sumos 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.

7.3.5 Métodos de Transformação 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.

7.4 Cereais, Massas

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018 Revistas em Outubro 2021

7.4.1 Abrangência

Estas normas cobrem 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.
Esta secção não se refere a pão, bolos e pastelaria. Por favor, ver também 7.3

7.4.2 Aditivos, Auxiliares, Materiais de Filtragem, Métodos de Transformação Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulamentados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

7.4.3 Cereais, Massas

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.

7.4.4. Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Cereais, Massas

- Para misturas prontas a usar na panificação, se disponíveis, as culturas de microrganismos seguintes (não OGMs) ou substratos certificados Bio 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 vetor permitido.
- Aromatizantes devem ser extratos de produção pelo menos certificados BIO, por exemplo, óleos etéricos.
- Auxiliares permitidos são Azoto (N_2), Dióxido de Carbono (CO_2) e todos os outros auxiliares ser restrições 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

7.4.5 Métodos Específicos - Cereais, Massas

- É permitida a transformação 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 um tinto 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 transformação, a extrusão formadora fica definida como tendo um limite superior de 75ºC e 90 bar.

7.5 Plantas Aromáticas e Especiarias

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018 Revistas em Junho 2018

7.5.1 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulamentados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

7.5.2 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 transformação.

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 grosseiramente cortadas. A maquinaria e métodos normais de moagem e seccionamento podem se usados para redução do tamanho. Se, no processo, houver produção de pó, este deve ser removido e o ar usado no efeito deve ser filtrado antes de lançado na atmosfera.

7.5.3 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Plantas Aromáticas e Especiarias

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

7.5.4 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 biológicos certificados.
- Métodos de desinfeção permitidos são somente o uso de calor seco ou húmido. Desinfeção usando vapor sobreaquecido, onde isto seja tecnicamente possível, é preferível a outros métodos de desinfeção por calor. No geral, tratamentos usando fortes fontes de calor por um período de tempo curto são os mais eficientes (por exemplo: 105 – 115ºC durante 2 a 5 minutos).

7.6 Carne e Produtos de Carne

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018	Revistas em Junho 2018

7.6.1 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais

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

7.6.2 Princípios Gerais – Carne e Produtos de Carne

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

7.6.3 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos, - Carne e Produtos de Carne

- Preparados e extratos de especiarias não são permitidos.
- Extratos de carne, leveduras e melhoradores de sabor não são permitidos.
- O transformador tem de obter prova escrita a confirmar que irradiação ou brometo de metilo não foram usados na desinfeção das ervas e especiarias.
- Invólucros artificiais são permitidos desde que sejam declarados no rótulo. Invólucros naturais e intestinos devem ser totalmente limpos com ácido lático 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 BIO
- São permitidas culturas de arranque em salsichas para comer cruas. É permitido o uso de culturas bolorentas embora não obtidas de micro-organismos geneticamente modificados.
- São permitidas culturas de arranque em salsichas para comer cruas. É permitido o uso de culturas bolorentas 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.

7.6.4 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 desperdícios de carne, não é permitida.
- É permitido fumeiro. A madeira deve ser queimada diretamente no quarto ou fora em instalações próprias. São permitidos métodos de fumeiro frio e quente (< 70ºC). 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
- É permitido 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 soldadas, mas não é permitido o uso de solda. Contentores em laminados de plástico, alumínio ou alumínio-plástico não são permitidos.

7.7 Leite e Produtos Lácteos

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018 Revistas em Outubro 2021

7.7.1 Abrangência

Esta secção trata da transformação de leite fresco e produtos lácteos como iogurte, curd, queijo e manteiga. Para pormenores sobre gelados (também sorvetes e iogurtes gelados), por favor, ver 8.10.4 e 8.10.5

7.7.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulamentados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

7.7.3 Princípios Gerais – Leite e Produtos Lácteos

O leite deve ser colhido 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 secção 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.

7.7.4 Ingredientes, Aditivos e Auxiliares – Leite e Produtos Lácteos

Culturas de Arranque (também arranque direto) podem ser usadas. A lêveda e a multiplicação devem acontecer em leite DEMETER. Culturas de Arranque que não cresçam em leite (ex. bolores), 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 ($Ca\ CO_3$) e Cloreto de Cálcio ($Ca\ Cl_2$) 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 reaquecida e enriquecida com sal segundo o caso. Esterilização com hipoclorito de sódio, peróxido de hidrogénio, etc. não é permitida.

7.7.5 Métodos de Transformação 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, poliolefine 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 80º C, podem ser usados na pasteurização do leite. Após tratamento, o leite tem de ter um índice de peroxidada 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 fabrico 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, buttemilk 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.

7.8 Formulação de Leite para Bebés

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018 Revistas em Junho 2019

7.8.1 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.

7.8.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais

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

7.8.3 Princípios Gerais – Fórmula de Leite para Bebés

Amamentar significa muito mais que simplesmente dar o melhor e mais saudável alimento ao bebé. É também alimento para a Alma e mantem de uma forma única, a relação íntima entre mãe e bebé que começou durante a gravidez.
Alimentos lácteos Demeter para bebés 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 bebé receberem uma dieta baseada em matérias-primas certificadas biodinâmicas.
A transformação e a composição da fórmula de leite para bebés 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 ilegais (ver 8.8.5), a necessidade tem de ser recomendada por um grupo de consultores constituído pelo Comité de Normas da Federação Biodinâmica Demeter International e pela organização requerente. As recomendações terão que ser aprovadas pela Assembleia Geral (MA).

7.8.4 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Fórmula de Leite para Bebés

- Os ingredientes permitidos são: 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 gordos, chlolina, 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.

7.8.5 Métodos de Transformação Específicos – Fórmula de Liete para Bebés

- 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.

7.9 Óleos Alimentares e Gorduras

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018 Revistas em Junho 2018

7.9.1 Abrangência

Esta secção 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 transformação e também óleo como meio de transformação, por exemplo, como óleo de fritar ou agente de descarga. Esta secção 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.

7.9.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulamentados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

7.9.3 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:

Azeite	**<27ºC**
Óleo de sementes de Açafrão e de Abóbora	**50ºC**
Óleo de Girassol	**60ºC**
Óleos de Milho, Sésamo, Soja e Avelã	**60ºC**

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

7.9.4 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos – Óleos Alimentares e Gorduras

- Filtros somente de materiais sem asbestos, tais como papel ou tecido
- Terra de Diatomáceas na filtragem e clareamento
- Nitrogénio (N_2) como auxiliar
- Na produção de margarina, a lecitina usada tem de ser certificada biológica. O uso de gorduras e aromatizantes hidrogenadas (endurecidas) não é permitido.

Ingredientes, auxiliares e aditivos somente para transformação

- Na filtragem e clareamento, Bentonite e carvão ativado são permitidos, mas somente para transformação.

7.9.5 Métodos de Transformação Específicos – Óleos Alimentares e Gorduras

- Filtragem, 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 (decristalização / fracionamento a seco) são permitidos.
- Vaporização / desodorização (uma vez, com temperatura máxima de 230ºC) são permitidos.
- Extração com dissolventes orgânicos e modificação química (hidrogenação / modificação por esteres) são proibidos.

7.10 Açúcar, Adoçantes, Rebuçados, Gelados e Chocolate

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018 Revistas em Outubro 2021

7.10.1 Abrangência

Esta secção cobre a transformação e fabrico de xaropes vegetais (Ex. de maçã, beterraba, coco, etc.), concentrados de sumos de plantas e extratos de plantas, adoçantes de amido/cereais, extrato de malte, açúcar integral (seco e sumo de açúcar moído), rapadura, açúcar de beterraba e açúcar de cana, gelados, sorvetes e iogurtes gelados e outros doces.

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

7.10.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulamentados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

7.10.3 Adoçantes, Rebuçados, Gelados e Chocolate

Açúcar e adoçantes

- Enzimas conformes aos requisitos gerais destas normas são permitidas no processamento de produtos açucarados de amido/cereais
- Na transformação 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 controlo de pH) e ácido cítrico como um auxiliar no clareamento são permitidos **somente** na produção de açúcar.
- Na transformação de amido/cereais, glucose e isomerase são permitidos.

Gelados, Rebuçados e Chocolate

- Espessantes permitidos para gelados são goma de alfarroba, pectina, goma de guar e agar agar.

- Inulina e outros oligossacáridos de origem BIO são permitidos
- Corantes não são permitidos
- Na transformação de chocolate e rebuçados, é permitido lecitina de origem BIO como emulsionante.
- Goma arábica é permitida como aditivo na transformação de chocolate e rebuçados.

7.10.4 Adoçantes, Rebuçados, Gelados e Chocolate

- Xarope de açúcar deve ser evaporado sob pressão a temperaturas que não causem caramelização
- Não há restrições específicas além das listadas em 3.2 e 3.3

7.11 Cerveja

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018 Revistas em Junho 2018

7.11.1 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulamentados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

7.11.2 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 (H2O2) ou ácido paraciético.

7.11.3 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. Esmagamento de fruta deve ser feito com métodos suaves.
- Flores naturais não transformadas 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 BIO ou obtê-las de fabricantes de cerveja BIO. 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 BIO.
- 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 iões, esterilização de água suja, particularmente por radiação UV, ozono, hipoclorito, dióxido de cloro.
- Materiais têxteis para filtros (ex: algodão), membranas (sem PVC, PVPP, asbestos e bentonite) são permitidos.
- CO_2 são autorizados somente para temperar os barris e N2 para enchimento
- Terra de diatomáceas e Gesso próprio para o fabrico de cerveja
- Carbonato de sódio para amaciar a água
- Não são permitidos, no fabrico 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.

7.11.4 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, rachar orgânico impregnando com pez 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 25ºC para segunda fermentação dentro da garrafa somente se a temperatura mínima exterior não exceder os 10ºC.
- 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, Bentonite, 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 relâmpago 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.

7.12 Vinho e Espumantes

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018	Revistas em Outubro 2021

7.12.1 Abrangência

Esta secção cobre a produção de vinhos e espumantes. Para outras bebidas alcoólicas como vinhos de frutas, cidra, cerveja e bebidas espirituosas, por favor, ver as respetivas secções.

7.12.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulamentados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

7.12.3 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 da 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 secção 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 facto, 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 secção 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.

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 progridem. 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 anidrido sulfuroso 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.

7.12.4 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 na produção de vinho Demeter. 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)
- Fosfato diamónico
- Isinglass (bexiga natatória de esturjão), sangue e gelatina

- Adição de açúcar ou de sumo de uva concentrado para aumentar teor alcoólico até 1,5% máx./volume é permitido.
- Em espumantes, é permitido a adição de açúcar ou de sumo de uva concentrado na tiragem para um aumento máximo de álcool de 1,5% em fermentação secundária.
- No processamento de *liqueur d'expèdition* (espumante), é permitido a adição de açúcar ou de sumo de uva concentrado até 50 g/l e de liqueur até 6cl/l.
- Leveduras endógenas e pé de cuba. Leveduras neutras importadas são permitidas para fermentação parada justificada (5 brix – açúcar, 50g/litro ou menos) ou fermentação secundária de. Se leveduras forem importadas:
    - Para fermentação parada, as leveduras têm de ser certificadas BIO
    - Para fermentação secundária de vinhos espumantes, as leveduras não podem ter sido criadas em substrato petroquímico, ou em licor de desperdício de sulfitos.
- Só são permitidas paredes de leveduras Demeter ou Bio. Outros nutrientes de leveduras necessitam aprovação da respetiva organização. (EXP 12, capítulo 7.18)
- Estabilização tartárica somente por frio, só é permitido tártaro natural de viticultura biodinâmica ou biológica. Bitartarato de potássio também é permitido.
- Para regulação da acidez, são permitidos bicarbonato de potássio ($KHCO_3$), carbonato de cálcio ($CaCO_3$), ácido tartárico (E334). Adição limitada a 1,5 g/l
- São permitidas bactérias lácteas ácidas para redução biológica ácida
- Conservação com sulfitos é permitida. As seguintes são autorizadas:
    - SO_2 puro, em gás ou em solução
    - Bissulfito de potássio
    - Meta bissulfito de potássio
- Pastilhas efervescentes não são permitidas

AÇÚCAR RESIDUAL	SO_2 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. Chitosan (somente com uma derrogação passada pela respetiva entidade certificadora (EXP 16, capítulo 7.19).
- Agentes de colagem inorgânicos permitidos são: bentonite 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 e tubos cerâmicos.
- Auxiliares de engarrafamento permitidos são CO_2, N_2.
- Só são permitidos barris de carvalho em vinhos de carvalho (oak wines)
- Resina de pinheiro natural, sem outros aditivos ou ajudas, pode ser utilizada na produção de vinho grego tradicional Retsina.

7.12.5 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 35ºC. É permitido o aquecimento e arrefecimento para conduzir fermentação.
- Pasteurização não é permitida.
- Não é permitido concentração de todo o mosto. É proibido redução do teor alcoólico por métodos técnicos. É permitido adição de água ao mosto.
- Centrifugação é permitida.
- Filtragem cruzada (tangencial) só pode ser usada com uma derrogação passada pela respetiva entidade certificadora. Esta derrogação (EXP 17; capítulo 7.19) só pode ser usada por lote e se o tamanho dos poros não for inferior a 0,2 microns e a pressão for inferior a 2 bar. Além disso, somente para tipos específicos de vinhos:
- Vinhos sem adição de SO_2 em geral
- Vinhos espumantes naturais (método tradicional)
- Vinhos doces
- Vinhos que desenvolvam desperdício láctico (Ex: vinho branco com fermentação lânguida)
- Vinhos tintos com um desvio organolético (Brettanomyces)

7.12.6 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. Tanques em metal ou cimento com epoxy e ou fibra de vidro não podem ser adquiridos novos a partir de 2022. Tanques de estes materiais adquiridos antes desta data podem ainda ser usados e regulados pela respetiva entidade certificadora. É permitido o tratamento de todos estes contentores com ácido tartárico. 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 e materiais técnicos provenientes de cortiça.
- Selos de cápsulas podem ser usados sem restrições.
- Limpeza e desinfeção de instalações e equipamento tem de ser feito exclusivamente com água, vapor de água, enxofre, sabão, soda cáustica, ozono, ácido paraciético, ácido acético, peróxido de hidrogénio, ácido cítrico seguido de lavagem abundante com água potável.

7.13 Cidra, Vinhos de Frutas e Vinagre

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018 Revistas em Junho 2018

7.13.1 Abrangência

Esta secção 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.

7.13.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulamentados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

7.13.3 Princípios Gerais – Cidra, Vinhos de Fruta e Vinagre

A fruta tem de ser limpa em água potável e esmagada. A fruta tem de ser esmagada 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.

7.13.4 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, biológicas 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_2 (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).

7.13.5 Métodos Específicos – Cidra, Vinhos de Fruta e Vinagre

- São permitidos métodos tradicionais e rápidos.
- Forças 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.

7.14 Bebidas Espirituosas e Álcool para Processamento Posterior

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018	Revistas em Junho 2018

7.14.1 Abrangência

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

7.14.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulamentados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

7.14.3 Princípios Gerais - Bebidas Espirituosas e Álcool para Processamento Posterior

A matéria-prima para destilação tem de ser de qualidade Demeter (certificada), por exemplo, cereais, sumos 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 secção 8.10 destas Normas. Concentrados de sumos de fruta, de acordo com a secção 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 contentores e depósitos devem ser limpos e os tubos devem ser purgados.

Cereais usados para malting 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 apodrecidos, etc. estão excluídos).

7.14.4 Ingredientes, Auxiliares, Aditivos - Bebidas Espirituosas 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 biológica certificada. O mosto certificado biológico não pode exceder 5% do volume total do fermento Demeter. Leveduras contendo mosto convencional não podem ser utilizadas.
- Bebidas espirituosas Demeter para consumo humano podem ser aromatizadas usando ingredientes certificados Demeter. Qualquer outro ingrediente só pode ser usado após aprovação da respetiva entidade certificadora (EXP 13, capítulo 7.18).

7.14.5 Métodos Específicos - Bebidas Espirituosas 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 fracionada produz álcool etílico até 96%. As bebidas espirituosas têm normalmente entre 40% a 70% de teor alcoólico. Isto pode ocorrer em etapas.

7.15 Cosméticos e Produtos de Higiene Pessoal

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018	Revistas em Outubro 2021

7.15.1 Abrangência

Estas normas definem a produção dos produtos seguintes que serão rotulados como Demeter e/ou Biodinâmico:

- produtos para o cuidado da pele, rosto e corpo
- cremes solares
- produtos de cuidados dentários
- extratos, “extraits” e tinturas
- águas e hidrolatos (Hidrossóis)
- sabão, incluindo sabão líquido, shampoo e gel de banho
- limpadores e cosméticos decorativos
- perfumes

7.15.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Contrariamente ao sistema base destas normas, os requisitos sobre ajudas, aditivos, materiais de filtragem e métodos de transformação, não estão regulados na secção geral, mas sim nas secções seguintes.

7.15.3 Princípios Gerais - Cosméticos e Produtos de Higiene Pessoal

O objetivo é produzir cosméticos que consistam de ingredientes 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 facto 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 manufaturação, 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 desperdício, incluindo águas quentes, redução de lixo contaminado devolvido ao meio ambiente, uso de energia, embalagens apropriadas e biodegrabilidade do produto. Materiais de embalamento estão definidos na secção 7.1 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.

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 ou filtrada com raios UV.

A rotulagem de produtos cosméticos Demeter pode ser vista nas normas de rotulagem. Além disso, todos os produtos cosméticos têm de estar conformes outras normas legais que dizem respeito, especificamente, a segurança, composição e rotulagem.

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.
- Transformação 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 Transformação da BFDI.

7.15.4 Classificação nas Normas de Cosméticos

Nos cosméticos Demeter, os ingredientes serão classificados de acordo com a sua função e propósito no produto em questão. São consideradas três categorias: Ativos, Aditivos funcionais e Perfumes:

1. Ativos são os ingredientes que, realmente atingem o efeito ao nível do corpo. Os ingredientes com um princípio ativo são extratos naturais ou óleos gordos usados, idealmente, em qualidade Demeter, não são substâncias isoladas. Métodos de Transformação permitidos estão listados abaixo em 7.15.6.
2. Aditivos funcionais são substâncias que apoiam os ingredientes ativos no produto cosmético em termos de formulação, função e textura, tais como, emulsionantes, espessantes e tensoativos. Têm origem somente em plantas – ou minerais – e podem ser substâncias isoladas, ex. esteres de óleos gordos. Têm de estar listadas no Anexo I. Substância isoladas são produzidas exclusivamente para os sectores alimentar e cosmético.

3. Perfumes são substâncias que desenvolvem o efeito do produto cosmético via sentido do olfato. Os perfumes devem ser somente óleos essenciais naturais e puros (derivados de plantas específicas), idealmente, em qualidade Demeter ou frações derivadas de óleos essenciais.

Nem todas os ingredientes podem ser ligados a uma destas 3 categorias, alguns deles funcionam em categorias múltiplas. Estes têm de estar identificados como tal no Anexo I.

7.15.5 Qualidade e Cálculo de Ingredientes

- Todos os ingredientes de origem agrícola têm de ser em qualidade biodinâmica ou biológica. A proporção necessária de ingredientes Demeter está indicada nas Normas de Rotulagem.
- Se um ingrediente de origem agrícola não estiver disponível em qualidade biodinâmica u biológica, ele pode ser usado em qualidade convencional nas seguintes condições:
    - Prova de indisponibilidade tem de ser apresentada por escrito por 3 fornecedores
    - São requeridos testes de despistagem de resíduos múltiplos com limites definidos pelo sistema de orientação de valores BNN
    - A quantidade não pode exceder 5% da formulação total (EXP XV – capítulo 7.19)
- Ingredientes transformados ou semitransformados de outras normas BIO têm de ser produtos BIO que cumpram as Normas Demeter. Essas normas têm de constar da lista da família de normas da IFOAM.
- Ingredientes de origem silvestre têm de estar certificados segundo os regulamentos 834/2007 e 889/2008 da CEE ou outras leis orgânicas válidas e são considerados como equivalentes a produtos BIO. Não contam como ingredientes biodinâmicos, mas podem perfazer mais de 5% da formulação final se cumprirem as Normas de Rotulagem. Um pedido documentando o procedimento de recolha em pequenas recolhas com uma frequência inferior a uma vez por ano e que não ponham em perigo a população vegetal dessa espécie e que constituam menos de 2% da formulação final pode ser aprovado como uma derrogação pela respetiva entidade certificadora (EXP XIV – capítulo 7.19)
- A formulação de ingredientes baseia-se em óleo de palma certificado BIO/ou tem de existir uma prova de sustentabilidade do óleo de palma, via certificação (idealmente, óleo de palma sustentável certificado/RSPO ou nível "Identidade preservada) se disponível. Se esta disponibilidade não existir, é requerida, por escrito, prova do fornecedor.
- São permitidas ceras vegetais plantas não coloridas e não lixiviadas.
- Subprodutos de abate animal só podem ser usados se vierem de animais biodinâmicos. O esquema de indisponibilidade aprovado para outros produtos agrícolas, ver (2), não se aplica aqui.
- Ingredientes autorizados provenientes de animais vivos são produtos lácteos, e ceras não coloridas e não lixiviadas. Ao usar lanolina (cera de lã), o tratamento das ovelhas com inseticidas, o método de extração da lanolina e o condicionamento da lanolina com solventes têm de ser conhecido. Deve-se obter do fornecedor, uma declaração escrita com estes detalhes. Cada lote deve ser testado para os materiais usados e um certificado de análise de resíduos fornecido. Deve ser escolhida a lanolina com o menor grau de contaminação de pesticidas.
- Os materiais seguintes não são permitidos como solventes ou para qualquer outro propósito como ingrediente, aditivo ou auxiliar de transformação
    - Óleos minerais e produtos derivados de petróleo
    - Benzena
    - Hexano
    - Glicol de propileno
    - Glicol de butileno
    - Agentes de quelagem EDTA e seus sais

- Matérias-primas obtidas de animais mortos (ex: gorduras animais, colagénio animal) ou de células vivas
- Micro contas

7.15.6 Métodos de Transformação Específicos – Cosméticos

- Estas normas explicitamente lista todos os métodos permitidos. Todos os outros são proibidos.
- Testes em animais, vertebrados ou invertebrados são proibidos. Produtos para o consumidor e ingredientes não podem ter sido testados pela primeira vez desde 1979.
- Radiação ionizante também está excluída de todos os passos da produção e não podem ser usadas partículas com tamanho inferior 100 nanómetros (a nanotecnologia está excluída) com exceção de composições com formulações terrestres e mineral.
- Para ingredientes ativos de cosméticos (ver 7.15.4), são permitidos todos os métodos tradicionais mecânicos e biológicos, por exemplo: destilação por vapor, extração, moagem, secagem, mistura, congelamento, corte, peneirar, lavar, aquecer, arrefecer e fermentação.
- Aditivos funcionais em cosméticos Demeter, derivam de materiais de arranque naturais tais como óleos, sacaroides, proteínas, lipoproteínas, ácidos orgânicos e podem ser modificados por saponificação, hidrólise, esterificação e transesterificação, destilação, fermentação, neutralização, condensação com eliminação de água, hidratação, sulfatação. Os produtos resultantes podem estar listados abaixo na tabela I.
- Os óleos essenciais são produzidos usando destilação por água/vapor, extração com CO_2, pressão a frio, sacarificação, retificação (isto é, tirar ingredientes sensíveis como uma redestilação por vácuo, ex: óleo de menta), destilação fracionada (ex: ylang ylang).
- Para a produção de extratos, extraits e tinturas, os ingredientes são preparados usando somente mecânicos, térmicos ou fermentação. Os extratos, não têm outros agentes de extração a não ser água, óleos gordos, álcool etílico, CO_2, glicerina, vinagre de frutas, ou misturas das substâncias mencionadas. Todos são permitidos.
- Os hidrolatos são produzidos somente usando destilação por vapor.
- Extração “effleurage” tem de usar gorduras ou ceras Demeter ou certificadas BIO.
- Para a produção de sabão, o sabão básico tem de ser produzido a partir de ingredientes Demeter/Biodinâmicos, sem qualquer outro ingrediente mais. Somente hidróxido de sódio e hidróxido de potássio, que não tenham tido nenhum uso anterior, podem ser usados na saponificação e não pode exceder 10% da formulação.
- Dissolventes permitidos para extração a partir das matérias-primas são álcool etílico, gorduras e óleos de origem vegetal, glicerina derivada de gorduras ou óleos de origem vegetal, mel, açúcar e vinagre. Os dissolventes seguem o regime geral.

7.15.7 Ingredientes de origem não agrícola

- Ingredientes de origem mineral: sais (cloretos e sulfatos de sódio, cálcio, magnésio), argilas (incluindo bentonite e terra de diatomáceas), pedra, pedras preciosas, incluindo ácido silícico. São permitidos minerais que não tenham sido modificados quimicamente.
- Ingredientes de origem metálica: metais e metais preciosos.
- Pigmentos feitos de minerais e aglomerados de óxidos metálicos que cumpram todas as outras restrições destas normas.
- Se minerais ou sais forem usados como ingredientes, terá que ser apresentado um certificado e documentação relacionada garantindo que não possuem nenhuns contaminantes proibidos tais como metais pesados nem ingredientes adicionados como por exemplo agentes de circulação livre.
- Água potável pura da melhor qualidade possível. Águas de fonte (incluindo águas minerais), água destilada ou água dinamizada são preferidas. O tratamento das águas tem de garantir água da mais alta qualidade. A água pode ser filtrada ou amaciada ou tratada com UV.

- Conservantes, antioxidantes, emulsionantes, álcool, dissolventes, todos os aditivos funcionais têm de estar listados no Anexo I.
- Álcool desnaturado sinteticamente não é permitido.
- Devem ser usados de preferência, sistemas de conservação botânicos.
- São preferidos antioxidantes naturais (ex: baseados em sálvia ou rosmaninho).
- É permitido o uso de CO_2 como dissolvente de extração.
- São permitidas enzimas que ocorram naturalmente (ex: enzimas de fruta) se documentadas como livres de OGMs e de outros ingredientes proibidos.
- Fragrâncias sintéticas não são permitidas. As fragrâncias têm de ser óleos essenciais puros, em qualidade Demeter/Biodinâmico ou certificadas BIO que não contenham corantes nem outros aditivos.

ANEXO I

Substâncias isoladas permitidas (aditivos funcionais somente)

No anexo I podem estar listados aditivos funcionais se cumprirem os seguintes critérios: serem produzidos por métodos coerentes com estas normas e se não forem ingredientes ativos.
Alguns aditivos funcionais podem agir numa segunda categoria como ativos ou perfumes. Isso está anotado por detrás de cada ingrediente.

A

- Ácido ascórbico
- Álcool benzílico
- Ácido benzóico e seus sais
- Ácido cítrico
- Ácido estearínico
- Ácido láctico (apenas da fermentação de um substrato de hidrato de carbono livre de OGM)
- Álcool cetearílico ou cetoestearílico
- Álcool cetílico
- Álcool de coco
- Álcool de lanolina
- Álcool etílico
- Álcool estearílico
- Álcool laurílico
- Ácido sórbico e seus sais

C

- Caprilato de glicerilo
- Citrato de estearato de citrilo
- Citrato de glicerilo
- Citrato de oleato de citrilo
- Cocoato de glicerilo
- Cocoato de potássio
- Cocoato de sódio

D

- Diestearato de glicerilo

E

- Estearato de glicerilo; estearato de glicerilo SE
- Estearato de potássio
- Estearilo lactilato de sódio (E-481)
- Estearato de sacarose
- Ésteres de óleo de jojoba
- Extrato de alantoína (consolda, Symphytum officinale)

G

- Gluconato de sódio
- Glucósido de cetilo (apenas para limpeza de produtos)
- Glucósido de cetearilo (apenas para limpeza de produtos)
- Glucósido de coco (apenas para limpeza de produtos)
- Glucósido de decilo (apenas para limpeza de produtos)
- Glucósido de laurilo (apenas para limpeza de produtos)
- Glutamato de óleo de coco di-sódico
- Glutamato de óleo de coco sódico
- Glúten hidrolisado de trigo
- Goma celulósica (para limpeza de pele/ pasta de dentes /geles para aumento de firmeza)
- Goma xantana
- Goma xantana desidrogenada

L

- Lanolina
- Lactato de glicerilo
- Laurato de glicerilo
- Lauril lactilato de sódio
- Lecitina
- Linoleato de glicerilo

O

- Oleato de decilo
- Oleato de glicerilo
- Olivato cetílico
- Olivato de potássio
- Olivato de sódio
- Óxido de ferro (para proteção solar – sem nanopartículas))

P

- Palmato de sódio
- Palmitato de ascorbilo (anti-oxidante, aditivo E-304)
- Palmitato cetílico
- Palmitato de potássio

- Palmitato de sódio
- Poligliceril-3-polirricinoleato
- Proteína hidrolisada de trigo e óleo de coco sódico
- Proteína hidrolisada de trigo

S

- Sulfato de cetearilo de sódio
- Sulfato de potássio

T

- Tocoferol (vitamin E)
- Toterol

X

- Xanthan (E 415)

Substâncias isoladas permitidas (ingredientes ativos)

Nesta categoria, não podem ser adicionadas mais nenhumas substâncias em futuras revisões desta secção das Normas. Produtos baseados numa aprovação de produtos antes de 2022 (por qualquer entidade certificadora) com uma destas substâncias, continuam válidas por um período indefinido. Novas substâncias não podem ser aprovadas.

- Ácido salicílico (para limpeza e controlo de machas de pele (higiene))
- Citrato de trietilo (para desodorizantes)
- Dióxido de titânio (para proteção)
- Óxido de ferro (para proteção solar)
- Óxido de zinco (para proteção solar)
- Vitaminas
- Xylitol (para pasta de dentes) Se extraído do milho, é requerida a declaração de livre de OGM

7.16 Têxteis

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018	Revistas em Junho 2018

7.16.1 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulamentados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos especiais estão listados a seguir.

7.16.2 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 a transformação. Assim como a transformação de alimentos pode degradar a qualidade biodinâmica, também a transformação de têxteis pode afetar negativamente a qualidade das fibras biodinâmicas. A transformação 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.

Na Transformação, este aspeto está regulamentado pelas Normas da Associação Internacional de Têxteis Naturais (IVN) as quais foram escolhidas como as que melhor se coadunam com a transformação 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 BIO de entre os ingredientes agrícolas*
- *Não ingredientes em paralelo (Demeter com BIO/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.

7.16.3 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 biológicas.
- 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.

7.16.4 Métodos Específicos – Têxteis

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

7.17 Suplementos Alimentares, de Saúde e Farmacêuticos

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas – transformação

Versão Junho 2018 Revistas Junho 2019

7.17.1 Abrangência

Esta secção aplica-se a produtos que suplementam a nutrição humana ou apoiam tratamentos médicos sem que estejam diretas 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 facto que esta é uma norma básica internacional e que as respetivas 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 biológicas nacionais ou conflitos nas leis horizontais, uma certificação BIO, como formulada na secção 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 existir uma norma biológica básica para a respetiva 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 BIO e, portanto, Demeter pode ser proibida por lei para suplementos alimentares ou farmacêuticos. O operador é totalmente responsável por uma classificação legal não ambígua e aprovação. É altamente recomendável que as certificadoras nacionais se refiram a isto no processo de aprovação do produto.

7.17.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulamentados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos especiais para suplementos alimentares, de saúde e farmacêuticos assim como para alimentos funcionais estão listados a seguir.

7.17.3 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).

7.17.4 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.

7.17.5 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 BIO.
- Malto dextrina, lecitina de girassol, goma de guar, goma arábica e amido nativo de, pelo menos, origem BIO, 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 contem nenhuns aditivos além dos que estão listados acima. Especificações do produto têm de estar disponíveis no contexto da aprovação do produto.

7.18 Produtos de Soja, Cereais e Bebidas de Nozes

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas

Versão Junho 2018 Revistas em Outubro 2021

7.18.1 Abrangência

Esta subsecção das Normas cobre produtos de soja como tofu ou leite, glúten de trigo como seitan e bebidas de cereais assim como bebidas de nozes e sementes. Esta secção não se refere a flocos de soja, por favor, ver 7.4.

7.18.2 Auxiliares, Aditivos, Materiais de Filtragem e Métodos de Transformação Gerais

Auxiliares, aditivos assim como material de filtragem, enzimas e métodos de transformação estão regulamentados na secção geral destas normas (ver 3.2 e 3.3). Requisitos especiais para suplementos alimentares, de saúde e farmacêuticos assim como para alimentos funcionais estão listados a seguir.

7.18.3 Princípios Gerais – Produtos de Soja e Bebidas de Cereais

A informação sobre o produto, em geral, não deve indicar que bebidas baseadas em plantas são um substituto nutricional de leite.

7.18.4 Ingredientes, Auxiliares e Aditivos - Produtos de Soja e Bebidas de Cereais

- Nigari – (Cloreto de Magnésio) e Sulfato de Cálcio são coagulantes permitidos (para assentar a massa) em tofu e produtos de tofu. Bicarbonato de sódio é permitido como um auxiliar/aditivo.
- No fumar de produtos de soja, somente madeiras duras são permitidas (madeira em si e aparas de madeira). Madeiras tropicais estão excluídas.
- Na produção de bebidas de cereais, podem ser usadas enzimas na desgoma e sacarificação do amido.
- Na produção de bebidas de nozes, pode-se usar lecitina.

7.18.5 Métodos de Transformação Específicos – Produtos de Soja e Bebidas de Cereais

- Na conservação de bebidas feitas de cereais, soja e nozes, o processo máximo de aquecimento é o UHT (ultra high temperature).
- As bebidas de cereais, soja e nozes podem ser homogeneizadas.

7.19 Aprovação de Derrogações – Transformação e Rotulagem

Normas internacionais para a certificação de Demeter, Biodinâmico/a® e marcas relacionadas

Versão Junho 2018 Revistas em Outubro 2021

As derrogações seguintes estão previstas nas Normas da Demeter International e podem ser passadas pela respetiva entidade certificadora. Todas as derrogações aprovadas têm de ser listadas e enviadas anualmente ao Conselho de Acreditação (AC).

EXP nº	DESCRIÇÃO	CAP.	CRITÉRIOS/RESTRIÇÕES
I	Secagem a frio	3.2.1	Somente determinadas aplicações. A natureza e necessidade da tecnologia utilizada deve ser tomada em conta. A definição é da responsabilidade da respetiva entidade certificadora
II	Uso de raios X para deteção de corpos estranhos	3.2.2	
III	Enzimas contendo conservantes	3.3	Baseado numa declaração de não disponibilidade de 3 fornecedores
IV	Agentes de fluxo livre para sal	3.3	O sal pode conter carbonato de cálcio (E170) ou carbonato de magnésio (E504) como uma agente de fluxo livre. Para outros agentes do mesmo género, é necessária uma aprovação escrita por parte da respetiva entidade certificadora. A impossibilidade de se ter sal com carbonato de cálcio ou carbonato de magnésio ou sem agentes de fluxo livres tem de ser fundamentada no processo específico de produção.
V	Produtos contendo 66 a 90% de ingredientes Demeter	4.4.2	Estes produtos também podem incluir ou "Este produto contem entre 66 e 90% de ingredientes Demeter" ou a percentagem real de ingredientes Demeter no local apropriado do rótulo.

VI	Impressão monocromática da marca	4.5.2	
VII	Piretro com PBO	5.4.2	Somente se o PBO estiver presente nos materiais legalmente requeridos a serem usados.
VIII	Medidas de controle de pestes não aprovadas	5.4.4	As razões dadas incluem pelo menos: • Conselho e fundamentação por um profissional na área • Descrição e especificação dos meios e materiais • Descrição das medidas para evitar contaminação de produtos na retoma do uso do armazém • Medidas para melhorarem a prevenção de modo a evitar a repetição
IX	Cloro ativo como agente de limpeza no processamento de carne e de produtos de carne	5.5.4	
X	Proteínas vegetais para embelezamento, clarificação e afinação – fruta e vegetais	7.2.3	
XII	Nutrientes de leveduras que não sejam paredes de leveduras biodinâmicas ou BIO	7.12.4	
XIII	Outros aromatizantes que não sejam ingredientes certificados – bebidas espirituosas	7.14.5	
XIV	Matérias Primas de colheita silvestre - cosméticos	7.15.4	Um pedido totalmente documentando o procedimento de coletas menores cuja frequência é menor que anual e cujas quantidades não ponham em perigo a população das plantas e que constituam menos que 2% da fórmula final.
XV	Ingredientes agrícolas de origem convencional - cosméticos	7.15.5	Condições seguintes: • Prova de não disponibilidade por escrito de pelo menos 3 fornecedores • Requerido teste a resíduos múltiplos com limites conformes a valores de orientação BNN • A quantidade não pode exceder 5% da fórmula final
XVI	Chitosan	7.12.4	Para o afinamento do vinho
XVII	Transporte aéreo	3.4.3	▪ Declaração escrita com razões suficientes justificando a necessidade do transporte aéreo ▪ Compensação de CO_2 de, pelo menos a mesma quantidade

XVIII	Filtragem cruzada	7.12.5	▪ Vinhos sem adição de SO_2 em geral ▪ Vinhos espumantes naturais (método ancestral) ▪ Vinhos doces ▪ Vinhos que desenvolvem desperdício láctico (ex: vinho branco com fermentação lânguida) ▪ Vinhos tintos com desvio organolético (sacaroides)

NORMAS PARA PRODUTOS APÍCOLAS E MANEIO DAS ABELHAS

Para o uso das marcas DEMETER, BIODINÂMICO® e outras relacionadas

Junho 2018

Para serem implementadas a partir de Junho 2019

Demeter International e.V.

ÍNDICE

1. Validade e Bases	3
2. Localização dos Apiários	3
3. Colmeias	3
3.1 Tratamento do interior	3
3.2 Tratamento exterior	3
3.3 Limpeza e Desinfeção	4
4. Maneio	4
4.1 Aumento do Enxame e Reprodução selecionada	4
4.1.1. Compra de enxames e de Rainhas	4
4.1.2. Cortar asas	4
4.2 Métodos de aumentar a produção de Mel	4
4.3 Raças	4
4.4 Favos	4
4.4.1. Favos no Ninho	4
4.4.2. Favos no restante	4
4.4.3. Origens da Cera	5
4.4.4. Processamento da Cera	5
4.4.5. Armazenamento dos Favos	5
4.5 Alimentação	5
4.5.1. Durante o Inverno	5
4.5.2. Rações de Emergência	5
4.5.3. Estimulantes	5
4.5.4. Alimentação de Enxames e Colónias residuais	5
4.5.5. Pólen	5
5. Extração do Mel	5
5.1 Extração Centrífuga e Prensa	5
5.2 Armazenamento do Mel	6
5.3 Análises de Qualidade	6
6. Saúde das Abelhas	6
7. Certificação	6
8. Conversão	6
9. Comércio de Produtos Importados	7
10. Identificação Demeter	7
Anexo 1 – Requisitos de Qualidade do Mel	8
Anexo 2 – Tratamentos e Substâncias Permitidos	8
Anexo 3 – Transporte, Decantação, Aquecimento	8

1. Validade e Bases

A validade destas normas é adicional a todos os requisitos legais e, em particular, ao regulamento CEE 834/2007 e 889/2008, ao "US Organic Food Production Act" de Novembro de 1990 e ao "Australian National Standards for Organic and Biodynamic Production" de Fevereiro de 1992. Estes têm de ser cumpridos adicionalmente às normas que se seguem. As Normas para Produtos Apícolas da Demeter International são publicadas como uma secção separada das Normas de Produção Demeter. Todos os assuntos que digam respeito à identificação dos vários produtos apícolas Demeter são tratados na secção 10.

As abelhas acompanharam o desenvolvimento humano desde tempos imemoriais. A organização social da colónia, a sua relação com a Luz e a sua habilidade de viver de flores, exercem e têm exercido sentimentos de reverência e admiração em todos os tempos. As abelhas, no entanto, são hoje mais que nunca, dependentes dos cuidados humanos. O fortalecimento do enxame é, na Demeter, um importante objetivo no maneio das abelhas.

A extensão da área de voo das abelhas e o atual tipo de agricultura não permite esperar que voem somente, ou predominantemente, sobre terras tratadas biodinamicamente. O essencial nas normas Demeter não é uma ligação direta com as forragens da própria quinta, como acontece em relação a outros animais, mas sim como as abelhas são mantidas e quão perto do seu natural comportamento, isto acontece.

Os apicultores que trabalham no contexto da Biodinâmica, orientam-se primordialmente para o encontro dos requisitos naturais do enxame. O maneio é estruturado de tal modo que a abelha possa exprimir sem impedimentos, a sua natureza. Os apicultores Demeter permitem que as abelhas construam os favos de uma forma natural. A base para a sua reprodução, crescimento, rejuvenescimento e saúde é o enxameamento. O seu próprio mel é o principal alimento que as alimenta durante o Inverno.

Devido à sua atividade como polinizadoras e transportadoras do seu veneno, o qual tem um enorme efeito estimulador na vida das plantas e da Natureza, as abelhas têm um papel fundamental em toda a trama da VIDA. Os benefícios de se ter abelhas em terrenos cultivados, pode ser visto em maiores produções e de melhor qualidade, na maior parte das culturas agrícolas. A sua presença é portanto muito importante e ter abelhas é recomendado em qualquer exploração biodinâmica.

2. Localização dos Apiários

Para a localização dos apiários deve-se preferir terrenos trabalhados biodinâmicamente ou biologicamente ou então terras não cultivadas e naturais. Os preparados biodinâmicos devem ser pulverizados todos os anos pelo menos nos terrenos contíguos ao apiário. Num determinado local, não é permitido ter um número de abelhas superior àquele que se possa alimentar livremente do néctar e pólen disponível nessa área.

Ao escolher um local para a colmeia, deve-se cuidar de não haver fontes significativas de poluição que possam contaminar os produtos apícolas. Se houver a suspeita de elevados níveis de poluição, deve-se analisar todos os produtos da colmeia e se a poluição se confirmar, deve-se mudar de local. A localização dos apiários (permanente, de Inverno ou temporária) tem de ser cuidadosamente registada. As mudanças sazonais de localização do apiário devem ser registadas como parte de um plano migratório. Nele deve-se incluir um registo detalhado de movimentos e períodos de estadia, informação sobe o local (pertença da propriedade, etc.), a origem da alimentação brava e o número de colónias.

3. Colmeias

Excetuando instrumentos de fixação, coberturas de telhado e redes metálicas, as colmeias devem ser construídas só com materiais naturais como cortiça, palha, madeira, barro, etc.

3.1 Tratamento do Interior

O interior da colmeia só pode ser tratado com cera ou própolis de produção biodinâmica.

3.2 Tratamento do Exterior

Só são permitidos vernizes e conservantes para madeira naturais, ecológicos, não sintéticos.

3.3 Limpeza e Desinfeção

A limpeza e desinfeção das colmeias pode ser feita somente com calor (chama ou água quente) ou então, mecanicamente.

4. Maneio

4.1 Aumento do Enxame e Reprodução Selecionada

O enxameamento é o método natural e o único permitido para aumentar o número das colónias. Esvaziar a colmeia criando um enxame artificial com a rainha velha é permitido. Para aumentar o remanescente da colmeia, este pode ser dividido em enxames artificiais.

Como com qualquer maneio animal, é necessário uma certa seleção reprodutiva. A produção de alvéolos reais é uma parte dos instintos das abelhas.

É permitido a substituição da rainha velha por um processo de enxameamento para efeitos de reprodução.

São possíveis exceções a esta regra em determinadas situações específicas mas somente com o acordo da Demeter International ou da respetiva organização. A reprodução artificial das rainhas (enxertias, etc.) está proibida. Inseminação instrumental e o uso de abelhas geneticamente modificadas é estritamente proibido.

4.1.1. Compra de Enxames e de Rainhas

O maneio das abelhas não se pode basear na introdução contínua de colónias, enxames e rainhas, trazidas do exterior. A compra de abelhas ou rainhas deve ser feita, sempre que possível, a apicultores Demeter. Se não houver, então a apicultores biológicos certificados. Colónias convencionais (no caso de não haver biológicas) devem ser integradas sem favos ou quadros.

4.1.2. Cortar Asas

É proibido cortar as asas das rainhas.

4.2 Métodos de aumentar a produção de Mel

Uniões múltiplas e rotineiras de colónias assim como substituição sistemática de rainhas não é permitido.

4.3 Raças

Devem ser usadas somente raças ou variedades de abelhas adaptadas à situação geográfica.

4.4 Favos

Os favos são parte integrante da colmeia. Portanto deve-se deixar as abelhas construir os favos de uma forma natural sem a ajuda de quadros ou outros dispositivos mesmo que encerados. Os favos podem ser construídos em estruturas fixas ou móveis. É permitido o uso de tiras de cera como fundação da construção do favo.

4.4.1. Favos no Ninho

Tal como acontece na Natureza, o ninho das abelhas forma uma unidade autocontida. Tanto o favo como o ninho têm de crescer naturalmente, sem impedimentos, à medida que as abelhas constroem mais favos. Portanto, é necessário escolher um tamanho de colmeia de modo que estas construções possam crescer organicamente sem obstruções. O uso de grelhas impedidoras da passagem da rainha não é permitido como um procedimento normal de maneio das abelhas. Exceções a esta regra são possíveis somente durante o período de conversão.

4.4.2. Favos no restante

Tiras intermédias enceradas só são permitidas nesta área. No entanto, é desejável evitar o seu uso também aqui.

4.4.3. Origens da Cera

A cera utilizada nas tiras de madeira deve ser natural dos favos ou cera de cobertura de produção Demeter. Quando não houver cera Demeter, pode-se usar cera biológica certificada. Caso esta não esteja disponível pode-

se usar cera convencional mas esta deve ser descartada ou substituída por cera Demeter ou biológica ao fim de 3 anos, máximo. (ver capítulo 8 sobre conversão).

4.4.4. Processamento da Cera

A cera não deve entrar em contacto com dissolventes, lixivia ou outro produto semelhante. O equipamento e contentores utilizados devem ser feitos de materiais não oxidantes ou com capas não oxidantes.

4.4.5. Armazenamento da Cera

Somente as substâncias listadas no Anexo 2 podem ser usadas para protegerem os favos das traças no armazenamento.

4.5 Alimentação

4.5.1. Durante o Inverno

O Mel e o Pólen são os alimentos naturais das abelhas. O objetivo é alimentá-las durante o Inverno somente com Mel. Quando isto não for possível, a ração ministrada deve conter pelo menos 10%, em peso, de Mel. Este Mel deve ser Demeter. Chá de camomila e sal têm de ser adicionados à ração. Todos os suplementos alimentares devem ser de origem biológica ou, preferencialmente, biodinâmica.

4.5.2. Rações de Emergência

Quando for necessário alimentar as abelhas antes da primeira extração de Mel do ano, devem ser aplicadas as mesmas regras que durante o Inverno. Se for necessário dar rações de emergência mais tarde, mas antes da última extração de Mel do ano, estas só podem conter Mel Demeter. O uso de açúcar nestas rações não é permitido.

4.5.3. Estimulantes

Não é permitida alimentação estimulante.

4.5.4. Alimentação de enxames e colónias residuais

Para fortalecer as abelhas no enxameamento e as restantes, a alimentação suplementar deve se feita como no Inverno.

4.5.5. Pólen

São proibidos todos os substitutos do Pólen.

5. Extração do Mel

5.1 Extração Centrífuga e Prensa

Durante a extração, prensagem, filtragem, purificação e consequente engarrafamento do Mel, as temperaturas não podem exceder os 35ºC. Filtragem sob pressão não é permitida. Qualquer aquecimento adicional do Mel deve ser evitado. Como regra, o Mel deve ser vertido para os frascos metálicos ou de vidro nos quais vai ser vendido, imediatamente após a extração e antes de ocorrer qualquer solidificação. Em determinadas condições, um enchimento subsequente é permitido mas sujeito às condições constantes do Anexo 3.

5.2 Armazenamento do Mel

O Mel deve ser conservado em frascos sem ar, no escuro e a uma temperatura fresca e constante. Contentores de plástico para armazenamento não são permitidos.

5.3 Análises de Qualidade

Devem ser seguidos os requisitos legais e os critérios listados no anexo 1.

6. Saúde das Abelhas

Uma colónia de abelhas deve ser capaz, pelos seus próprios meios, de equilibrar quaisquer desequilíbrios que possam ocorrer. As medidas tomadas pelo apicultor Demeter devem almejar reforçar e manter a sua vitalidade e capacidade de autorregeneração. A perda ocasional de colónias que sejam particularmente suscetíveis a ataques de pestes e doenças, tem de ser aceite como um processo de seleção natural. Quando for inevitável a implementação de medidas de controlo sanitário, só são autorizados os tratamentos listados no anexo 2.

7. Certificação

A certificação Demeter de maneio de abelhas será dada se o apicultor ou a pessoa responsável mostrar aptidão suficiente e mostrar que cumpre estas normas. Se for necessário, os produtos apícolas e as colmeias poderão ser analisados quanto à utilização de produtos proibidos. Caso sejam encontrados resíduos de essas substâncias, a sua causa tem que ser descoberta e o problema resolvido através de consulta entre o apicultor e o inspetor.

7.1 RESPONSABILIDADE SOCIAL

A responsabilidade social, que inclui respeito e atenção aos direitos humanos, é um dos princípios básicos das Normas Demeter. Os requisitos da International Labour Organisation (ILO), enquadrados na estrutura legal de muitos países, são válidos para todos os povos da Terra e regulam todas as relações de recursos humanos na sociedade civil e também nos empreendimentos certificados Demeter. Os trabalhadores de uma quinta Demeter devem ter direitos iguais independentemente da sua raça, credo ou género.

A gerência do empreendimento tem a responsabilidade de garantir que as condições de trabalho asseguram a saúde e segurança de todo o pessoal. Os trabalhadores têm de ter a possibilidade de usar os seus direitos de se associarem, elaborar contratos coletivos de trabalho e se representarem perante a gerência sem discriminações. É um dos objetivos dos empreendimentos Demeter eliminar as desigualdades sociais, incluindo falta de direitos de trabalhador, trabalho infantil forçado ou inapropriado, baixos salários, más condições de trabalho e questões de segurança e de saúde. Todos os licenciados Demeter devem fornecer, quando da inspeção anual, uma declaração assinada garantido que estas normas de responsabilidade social são cumpridas.

8. Conversão

É requerido um plano de conversão que leve à plena certificação num prazo máximo de três anos. O estatuto de "conversão para Demeter" pode ser atribuído ao fim de 12 meses da última aplicação de substâncias proibidas e se a cera velha tiver sido removida ou substituída por cera certificada biológica. Esta substituição de cera não será necessária se uma análise da cera original feita no início do período de conversão ou durante o primeiro ano de conversão, demonstrar a sua pureza. Quer isto dizer que a cera original deve mostrar não conter resíduos de substâncias proibidas. O inspetor pode pedir amostra de cera para análise.

Durante o primeiro ano de conversão devem ser seguidas estas normas como guias. As seguintes derrogações são autorizadas durante este período:

- Ninho em secção separada
- Barreiras de separação
- Ninhos com tiras de madeira já enceradas. Estas devem ser substituídas por outras naturais (pelo menos 30%) ao fim do primeiro ano de conversão.

9. Comércio de Produtos Importados

A venda de produtos apícolas importados em lojas de quinta ou mercados locais é possível em princípio desde que:

- Sejam mantidos registos separados para estes produtos.
- A sua origem e identificação, sobretudo o modo de produção, esteja explicitamente escrito.

- Hajam listas separadas de produtos caseiros e de produtos importados.
- Pode-se ter stock de produtos convencionais desde que não haja o mesmo produto de origem Demeter ou biológico.
- Produtos convencionais têm de estar claramente rotulados como tal.
- Produtos de origem Demeter ou biológicos não podem estar à venda simultaneamente com os mesmos produtos convencionais no mesmo local.

10.Identificação Demeter

Se a apicultura Demeter produzir mais do que necessário para o consumo doméstico e começar a vender para fora, é necessário respeitar o regulamento nacional de produção apícola. A identificação Demeter, seja sob que forma for (ex: Mel de produção Demeter), só é permitida se os produtos tiverem origem em maneio Demeter certificado e as presentes normas tenham sido cumpridas.

Para a identificação de produtos apícolas Demeter devem-se seguir as normas da Demeter International ou as da respetiva organização nacional.

Todos os requisitos de rotulagem para produtos apícolas estão descritos nas Normas de Rotulagem da Demeter International (secções 4.1 e 4.5.1).

ANEXO 1 – Requisitos de Qualidade do Mel

Conteúdo de Água – medido segundo DIN/AOAC – 18% máximo e para Mel de Urze, 21,4%.

O conteúdo HMF – medido segundo Winkler – 10 mg/Kg máximo.

O nível Invertase – medido segundo Siegenthaler – tem de ser pelo menos 64U (exceto mel com um baixo conteúdo de enzimas como o mel de acácia).

ANEXO 2 – Tratamentos Autorizados e Substâncias Permitidas

Remoção do ninho, tratamento por calor, enxameamento artificial, chás de ervas, ácido fórmico, ácido acético, ácido láctico, ácido oxálico, bacillus thuringiensis não transgénico, carbonato de sódio para desinfeção de "American Foul Brood", açúcar biológico, sal.

Em colmeias que necessitem de tratamento de urgência, deve-se extrair o mel previamente. Os produtos com origem em colmeias tratadas, não podem ser comercializados com a marca nesse mesmo ano.

ANEXO 3 – Transporte, Decantação, Aquecimento

Contentores para Transporte

Só é permitido o uso de contentores de Mel, feitos de materiais artificiais, para efeitos de transporte ou em caso de contractos especiais.

Decantação do Mel

No caso de haver, num determinado ano, excedentes de produção de Mel, este pode ser armazenado em contentores maiores e transvazado mais tarde para frascos para venda a retalho desde que se cumpram as seguintes condições:

- A quantidade média anual de cada tipo de mel vendido num ano seja armazenada em frascos pequenos (para venda a retalho), de vidro ou metal, imediatamente após a recolha e antes de começar a consolidar. Isto não se aplica a grossitas nem a exportadores.

- Haja documentação que mostre que quantidades de cada tipo foi engarrafado e em que contentores.
- O Mel seja aquecido a uma temperatura que lhe permita escorrer e não a uma temperatura superior (consistência cremosa). Deve ser então posto imediatamente em frascos apropriados.
- Em nenhuma circunstância deve o Mel ser liquefeito.

Nesta derrogação, é importante manter registos exatos, do aquecimento do Mel e sua decantação. Os detalhes completos destas operações, com datas, quantidades e métodos, têm de estar acessíveis ao inspetor.

Só é permitido um aquecimento indireto do Mel, com temperaturas não superiores a 35ºC.

The Standards Comitee
Demeter-International production standards
Attention: Sebastian Fuchs
sebastian.fuchs@demeter,net

NOTA:

Estas Normas são uma tradução da versão inglesa das Normas Demeter. Para fins de certificação Demeter, é válida a versão inglesa das Normas Demeter.