



STANDARDS DI TRASFORMAZIONE

NORME DIRETTIVE PER
L'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEI
MARCHI DEMETER E BIODYNAMIC®

Giugno 2018

- Entrata in vigore: 1 Luglio 2019 -

DEMETER ASSOCIAZIONE ITALIA

STRADA NAVIGLIA, 11/A -43122 PARMA
PARTITA IVA: 01651020347

TEL. 0521 776962

FAX 0521 776973

E-MAIL: INFO@DEMETER.IT

WWW.DEMETER.IT

I n d i c e

Pagina

Introduzione	2
Norme per la trasformazione	2

Parte A **Norme generali e direttive**

1	Indicazioni d'uso	4
2	Composizione e fabbricazione da ingredienti a marchio DEMETER	4
3	Assicurazione Qualità	5
4	Richiesta di nuovi prodotti e procedure di approvazione	6
5	Regolamento delle procedure e degli ingredienti	6
6	Imballaggio e materiali d'imballo	11
7	Modifiche alle norme vigenti	12
8	Norme per il controllo dei parassiti	12

Parte B **Direttive di trasformazione per categorie di prodotto Demeter**

I	Disciplinare per la certificazione dei prodotti ortofrutticoli Demeter incluse patate e prodotti a base di patate	14
II	Disciplinare per la certificazione dei mandorlati e prodotti da noci e semi Demeter come prodotti trasformati (burro di noci e creme)	21
III	Disciplinare per la certificazione del pane e prodotti da forno a marchio Demeter	22
IV	Disciplinare per la certificazione dei cereali, sfarinati, tofu e delle paste alimentari Demeter	26
V	Disciplinare per la certificazione delle erbe e delle spezie Demeter	28
VI	Norme direttive per la certificazione delle carni e dei salumi Demete	30
VII	Disciplinare per la certificazione del latte e dei prodotti lattiero - caseari Demeter	34
VIII	Disciplinare per la certificazione degli oli e dei grassi alimentari Demeter	39
IX	Disciplinare per la certificazione dei dolcificanti quali zucchero, dolcificanti, confetture, gelato e cioccolato Demeter	42
X	Disciplinare per la certificazione del sidro e vini di frutta Demeter	45
XI	Disciplinare per la certificazione Demeter di liquori e alcool per altre lavorazioni	47

Introduzione

Le norme direttive per l'uso dei marchi Demeter e Biodynamic® per i prodotti trasformati descrivono l'ambito entro il quale i prodotti Demeter sono soggetti ai processi di trasformazione, che ne mantengono il valore e che sono continuamente migliorati. Ovunque compare in questo disciplinare la parola stilizzata, il logo o il marchio Demeter, ne è implicita la validità anche per "Biodynamic®". Questo disciplinare dovrà essere il criterio guida per l'uso dei marchi "Demeter", "Biodynamic®" e altri marchi correlati. Per la qualità e la sicurezza dei prodotti Demeter tali norme valgono in modo uguale per ciascun licenziatario a marchio, costituendone la base giuridica obbligatoria.

Ciascun prodotto trasformato Demeter, Biodynamic® e altri relativi marchi fra quelli contemplati in queste Norme Direttive deriva da materie prime che sono state ottenute coltivando o allevando secondo i principi del metodo agricolo Biodinamico. L'obiettivo è quello di conservare l'alta qualità intrinseca delle materie prime Demeter in fase di trasformazione dei vegetali o prodotti animali cresciuti biodinamicamente, adattandole al meglio alle esigenze umane.

Secondo il punto di vista antroposofico sulla nutrizione, si presta attenzione sia agli aspetti della materia che a quelli delle forze attive in essa. Un metodo di trasformazione orientato alla qualità si pone l'obiettivo di mantenere tali forze, e se possibile, di estrarle per renderle disponibili. E' noto oggi che, come è riconosciuta l'importanza per la nutrizione dei cibi integrali, il cibo è in particolar modo nutriente se la sua qualità intrinseca si è sviluppata in modo armonico ed appropriato. I processi di trasformazione dei prodotti Demeter devono tenerne conto.

Le norme direttive Demeter non dovrebbero soltanto limitare o vietare. Esse dovrebbero cercare coscienziosamente di garantire il modo di lavorare secondo qualità durante i processi di trasformazione. Alla fine è importante che ciascun trasformatore sia in grado di lavorare in modo responsabile sulla base delle direttive seguenti. Ogni individuo deve una parte della sua esistenza e del proprio successo al più ampio Movimento Biodinamico, ed ogni azione a livello locale, anche se non nota, contribuisce alla più ampia comunità. Perciò tutti dovrebbero cercare di agire sempre in modo che la fiducia dei consumatori nei riguardi del metodo Biodinamico e dei prodotti a marchio Demeter sia confermata e giustificata. Alla lunga la miglior pubblicità recepita dal consumatore è la certezza dell'ottima qualità dei prodotti Demeter.

Le norme direttive generali Demeter, Biodynamic® e altri marchi correlati, per la trasformazione sono state elaborate insieme ai rappresentanti del settore nei rispettivi gruppi di lavoro e ratificate dai responsabili esecutivi.

Ogni licenziatario ha la possibilità ed è invitato a prendere parte al miglioramento degli standard Direttivi. I gruppi di lavoro internazionale e le rappresentanze dei singoli paesi accetteranno proposte di modifica delle norme direttive.

Norme per la trasformazione

I prodotti Demeter sono ottenuti nel rispetto delle Norme Direttive per la produzione e la trasformazione ed ispezionati e certificati dagli enti competenti nei rispettivi Paesi per il conseguimento del marchio Demeter, Biodynamic® e marchi correlati.

I. Finalità

I prodotti Demeter servono all'alimentazione, alla cura ed all'abbigliamento del genere umano. Per questo motivo l'uomo riveste il ruolo centrale e tutto è conformato a sua misura.

La finalità del processo teso ad ottenere prodotti trasformati Demeter è il mantenimento e, possibilmente, il rafforzamento dei caratteri qualitativi che derivano dall'applicazione del metodo agricolo Biodinamico.

Gli alimenti Demeter non costituiscono solo la base della nutrizione fisica per il corpo ma anche per l'anima e per la vita spirituale. Questa visione globale degli effetti del cibo implica che per il genere umano dovrebbero essere considerate pure tali esigenze a più livelli.

II. Basi

A base della qualità dei prodotti Demeter sta la scienza dello spirito di Rudolf Steiner (1861-1925). Da essa derivano l'idea e il metodo dell'agricoltura Biodinamica nonché gli insegnamenti per l'alimentazione ad orientamento antroposofico. Alle considerazioni quantitative sono aggiunte quelle qualitative che si riferiscono alla vita, all'anima e allo spirito.

III. Trasformazione

Durante la trasformazione, la qualità dei prodotti Demeter dovrebbe essere conservata ed accresciuta. Essa è come una fase di ulteriore affinamento delle qualità Biodinamiche già insite nelle materie prime.

I processi di trasformazione incidono sulla qualità dei prodotti finali. L' arte consiste dunque nel saper scegliere metodi appropriati alle caratteristiche del prodotto ed ai bisogni dell'uomo.

Si dovrebbe fare a meno di ricorrere all'uso di additivi e di sostanze ausiliarie. Alcuni additivi risultano superflui grazie alla scelta degli ingredienti di qualità, provenienti dall'Agricoltura Biodinamica. Altri possono anche essere sostituiti tramite la professionalità artigianale nonché tramite l'impiego di tecnologie appropriate.

IV. Valutazione degli alimenti Demeter

Sia gli ingredienti che i metodi di trasformazione influiscono sulla qualità dei cibi. Per tale ragione la valutazione degli alimenti Demeter viene effettuata usando sia metodiche analitiche, microbiologiche, e prove organolettiche sia metodi di analisi olistici sulla vitalità (p.es. per immagini).

V. La descrizione del prodotto

Solo un prodotto la cui composizione ed il cui processo di fabbricazione sono trasparenti ai commercianti ed ai consumatori è un prodotto onesto e sincero. Una descrizione del prodotto chiara costituisce il primo passo.

VI. Aspetti ecologici

La coltivazione, la trasformazione, la distribuzione dei prodotti Demeter dovrebbero essere eseguite nel rispetto massimo dell'ambiente. La responsabilità nei confronti dell'uomo e dell'ambiente devono essere alla base di ogni fase del processo.

PARTE A

Norme generali e direttive

1 Indicazioni d'uso

1.1 Premessa

Le presenti direttive Demeter per la trasformazione sono state emanate il 25.06.1999 a Sabaudia/Italia dall'Assemblea dei membri della Demeter International. Esse sono vincolanti per ogni membro di tutti i paesi della Demeter International, nella versione più recente.

Tali direttive si aggiungono ai regolamenti legislativi per i prodotti biologici. Per l'esportazione nei paesi dell'Unione Europea è richiesta la conformità ai regolamenti EU 834/07 e 889/08 .

1.2 Ambito di validità

Le direttive internazionali per l' uso dei marchi Demeter e Biodynamic® e relativi altri marchi di trasformazione costituiscono la base per le direttive Demeter nazionali per la trasformazione. Queste sono valide per tutti i Trasformatori e Distributori che fabbricano o che mettono in circolazione prodotti a marchio Demeter. L' organizzazione Demeter di paese è responsabile per i contratti di licenza sui diritti d'uso marchio. Le organizzazioni Demeter sono il referente legale di tutte le società registrate nel proprio paese e tutti i trasformatori, grossisti, importatori etc; devono avere un valido contratto di licenza con le Demeter di paese.

Le aziende cosmetiche che hanno un contratto internazionale per l'etichettatura dei prodotti possono vendere attraverso distributori che non sono tenuti a stipulare un contratto con l'organizzazione.

L' uso del nome e del logo in assenza di contratto con l'organizzazione Demeter responsabile per quel paese è vietato e penalmente perseguito.

1.3 Adempimento in ogni paese

Le organizzazioni Demeter di paese sono obbligate ad adottare le Direttive generali di trasformazione entro un anno dall'adozione della versione ultima votata all'assemblea (della Demeter Internazionale). Gli standard di trasformazione per l'uso del marchio Demeter, Biodynamic® e relativi marchi sono da intendersi come standards minimi , le deroghe devono essere trattate come segue:

1.3.1 Sulla base di una richiesta ben fondata di un paese, l'assemblea dei membri può concedere una deroga ad un punto particolare di questi disciplinari. Tale "deroga" ha una durata massima di tre anni dalla data di concessione e vale esclusivamente per il paese che la richiede.

1.3.2 Entro il 30 Aprile di ogni anno vanno spedite alla Segreteria della DEMETER Internazionale copie delle deroghe concesse dalle organizzazioni Demeter di paese ai suoi trasformatori e distributori. La segreteria le spedisce al Consiglio di Accreditamento Internazionale.

1.3.3 Le deroghe che sono già state concesse dalle organizzazioni Demeter di paese vengono discusse dal Consiglio di Accreditamento Internazionale. Il quale riporta con accuratezza una lista dettagliata delle stesse che va inviata (almeno tre settimane prima dell'assemblea dei membri) a tutti i paesi - per fax od e-mail.

1.4 Natura vincolante delle direttive internazionali di trasformazione Demeter/Biodynamic® e marchi correlati

Le direttive internazionali Demeter costituiscono i presupposti minimi che i prodotti devono rispettare per poter avere il marchio Demeter/Biodynamic®, e marchi correlati. Le direttive nazionali possono essere più restrittive; esse costituiscono infatti la base per la certificazione.

2 Composizione e identificazione da ingredienti a marchio DEMETER

2.1 Generalità

Le direttive di trasformazione regolano fundamentalmente la composizione e la fabbricazione dei prodotti. Si tratta di ingredienti, di additivi, di coadiuvanti, e di metodiche di processo. Gli additivi e gli ausiliari di trasformazione autorizzati da queste norme direttive per i cibi a marchio Demeter sono elencati ai paragrafi 5.3 e 5.4; un'elencazione sommaria delle tecnologie di fabbricazione vietate è descritta nel

paragrafo 5.1.2 Vale il principio della lista positiva: soltanto gli additivi ed i coadiuvanti espressamente riportati nelle tabelle, o i metodi di trasformazione in elenco, sono ammessi all'uso.

2.2 Origine delle materie prime e degli ausiliari di fabbricazione o additivi

Come principio di fondo vale il seguente: solo i prodotti trasformati da vegetali ed animali che provengono da fattorie Biodinamiche che abbiano un contratto con l'organizzazione Demeter nel loro paese, e che contengono eventualmente additivi e coadiuvanti consentiti da questo standard sono certificati Demeter e possono essere usati per la trasformazione o per la ulteriore trasformazione. Quanto sopra si applica anche a prodotti Demeter ottenuti da fermentazione alcolica (vedi disciplinare per il vino, la birra etc;) Nel caso in cui un ingrediente, additivo o coadiuvante non è reperibile in qualità Demeter, è valido il seguente elenco di priorità:

- a) prodotti ispezionati e certificati da un organismo di certificazione biologico riconosciuto
- b) prodotti ispezionati e certificati secondo i Reg. EU 834/07 e 889/08 o altri Reg. equivalenti
- c) prodotti non certificati riportati nell'allegato IX del Reg. EU 889/08 o altri Reg. equivalenti.

2.3 Semilavorati

Nel caso di impiego di prodotti semilavorati come ingredienti, essi non devono contenere additivi non conformi alle direttive Demeter/ **Biodynamic® e marchi correlati**. Essi possono venir fabbricati solo a partire da coadiuvanti tecnologici ammessi da queste norme Direttive. La quantità massima di ingredienti convenzionali (NB: di quelli non permessi da queste norme Direttive) il cui utilizzo è consentito corrisponde alle quantità fissate dai Reg. EU 834/07 e 889/08 o altri Reg. equivalenti.-

2.4 Etichettatura

I requisiti per l'etichettatura sono specificati nel disciplinare di etichettatura per l'uso dei marchi Demeter, Biodynamic®, e marchi correlati.

La lista degli ingredienti è una dichiarazione completa che includa indicazioni sulla qualità delle materie prime. Va posta una particolare attenzione agli ingredienti ed ai semi-lavorati.

Il calcolo della percentuale di ogni ingrediente segue il principio ponderale: il suo peso al momento del suo inserimento nel processo di trasformazione. L'acqua, il sale, microrganismi e colture (per esempio lieviti, muffe per i formaggi) quando usati conformemente a questo Standard non sono inclusi nel calcolo percentuale degli ingredienti.

La vendita di prodotti a marchio Demeter a trasformatori, grossisti, importatori, etc; è consentita solo se gli stessi hanno firmato un contratto di licenza con le Demeter di paese.

Se gli operatori non hanno contratto di licenza con le Demeter di paese, i prodotti non possono essere venduti utilizzando il marchio Demeter/Biodynamic sulle etichette o far riferimento comunque al Demeter/Biodynamic. Il licenziatario Demeter può vendere ai negozi senza restrizioni.

3 Assicurazione Qualità

E' responsabilità di ciascun licenziatario garantire la massima qualità dei prodotti Demeter impiegando metodi operativi ottimali ed appropriate misure e processi. Spesso le norme che regolano l'alimentare prevedono un sistema di gestione che assicuri controlli interni all'azienda (p.es.: controllo della qualità, HACCP).

Si raccomanda di adottare programmi di formazione continua del personale, motivandolo sui contenuti e le peculiarità Biodinamiche.

3.1 Processo di trasformazione/ diagramma di flusso

Quando presso uno stabilimento vengono prodotte sia merci convenzionali sia biologiche che Demeter, un protocollo che precisi le fasi di lavorazione separate deve essere approvato da Demeter Italia. Il diagramma di flusso deve assicurare che tutte le fonti di contaminazione siano escluse, sia come materie prime d'ingresso che durante la lavorazione e dopo. Perciò il protocollo deve comprendere la pulizia degli impianti e dei contenitori e le strategie per prevenire rischi di contaminazione per tutti i prodotti Demeter con prodotti/materiali non certificati, così come verificare le aree di possibile contaminazione. Di regola, la produzione Demeter deve precedere quella certificata biologica che, a sua volta, deve precedere quella di prodotti convenzionali.

Tutte le persone coinvolte in tutti i processi di lavorazione devono essere pienamente informate del protocollo di sicurezza per evitare contaminazioni. Un referente deve essere nominato come responsabile dell'effettiva applicazione pratica del processo di trasformazione.

3.2 Immagazzinamento

L'azienda deve essersi organizzata in modo tale che risulti impossibile lo scambio con materie prime biologiche/convenzionali, o con additivi o prodotti finiti di differente qualità. Lo stoccaggio va realizzato in ambienti separati e con l'uso di targhette distintive chiare per ogni ingrediente, per ogni semi-lavorato, per ogni prodotto finito. Il diagramma di flusso citato al 3.1 deve definire le procedure di separazione dei prodotti Demeter.

I temi inerenti l'immagazzinamento e le procedure di stoccaggio delle sostanze usate nella lotta ai parassiti vengono trattati al punto 8 del Disciplinare (controllo dei parassiti).

3.3 Diagramma a flussi e archiviazione aziendale

Ogni stabilimento deve essere organizzato in modo trasparente circa il flusso delle merci; dal reperimento ed acquisto delle materie prime, fino alla vendita dei prodotti finiti.

Inoltre, i prodotti a marchio messi in commercio devono essere documentati, per esempio mediante liste di prodotto. Anche le ricette seguite, i processi impiegati, come pure gli ingredienti, i coadiuvanti tecnologici e gli additivi devono pure essere documentati.

3.4 Soddisfacimento delle prescrizioni igienico-sanitarie

Ogni stabilimento deve soddisfare ogni prescrizione sanitaria in materia di igiene pubblica, medicina preventiva e pulizia dei locali.

4 Richiesta di nuovi prodotti e procedure di approvazione

Nuove categorie di prodotti (non previsti da questi disciplinari) devono essere approvati dalla DEMETER Associazione per la Tutela della Qualità Biodinamica in Italia prima che vengano posti sul mercato per la vendita.

5 Regolamento delle procedure e degli ingredienti

Come principio, sono permessi soltanto quei processi e quegli ingredienti che vengono espressamente descritti nei disciplinari.

Il prodotto desiderato è fatto a partire da materie prime che, in aggiunta a vari ingredienti, vengono sottoposte a metodi di trasformazione. In questa fase è importante che la qualità del prodotto sia preservata il più possibile nella scelta della tecnologia

adottata. Le elevate virtù nutrizionali dei prodotti ottenuti con il metodo agricolo Biodinamico dovrebbero essere ampiamente conservate. Allo stesso tempo va prestata attenzione alle qualità igieniche ed organolettiche (profumo, colore, gusto). Minimizzare l'impatto ambientale e l'uso delle risorse energetiche ed idriche nella scelta di ogni singola fase di trasformazione.

5.1 Procedure di Trasformazione

5.1.1. Procedure di trasformazione consentite

5.1.1.1 I raggi U.V, possono essere usati per la disinfestazione di acqua o di aria.

5.1.2 Procedure categoricamente vietate sui prodotti Demeter

5.1.2.1 Irraggiamento con radiazioni ionizzanti o raggi X su alimenti Demeter o su ingredienti per prodotti Demeter. La Demeter di paese, dietro richiesta, può concedere una deroga all'uso di raggi X per il rilevamento di corpi estranei.

5.1.2.2. Fabbricazione di prodotti Demeter con l'ausilio di piante ed animali geneticamente modificati, od impiegando additivi e coadiuvanti derivanti da Organismi Geneticamente Manipolati o derivati da OGM

5.1.2.3. Trattamento di prodotti Demeter con gas per la sterilizzazione conservazione, o per la lotta ai parassiti, o l'uso di ingredienti fumigati nella fabbricazione di prodotti Demeter (eccezion fatta per l'impiego di CO₂o N₂).

5.1.2.4. Trattare con microonde i prodotti Demeter

5.1.2.5. Dal momento che non è chiaro l'impatto sull'ambiente, sull'uomo e sugli animali, la Demeter Internazionale adotta il principio di precauzione nell'utilizzo di nanoparticelle, pertanto ne esclude qualunque uso in agricoltura biodinamica e in tutti i prodotti certificati Demeter. Non è consentito il loro uso in agricoltura biodinamica o in qualunque prodotto certificato Demeter. Particelle inferiori a 100 micron devono essere escluse dall'utilizzo per le aziende agricole, tra gli ingredienti, tra i coadiuvanti tra gli additivi. Comunque questi requisiti non possono garantire che le nanoparticelle non siano presenti in maniera pervasiva in questi materiali per la

mancanza di obblighi di legge nell'evidenziare sull'etichetta la loro presenza e la difficoltà di determinarle analiticamente. La Demeter Internazionale verificherà gli sviluppi nel campo delle nanotecnologie tenendo conto della posizione di altri organismi di controllo per l'agricoltura biologica, e rivedrà questa posizione alla luce delle nuove informazioni disponibili.

- 5.1.2.6. Uso di varietà ottenute dalla tecnica della fusione cellulare (citoplasma e protoplasma)
Demeter International, fino a che non venga definita una soglia massima consentita di contaminazione con varietà ottenute dalla fusione cellulare, tollera una contaminazione non superiore al 3%. Qualora si usino ingredienti certificati biologici, l'operatore è tenuto a garantire, per mezzo di una dichiarazione emessa dall'organismo di controllo dell'agricoltura biologica, che non vi è presenza di prodotto derivato dalla tecnica della fusione cellulare. Questo dev'essere documentato da una dichiarazione del produttore.

5.2 Regolamento per l'impiego di aromi

Non è permesso aggiustare il gusto con l'aggiunta di aromi. Si possono invece usare gli estratti puri, le erbe aromatiche e le spezie.

5.3 Lista degli additivi ammessi per i prodotti Demeter

Gruppi di prodotti e loro abbreviazione			
BB	Pane e Prodotti da forno	FV	Frutta e Verdura
MI	Latte e prodotti caseari	Oil	Grassi e oli
S	Dolcificanti, cioccolato e gelato	IMF	Latte per l'infanzia
MS	Carne e insaccati	HS	Erbe e spezie
COS	Cosmetici	G	Cereali, pasta e tofu
W	Vino	B	Birra
A	Alcool		

Tabella degli additivi e degli ausiliari di lavorazione permessi, permessi con restrizioni, per prodotti Demeter. In generale è necessario usare gli additivi secondo le priorità indicate (vedi al paragrafo 2.2 Origine delle materie prime).

Additivo	Nomenclatura E	Gruppo di prodotti trasformati dove è consentito l'uso	Restrizioni/note
Carbonato di calcio CaCO ₃	E170	Per Tutti	Come Anti agglomerante per Sali
		Latte e prodotti lattiero caseari	Solo per il formaggio da latte acido
		Erbe e spezie	Come anti agglomerante
Diossido di carbonio CO ₂	E290	Per Tutti	Come gas inerte nella trasformazione di tutti i prodotti
			CO ₂ come ingrediente nella produzione di soda per bevande non alcoliche
Azoto N ₂	E941	Per tutti	Come gas inerte nella trasformazione di tutti i prodotti
Argo A	E938	Per tutti	Come gas inerte nella trasformazione di tutti i prodotti
Ozono		Per Tutti	Consentito per il

O3			raffreddamento dell'aria ; non consentito sui prodotti
Lecitina	E322	Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato; Grassi e oli; Cosmetici	Solo per la qualità del cioccolato biologico
Acido citrico C6H8O7	E330	Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato; Grassi e oli; Cosmetici	Per gli oli solo per togliere la mucillagene . Per gli agenti dolcificanti, cioccolato e gelato, come chiarificante (idrolisi dell'amido)
Citrato di Sodio Na3C6 H5 O7	E331	Per carne e salsiccia	Nel caso non fosse possibile lavorare carni col calore [salsicce e carni crude]
Citrato di Calcio Ca3 (C6H5O7)2	E333	Ortofrutta	
Acido Tartarico C4H6O6	E334	Ortofrutta	
Agar – Agar	E406	Ortofrutta; Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato; Cereali, pasta e tofu. Latte e derivati	Solo come gelificante per prodotti a base di frutta (marmellate) , creme derivate dal latte, gelati Solo per budini
Farina di semi di Carrube	E410	Per tutti i prodotti	
Gomma di Guar	E412	Per tutti i prodotti	
Gomma arabica	E414	Per tutti i prodotti	
Pectina	E440i	Per pane e prodotti da forno; per Latte e derivati; Ortofrutta	
Lievito di acido Tartarico in polvere KHCO3 / NaHCO3 / C4H6O6 / KC4H5O6 / NaC4H5O6	E500 E501 E334 E335 E336	Per pane e prodotti da forno	(bicarbonato di sodio o di potassio, con acido tartarico, tartrato di sodio o potassio in ogni combinazione) Amido di frumento come coadiuvante nella lievitazione
Bicarbonato di sodio NaHCO3	E500	Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato	
Carbonato di potassio K2CO3	E501	Per pane e prodotti da forno Produzione di cacao	Solo per il pan di Zenzero
Carbonato di sodio Na2CO3	E500	Produzione della birra Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato	Addolcimento dell'acqua per la produzione della birra Produzione di zucchero
Solfato di calcio CaSO4	E516	Produzione della birra Prodotti a base di grano pasta – produzione di tofu	Prodotti a base di grano – produzione di tofu
Cloruro di magnesio	E511	Prodotti a base di grano pasta – produzione di tofu	Solo per la produzione di tofu
Idrossido di sodio (liscivia) NaOH	E524	Per pane e prodotti da forno Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato Prodotti a base di grano – produzione di tofu Cosmetici	Solo per la pulizia del padellame per prodotti da forno Produzione di zucchero Per regolare il pH nella produzione di amido Produzione di sapone
Idrossido di potassio KOH	E525	Cosmetici Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato	Produzione di sapone

Acqua di calce / Idrossido di calcio Ca (OH) ₂	E526	Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato	Produzione di zucchero
Cloruro di Calcio CaCl ₂	E509	Latte e derivati	Solo per la produzione di formaggio
Acido carbonico H ₂ CO ₃		Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato	Per far precipitare l'eccesso di calcio
Sale		Tutti	sale marino, salgemma o sale raffinato senza l'aggiunta di iodio o fluoro. Consentito il carbonato di calcio come agente a flusso libero
Gelatina (almeno di qualità biologica)		Pane e prodotti da forno	solo per i prodotti da forno contenenti yogurt, ricotta o crema
		Ortofrutta	per chiarificare (motivi estetici) succhi di frutta e verdura
		tutti	Come ingrediente, riportandolo in etichetta
amido nativo, amido pregelatinizzato		tutti	Che sia almeno (possibilmente)? di qualità biologica
Fumo		Latte e derivati; carne e salsiccia	Proveniente da legno non trattato : ginepro, da conifera, e anche da spezie
Estratti aromatici		Tutti	Derivati da oli essenziali puri , o ottenuti per mezzo di agenti di estrazione consentiti partendo da materie prime non manipolate
Cera d'api, cera vegetale		Pane e prodotti da forno	Come agenti antiaderenti
Caglio		Latte e derivati	Anche conservato chimicamente
Cera d'api, paraffina naturale dura, cera microcristallina, films plastici in cera		Latte e derivati	Come rivestimento solo su formaggio, incolore e senza trattamenti fungicidi ((senza additivi come poliolefine, poliisobutilene, butile o gomma ciclica ?)
Acido Lattico C ₃ H ₆ O ₃		Carne e salsiccia	Solo per la preparazione di involucri naturali
Culture starter		Tutti	Non da colture ottenute con l'ingegneria genetica (richiedere documentazione) e non conservate chimicamente
Etilene C ₂ H ₄		Ortofrutta	Solo per la maturazione delle banane
Allume KAl(SO ₄) ₂ 12H ₂ O		ortofrutta	Sulla superficie del taglio del casco delle banane per arrestare la fuoriuscita del lattice di linfa
Enzimi		Ortofrutta	enzimi che possono essere utilizzati per la pressatura e la chiarificazione dei succhi
		Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato	Per la produzione di zucchero invertito: xilosio (glucosio) isomerasi derivato

			da amido di grano
		Cosmetici	Tutti gli enzimi presenti in natura
			tutti gli enzimi (compresi gli additivi e i coadiuvanti) utilizzati devono soddisfare i seguenti requisiti: <ul style="list-style-type: none"> - OGM free - privo di conservanti (una deroga può essere approvata, sulla base di una dichiarazione di non - disponibilità da 3 fornitori) - glicerina può essere aggiunta agli enzimi, ma deve essere prodotta da fonti sostenibili
Lievito		Pane e prodotti da forno ; Alcool; Birra.	OGM Free
Olio		Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato	per evitare la formazione di schiuma
		Ortofrutta	come agenti per non far incollare tra loro la frutta secca e vegetali
Materiali per filtri		Tutti	Senza amianto e senza cloro
Farina fossile		Tutti	Per l'uso nel controllo dei parassiti. Come additivo o come ausilio di elaborazione in tutti i gruppi di prodotti, è possibile utilizzare sia i tipi non attivati che quelli attivati. Devono essere eseguiti i test per i residui di arsenico e i livelli devono essere conformi ai requisiti legali per i prodotti alimentari.
Perlite	E599	Tutti	
Bentonite		Tutti	
Carbone attivo (filtro a carbone)		ortofrutta	
Proteine vegetali (es. pisello proteico)			Per ragioni estetiche, chiarificazione e affinamento
Acido tannico (tannino)		Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato	Origine naturale
		Alcool	
Esteri organici di saccarosio		Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato	Di qualità biologica
Acido Solforico		Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato	Controllo del pH nella produzione di zucchero
Inulina e altri oligosaccaridi		Agenti dolcificanti, cioccolato e gelato	Di qualità biologica e solo per i gelati

5.4 Lista dei sali e dei tipi di zuccheri ammessi

Tipo di zucchero

Miele da tavola (vietato il miele da industria)
Zucchero di canna integrale
Zucchero grezzo
Sciroppo d'acero
Zucchero di palma e cocco
Succhi di frutta
Succhi concentrati di frutta
Sciroppo d'agave concentrato
Sciroppo di carciofo di Gerusalemme
Estratto e sciroppo di malto
Zuccheri da amidi e cereali

Gruppo di prodotti

FV,NS,BB,G,MS,MI
FV,NS,BB,G,HS,MS,MI
FV,NS,BB,G,HS,MS,MI
FV,NS,BB,G,MS,MI
FV,NS,BB,G,HS,MS,MI
FV,NS
FV,NS,BB,G,MI
FV,NS,BB,G,MI
FV,NS,BB,G,MI
FV,NS,BB,G
FV,G,MS,BB

Tipo di sale

sale marino, salgemma o sale raffinato senza l'aggiunta di iodio o fluoro

Tutti

Il sale può contenere Carbonato di calcio o carbonato di magnesio (E504) come agente fluidificante e antiagglomerante. Per altri fluidificanti e antiagglomeranti è necessaria una approvazione scritta della Demeter Associazione Italia.

Deve essere dimostrato che è impossibile l'uso del sale con carbonato di calcio o senza antiagglomeranti nello specifico processo di produzione

6 Imballaggio e materiali d'imballo

L' imballaggio è un problema importante. La specifica qualità biodinamica dei prodotti Demeter deve essere mantenuta e protetta dai materiali d' imballo. Devono essere tenuti in considerazione anche gli aspetti ambientali quando si sviluppa una strategia per il confezionamento dei prodotti Demeter. In molti casi l' imballaggio è un aspetto importante nella presentazione del prodotto. Pertanto, i materiali d' imballo, come gli aspetti relativi ad essi, devono far risaltare la qualità Demeter. L' imballaggio sta diventando sempre più un importante strumento di marketing.

Gli sviluppi nei materiali d' imballo, quali i materiali plastici completamente biodegradabili, si stanno affermando nel mercato del biologico. D' altro canto, ci potrebbero essere molte richieste specifiche per l' imballaggio di alcuni prodotti Demeter. I macchinari per l' imballaggio e i materiali per l' imballo spesso richiedono grandi investimenti a lungo termine.

Per queste ragioni ci sono poche norme specifiche per l' imballaggio e per i materiali d' imballo, ma le strategie per il confezionamento dei prodotti Demeter devono essere valutate dalla Demeter Italia.

Non è permesso l' uso di materiali contenenti clorina (quale il PVC) per l' imballaggio di alimenti Demeter. È da evitare l' uso di alluminio: se è necessario allora deve essere alluminio riciclato.

Soluzioni per l' imballaggio che non rispettano i principi base previsti dalle norme per la trasformazione di prodotti Demeter, possono essere approvate solo per un periodo di tempo limitato.

Fate riferimento ai seguenti criteri:

Dove possibile l' imballaggio deve essere evitato.

La qualità del prodotto deve essere garantita. La Demeter Italia può richiedere verifiche.

Deve essere mantenuta anche la qualità specifica biodinamica.

Devono essere presi in considerazione possibili effetti negativi per la salute del consumatore (ad esempio gli effetti tossicologici dei prodotti).

Dove possibile:

- l' imballo deve essere restituito (ad esempio tramite un sistema di vuoti a rendere);
- i materiali devono essere certificati (EN 13432, DIN V 54900) per il completo compostaggio (decomposizione a carbonio e ossigeno) ;
- i materiali usati devono essere adatti al riciclaggio.

Se i criteri sopra menzionati non sono rispettati, può essere approvata una deroga dalla Demeter Italia per la miglior soluzione ambientale possibile. La deroga si deve basare sulle informazioni sui materiali d'

imballo (tutte le specifiche dei materiali e dei processi di produzione), così come su un piano per lo sviluppo di una strategia più adatta per l' imballaggio. Può essere approvata una deroga per un periodo massimo di 5 anni.

Nota:

Le deroghe per l' approvazione della "miglior soluzione ambientale possibile" deve essere inviata al Consiglio di Accreditamento della Demeter Internazionale.

7 Modifiche alle norme vigenti

Per principio va sottolineato che le norme fissate dalle Direttive Demeter per la trasformazione sia nella parte generale (A) che nelle sezioni merceologiche (Parte B) non sono immutabili. Quando emerge la necessità di modifiche sensate o indispensabili, va presentata una mozione scritta con le motivazioni ed il testo della modifica all' assemblea dei membri di DEMETER International. La medesima procedura è applicabile per specifiche ed importanti esigenze di un particolare paese che queste norme non comprendono.

8 Norme per il controllo dei parassiti

8.1 Ambiti di validità e riferimenti

L'ambito di validità si estende sui locali di deposito e di fabbricazione di aziende di trasformazione e sui prodotti ivi depositati.

I riferimenti legali per le presenti norme sono i regolamenti generici in materia di medicina preventiva, di igiene pubblica, di medicina del lavoro e di igiene degli alimenti in vigore presso lo stato cui fa capo l'organizzazione Demeter corrispondente.

Ogni stabilimento ha l' obbligo di mettere a punto un programma di pulizia efficace.

8.2 Misure preventive

Le misure preventive sono fondamentali. Tutte le procedure e le sostanze qui elencate sono approvate sia per la prevenzione che per il controllo.

8.3 Misure di controllo dei parassiti

8.3.1 Misure generali di controllo

- Elevato livello di igiene, ordine e pulizia
- Trappole (trappole meccaniche, trappole con esche vive, trappole con esche avvelenate anticoagulanti per roditori, trappole UV, trappole con alcool, carte adesive, atmosfere inerti)
- Oli naturali ad azione repellente (agrumi, semi di lino, oli animali)
- Generatori di ultrasuoni
- Insetti parassiti o predatori (ad es. Lariophagus)
- Terra di diatomee
- Trattamento termico (riscaldamento, congelamento).
- Piretro (senza Piperonil-butossido). La Demeter Associazione Italia può concedere una deroga se il PBO è presente in quantità non rilevanti.
- *Bacillus thuringiensis*

8.3.2 Procedimenti per il trattamento di prodotti infestati

- Lavaggio con acqua o vapore
- Setacciamento – sbattimento
- Aspirazione
- Aria compressa
- Misure termiche (raffreddamento, congelamento rapido, calore)
- Trattamento con gas inerti (es. azoto o anidride carbonica)

8.4 Protocollo dei trattamenti

Nel caso vengano incaricate aziende specializzate di derattizzazione e lotta ai parassiti, esse devono compilare un registro delle attività. Questo registro deve essere disponibile al momento delle visite ispettive. Il licenziatario deve avere un contratto scritto con la società di disinfestazione che conferma che la società rispetterà questo standard.

Se il controllo dei parassiti non viene esternalizzato, tutte le operazioni devono essere registrate dal sub-licenziatario (date, materiali, dosaggi, luoghi di posizionamento).

8.5 Misure di lotta ai parassiti nei casi acuti

In caso in cui le misure preventive da utilizzare in prima istanza siano risultate insufficienti, allora la lotta ai parassiti diventa inevitabile; vanno comunque preferite le misure fisico-meccaniche a quelle chimiche. Quando si usano agenti chimici, il trattamento può avvenire solo in locali vuoti. Tutti i prodotti Demeter devono essere stati rimossi dai locali, prima del trattamento.

Nei casi acuti di focolai può essere incaricato un professionista ad intervenire con misure di controllo con altri mezzi o sostanze rispetto a quelli sopra menzionati, previa deroga della Demeter Associazione Italia.

Per richiedere la deroga, è necessario inviare quanto segue:

- Consulenza e rilievi tecnici di un professionista.
- Descrizione e specifiche delle procedure e prodotti da utilizzarsi .
- Descrizione delle procedure per evitare la contaminazione dei prodotti.
- Misure preventive da adottarsi per il futuro.

Le misure preventive sono parte fondamentale dell'approvazione della deroga.

8.6 Misure di pulizia

Prodotti autorizzati per la pulizia e la disinfezione di edifici e impianti (ad esempio attrezzature e utensili). Tutti i prodotti devono essere esenti da QAC (cationi di ammonio quaternario):

- Saponi a base di potassio e di sodio.
- Latte di lime
- Calce
- Calce viva
- Ipoclorito di sodio (ad es. candeggina liquida)
- Soda caustica
- Acqua ionizzata
- Potassa caustica
- Perossido di idrogeno (ad es. acqua ossigenata)
- Essenze naturali vegetali
- Acido citrico, peracetico, formico, lattico, ossalicilico e acetico
- Alcool
- Acido nitrico (impianti per latticini)
- Acido fosforico (impianti per latticini)
- Carbonato di sodio

9. Principio della responsabilità sociale

La responsabilità sociale, che include il rispetto e l'osservanza dei diritti umani, è uno dei principi di base degli standard Demeter. I requisiti dell'Organizzazione internazionale del lavoro (OIL), sanciti nel quadro giuridico di molti paesi, sono validi per tutte le persone e disciplinano tutte le relazioni con le risorse umane anche nelle aziende certificate Demeter. Le persone che lavorano in un'azienda certificata Demeter ricevono pari opportunità indipendentemente dalla loro origine etnica, credo e genere.

La direzione dell'azienda certificata Demeter è responsabile del fatto che la salute e la sicurezza di tutti i lavoratori siano garantite e che nessuno sia in pericolo nello svolgimento del proprio lavoro. Tutti i lavoratori hanno la possibilità di avvalersi dei loro diritti. Hanno il diritto di riunirsi, di partecipare alla contrattazione collettiva e di fare rappresentanza alla direzione senza discriminazioni. Le aziende certificate Demeter mirano ad eliminare l'iniquità sociale compresa la mancanza di diritti sociali, lavoro minorile forzato o inappropriato, al di sotto delle condizioni di lavoro e / o salari standard, sicurezza sul lavoro e salubrità degli ambienti, ecc. Come parte del processo annuale di ispezione e certificazione, tutti i licenziatari devono fare una dichiarazione attestante che tali linee guida sono state rispettate.

Parte B
I
Disciplinare per la certificazione
dei prodotti ORTO-FRUTTICOLI Demeter (incluse patate
e prodotti a base di patate)

Indice

1 Frutta

1.1 Stoccaggio della frutta

1.1.1 Maturazione delle banane

1.2 Ingredienti e additivi

1.2.1 Ingredienti

1.2.1.1 Dolcificanti

1.2.2 Additivi ed coadiuvanti tecnici

1.2.2.1 Additivi

1.2.2.2 Coadiuvanti tecnici

1.2.2.3 Trattamento termico dei prodotti a base di frutta

1.3 Processi di trasformazione per gruppi di prodotto

1.3.1 Preparazione

1.3.1.1 Lavaggio della frutta

1.3.1.2 Spezzettamento dei frutti

1.3.2 Conservazione della frutta

1.3.2.1 Frutta essiccata

1.3.2.2 Frutta surgelata

1.3.2.3 Sterilizzazione delle conserve di frutta

1.3.3 Succhi di frutta, nettari e succhi concentrati

1.3.3.1 Succhi di frutta e succhi madre

1.3.3.2 Nettari (succhi dolcificati diluiti)

1.3.3.3 Succhi concentrati

1.3.3.4 Sciroppi di frutta

1.3.4 Composte, puree, polpe, prodotti spalmabili a base di frutta o semi-lavorati

1.3.4.1 Semi-lavorati (polpa e purea)

1.3.4.2 Gelatine di frutta

1.3.4.3 Composte e paste

1.3.4.4 Polpe esauste

1.3.4.5 Preparazioni alla frutta spalmabili, marmellate, confetture

2 Verdure (patate incluse)

2.1 Stoccaggio delle verdure

2.2 Trasformazione delle verdure

2.2.1 Ingredienti ed additivi

2.2.2 Ausiliari di fabbricazione

2.2.3 Trattamento termico dei prodotti a base di verdura

2.3 Processi per gruppi di prodotto

2.3.1 Preparazione delle verdure

2.3.1.1 Lavaggio

2.3.1.2 Pulizia e pelatura

2.3.1.3 Sminuzzamento e scelta

- 2.3.1.4 Sbiancamento
- 2.3.2 Conserve di verdure
- 2.3.2.1 Verdure essiccate (funghi compresi)
- 2.3.2.2 Verdure in scatola o sotto vetro (funghi compresi)
- 2.3.2.3 Conserve di verdure acide
- 2.3.2.4 Surgelati di verdura
- 2.3.3 Succhi di verdura

3 Aceto di frutta, passata di pomodoro concentrata, preparazioni al rafano

3.1 Aceto di frutta

3.2 Passata di pomodoro concentrata

3.2 Preparazioni al rafano

1 Frutta (come principio si può utilizzare ogni frutto Demeter)

1.1 Stoccaggio della frutta

E' proibita la conservazione chimica della frutta stoccata sia con trattamento di superficie che come gassificazione o insufflaggio con agenti di conservazione chimici. E' altrettanto vietato l'irradiazione della frutta con raggi ad alta frequenza.

I metodi ammessi sono: cella frigorifera, il condizionamento dell'umidità, immagazzinamento in atmosfera controllata.

1.1.1 Maturazione delle banane

L'etilene si può usare per accelerare la maturazione delle banane

1.2 Ingredienti e additivi

1.2.1 Ingredienti

Tutte le materie prime Demeter possono trovare impiego come ingredienti.

1.2.1.1 Dolcificanti

Come descritto nella tabella 5.4 nella Parte A di questo Disciplinare

1.2.2 Additivi e coadiuvanti tecnici

1.2.2.1 Additivi

- Pectina E 440a per prodotti spalmabili a base di frutta
- Agar-agar E 406 per prodotti spalmabili a base di frutta (che non devono contenere fosfati né solfato di calcio e neppure essere conservati con diossido di zolfo)
- Farina di semi di carrube E410 per prodotti spalmabili a base di frutta
- Amidi naturali e amidi in gel in entrambe le forme certificati bio
- Enzimi, conformi ai requisiti elencati nella tabella 5.3 della parte A.

1.2.2.2 Coadiuvanti tecnici

Vengono ammessi i seguenti:

- Oli e grassi vegetali (non idrogenati) come agenti antiaderenti per frutta secca.
- Anidride carbonica e azoto come refrigeranti in atmosfera controllata
- Allume per fermare il flusso di lattice dalla superficie di taglio dei caschi di banana.
- Proteine vegetali (ad esempio proteine dei piselli) per ragioni estetiche e chiarificazione.
- Gli ausili di elaborazione approvati per il filtraggio e le relative restrizioni sono elencati in 5.4

E' lecito utilizzare i seguenti coadiuvanti soltanto previa autorizzazione scritta della Demeter:

- Gelatina alimentare per migliorare l'appetibilità visiva
- Bentonite per eliminare proteine

- Proteine vegetali (ad esempio proteine dei piselli) per ragioni estetiche e chiarificazione

1.2.2.3 Trattamento termico dei prodotti a base di frutta

La pastorizzazione, sterilizzazione e sterilizzazione in autoclave devono essere utilizzati nel rispetto della stabilità microbica e alla durata di conservazione dei prodotti. Per l'ottenimento del risultato deve sempre essere scelta l'opzione meno invasiva. In caso di dubbio, la Demeter Associazione Italia deciderà sulla conformità della tecnologia utilizzata.

Il confezionamento asettico è consentito e consigliato. Il trattamento con vapore deve essere effettuato utilizzando un evaporatore multistadio e / o un evaporatore a film sottile, se possibile sotto vuoto.

1.3 Processi di trasformazione per gruppi di prodotto

1.3.1 Preparazione

1.3.1.1 Lavaggio della frutta

Il lavaggio preliminare può essere effettuato con acque di recupero. Il lavaggio finale si esegue solo con acqua pura potabile.

1.3.1.2 Spezzettamento dei frutti

Lo spezzettamento meccanico è consentito. L'omogeneizzazione mediante pressione è consentita per tutta la frutta e verdure ad esclusione delle noci di cocco.

1.3.2 Conservazione della frutta

1.3.2.2 Frutta essiccata

L'essiccazione della frutta è in assoluto il metodo di conservazione più antico e spesso più rispettoso nei confronti dei frutti.

Il trattamento della frutta per impedire l'imbrunimento avviene con succo di limone o con succo concentrato di limone.

Il trattamento dei frutti con diossido solfuro o con soluzioni solfatate è vietato. Per togliere – ad esempio dalle prugne- cere occorre un trattamento di scottatura brevissimo in acqua bollente. La liofilizzazione è consentita solo per particolari applicazioni e solo a fronte di una deroga. Come agenti anti-impaccanti si possono usare oli e grassi vegetali non idrogenati.

1.3.2.2 Frutta surgelata

Si devono utilizzare da surgelare soltanto frutti freschi impeccabili. E' ammesso il trattamento dei frutti con agenti acidi naturali tipo il succo di limone o il suo concentrato.

I frutti possono essere sbiancati prima del congelamento.

Non è permessa l'aggiunta di saccarosio, né in cristalli né in soluzione. Non è consentito l'uso di acido ascorbico come antiossidante

1.3.2.3 Sterilizzazione delle conserve alla frutta

Si deve prendere per produrre conserve soltanto frutta cruda e impeccabile. E' ammesso il trattamento dei frutti con veicoli acidi naturali tipo il succo di limone o il suo concentrato.

Il liquido di mantenimento va eventualmente preparato con ottimo miele, zucchero di canna integrale o zucchero grezzo. Per motivi nutrizionali questi additivi vanno impiegati a dosi le più blande possibile.-Per la sterilizzazione dovrebbe essere usata la tecnica HTST (Alta Temperatura in Tempi Brevi) ovunque sia possibile.

1.3.3 Succhi di frutta, nettari e succhi concentrati

1.3.3.1 Succhi di frutta ed estratti da succhi non raffinati.

Questi succhi vengono ottenuti in modo meccanico da frutti Demeter sani, maturi e freschi. Non sono permessi gli additivi e altri ingredienti oltre il succo di frutta puro. Non è ammesso ricostituirli dai concentrati. Possono venire usati enzimi conformi ai requisiti elencati nella tabella 5.3 della parte A. L'aggiunta di anidride solforosa è proibita nella fabbricazione dei succhi. La pastorizzazione il raffreddamento e il trattamento a pressione con acido carbonico sono consentiti come conservanti. L'eliminazione delle opacità è consentita mediante centrifuga. I procedimenti di filtrazione approvati e le relative restrizioni sono elencati nella tabella 5.3 della parte A.

- Farina fossile alle diatomee per il filtraggio

- Gelatina alimentare per migliorare l'appetibilità visiva
- Bentonite per eliminare le proteine.

In principio si tende , per quanto possibile, ad ottenere succhi densi e naturalmente torbidi. Lo sminuzzamento meccanico è ammesso. La pastorizzazione e l'imbottigliamento dei succhi di frutta vanno eseguiti nella maniera più delicata possibile onde evitare il deterioramento delle qualità delle materie prime. E' preferibile l'imbottigliamento asettico.

1.3.3.2 Nettari (succhi dolcificati diluiti)

I nettari possono venir prodotti a partire da frutta nocciolata o da bacche (come frutti di bosco e bacche), dolcificando con i soli ingredienti riportati nella Lista positiva al punto 5.5 Parte A, e diluendo con acqua potabile se occorre. E' auspicabile che quanto maggiore è il contenuto in frutta e polpa del succo, tanto minore sarà l'aggiunta in miele e/o zuccheri. La pastorizzazione e l'imbottigliamento dei succhi di frutta vanno eseguiti nella maniera più delicata possibile onde evitare il deterioramento della qualità del prodotto. E' consentito usare l' imbottigliamento asettico.

1.3.3.3 Succhi concentrati

E' a partire dai succhi di frutta o da estratti di succhi non raffinati (cfr. 1.3.3.1) che si producono i succhi concentrati. I succhi concentrati sono prodotti senza alcuna aggiunta di zuccheri supplementari. L' evaporazione ha luogo per lo più sia in vaporizzatori a corrente inversa che in vaporizzatori a più stadi, se possibile sotto vuoto o in condensatori a tenuta stagna. Nella fabbricazione dei succhi concentrati possono venire utilizzati enzimi in forma secca (amilolitici, pectolitici, proteolitici, non conservati chimicamente). Gli enzimi utilizzati devono essere conformi ai requisiti elencati nella tabella 5.3. E' invece vietata l'alcalinizzazione (deacidificazione) del succo concentrato con carbonato di calcio. La chiarificazione (cfr. 1.3.3.1 e 1.2.2.2) è consentita con permesso scritto.

1.3.3.4 Sciroppi di frutta

Gli sciroppi sono concentrati di frutta zuccherata non diluita che saranno diluiti per essere consumati. Per i dolcificanti vedi parte A4. Per motivi nutrizionali, questi dolcificanti dovrebbero essere utilizzati nelle concentrazioni più basse possibili. La pastorizzazione e l'imbottigliamento devono essere effettuati con le procedure che meno degradano la qualità del prodotto. E' consentito l'imbottigliamento asettico. Ove possibile è consigliata la pastorizzazione (HTST).

1.3.4 Composte, paste, puree, prodotti spalmabili a base di frutta e semi-lavorati

1.3.4.1 Semi-lavorati (polpe e paste)

Non è lecito conservare chimicamente i prodotti intermedi. Nella fase di estrazione della pasta bisogna porre la massima attenzione affinché la maggior parte di torsolo venga rimosso.

1.3.4.2 Gelatine di frutta

La produzione delle tradizionali gelatine da frutti Demeter è prevista e auspicata. Il loro impiego può sostituire altri addensanti e contribuire così ad un miglior prodotto.

1.3.4.3 Composte e paste

Paste: devono essere preparate senza dolcificanti.

Le composte da frutti acidi come ad esempio polpa di mele si possono dolcificare con miele, zucchero non raffinato o zucchero di canna.

La composta di prugne viene fabbricata sia da polpe che dal prodotto non dolcificato ottenuto da prugne fresche o essiccate.

Non sono permessi altri additivi.

Nelle composte da altri frutti dolci – p. es. mango, pere- : non sono ammessi altri additivi oltre alla frutta.

1.3.4.4 Polpe esauste

E' proibita l'aggiunta di ogni agente dolcificante. Le polpe esauste vengono ottenute dalla frutta mediante pressione ed evaporazione, cottura, vaporizzazione. La vaporizzazione avviene sempre ove possibile sotto vuoto. Se nella loro produzione vengono utilizzati succhi di frutta, questi devono rispondere alle condizioni previste dal punto 1.3.3.

1.3.4.5 Preparazioni alla frutta spalmabili

Quando nella fabbricazione delle marmellate, confetture e delle preparazioni alla frutta spalmabili vengono utilizzate polpe e paste di frutta allora esse devono rispondere alle direttive nei punti 1.3.4.1 e 1.3.4.3. Come

gelificanti sono ammessi la Pectina E440a e Agar-Agar E 406 ; come stabilizzanti la farina di semi di carrube E 410, amidi non modificati e fecole. Va usata la maggior quantità di pectina naturale. Per la regolazione del pH e come antiossidanti sono permessi veicoli acidi naturali come il succo di limone ed il succo concentrato di limone. I dolcificanti ammessi sono elencati alla tabella 5.4 Parte A. L'evaporazione – se fatta – va effettuata sotto vuoto. Il succo di agave concentrato o lo sciroppo di topinambur sono consigliati per dolcificare preparazioni dietetiche.

2 Verdure (patate incluse)

Tutto quello che qui di seguito è specificato per le verdure, può essere applicato anche alle patate. Si può usare ogni verdura e patata a marchio Demeter.

2.1 Stoccaggio delle verdure

E' proibito trattare i vegetali con conservanti chimici (p.es. etilene, acetilene) durante l'immagazzinamento. E' altrettanto vietato l'irradiazione delle verdure.

Sono consentiti i metodi di stoccaggio autorizzati in celle o magazzini di deposito (secondo il tipo di vegetale) o in locali di stoccaggio con atmosfera controllata.

2.2 Trasformazione delle verdure

2.2.1 Ingredienti ed additivi

Si possono usare tutte le materie prime grezze Demeter. Sono inoltre ammessi:

- Culture batteriche starter (non OGM, e munite di certificato in tal senso dato dal fornitore)
- Sale marino (cfr. la tabella 5.4 parte A).

Dolcificanti ammessi:

- Vedi la tabella 5.4 Parte A. Tutti gli zuccheri come nella tabella 5.4 parte A si possono impiegare nel processo di fermentazione nei prodotti a base di acido acetico e acido lattico.

2.2.2 Ausiliari di fabbricazione

- Filtri per succhi di verdura vedi tabella 5.4 parte A.
- Oli e grassi vegetali (non idrogenati)
- Anidride carbonica e azoto come refrigeranti e nei depositi ad atmosfera controllata
- Farina fossile da diatomee per la chiarificazione (soltanto se in possesso di esenzione).

2.2.3 Trattamento termico dei prodotti a base di verdura

La pastorizzazione, sterilizzazione e sterilizzazione in autoclave devono essere utilizzati nel rispetto della stabilità microbica e alla durata di conservazione dei prodotti. Per l'ottenimento del risultato deve sempre essere scelta l'opzione meno invasiva. In caso di dubbio, la Demeter Associazione Italia deciderà sulla conformità della tecnologia utilizzata.

Il confezionamento asettico è consentito e consigliato. Il trattamento con vapore deve essere effettuato utilizzando un evaporatore multistadio e / o un evaporatore a film sottile, se possibile sotto vuoto.

2.3 Processi per gruppi di prodotto

2.3.1 Preparazione delle verdure

2.3.1.1 Lavaggio

Il lavaggio preliminare può essere effettuato con acque di recupero. Il lavaggio finale si esegue solo con acqua pura potabile.

2.3.1.2 Pulizia e pelatura

In generale si autorizzano metodi di pulizia meccanica. I metodi di pelatura meccanici sono concessi per quegli ortaggi la cui buccia non è idonea al consumo umano. Si può sfruttare anche il vapore per pelare.

2.3.1.3 Sminuzzamento e scelta

Si usano le tecniche più comuni.

2.3.1.4 *Sbiancamento*

Lo sbiancamento va eseguito, dove possibile, con il vapore per la migliore conservazione dei principi nutritivi.

2.3.2 *Conserve di verdure*

2.3.2.1 *Verdure essiccate (funghi compresi)*

Nella preparazione degli ortaggi per le conserve si impiegano i procedimenti usuali (come il lavare, selezionare, pulire e se necessario affettare e tagliare a cubetti - cfr 2.3.1). Per contrastare l'imbrunimento delle superfici tagliate possono venir eseguiti trattamenti con acidi naturali (ad es. succo di limone o suoi concentrati).

Non è permesso il congelamento dopo la fase di sbiancamento al fine di ridurre il contenuto di acqua, né tantomeno i trattamenti con anidride solforosa o solfiti di sodio. Come agenti distaccanti possono servire oli e grassi vegetali (non idrogenati). L'essiccamento deve avvenire nel modo più delicato possibile, per es. usando il deumidificatore. I seguenti metodi sono vietati:

- essiccazione ad alte frequenze
- estrazione dell'umidità tramite agenti chimici (sale NaCl escluso)
- essiccazione diretta alla fiamma tramite combustibili fossili
- la liofilizzazione è consentita solo per certe applicazioni e solo a fronte di una deroga di Demeter Italia

2.3.2.2 *Verdure in scatola o sotto vetro (funghi compresi)*

Nella preparazione degli ortaggi per le conserve si impiegano i procedimenti usuali (come il lavare, selezionare, pulire e se necessario affettare e tagliare a cubetti -cfr 2.3.1). Trattamenti a base di acidi (succo di limone, sidro, succo di crauti) è permesso solo per ortaggi dai colori tenui. Non è consentita l'aggiunta di cloruro di calcio ai pomodori.

Le conserve di verdura in scatola o sotto vetro sono da sottoporre ad un trattamento termico di sterilizzazione.

2.3.2.3 *Verdure acide*

- Verdure a fermentazione lattica

Sono ammesse le colture starter per la fabbricazione delle verdure a fermentazione lattica. Miele da tavola, zucchero di canna integrale e zucchero grezzo possono essere aggiunti per un massimo dell'1% totale. Non sono ammessi i conservanti. Olive conservate con acido lattico non possono essere trattate con soluzioni di soda caustica. La pastorizzazione di conserve di verdura con acido lattico è consentita, ma va usata solo quando è inevitabile.

- Verdure a fermentazione acetica (uso di aceto)

Il liquido di mantenimento viene prodotto con aceto, sale da tavola, miele da tavola, zucchero di canna integrale, zucchero grezzo, erbe aromatiche e spezie. L'aggiunta di succo di limone è permessa. Non si possono assolutamente utilizzare acidi organici isolati né conservanti chimici. I prodotti finiti possono essere pastorizzati.

2.3.2.4 *Surgelati di verdura*

Nella preparazione degli ortaggi per le conserve si impiegano i procedimenti usuali (come il lavare, selezionare, pulire e se necessario affettare e tagliare a cubetti - cfr 2.3.1). Gli ortaggi vengono surgelati senza alcun liquido extra.

Il processo di surgelamento deve avvenire nel modo più veloce possibile usando la procedura della Surgelazione rapida (p.es. : moti convettivi di aria fredda, *congelamento in torri di risalita*, vapori freddi, congelamento in azoto liquido).

2.3.3 *Succhi di verdura*

Per l'acidificazione dei succhi di verdura si possono impiegare veicoli acidi naturali (p.es. aceto di mele Demeter, succo di crauti acidi). I succhi di crauti acidi vanno scolati con pressione al torchio dai crauti Demeter. La filtrazione con farina fossile è ammessa solamente con autorizzazione specifica e limitata nel tempo dall'Associazione Demeter. In rapporto al pH della soluzione, i succhi vengono a seconda pastorizzati o sterilizzati. E' comunque da prediligere la tecnica della pastorizzazione, in quanto danneggia in minor grado le qualità delle verdure. E' ammessa la tecnica della dispersione.

3 Aceto di frutta, passata di pomodoro, preparazioni al rafano

3.1 Aceto di frutta

Vedere la sezione X - Disciplinare per la certificazione del sidro e vini di frutta Demeter

3.2 Passata di pomodoro

Il concentrato di pomodoro è prodotto dalla polpa attraverso evaporazione . E' consentita l'aggiunta di polpa fresca alla massa asciutta. E' proibito ogni conservante chimico.

3.3 Preparazioni al rafano

La produzione di preparazioni al rafano, tipo le specialità da rafano o rafano da tavola o rafano da verdura, non possono includere l'uso di anidride solforosa (SO₂). L'aggiunta di succo di limone o succo concentrato di limone è ammessa.

II

Disciplinare per la certificazione dei MANDORLATI e prodotti da noci e semi Demeter come prodotti trasformati (burro di noci e creme)

Indice

1	Generalità
2	Ingredienti
2.1	Ingredienti
2.2	Dolcificanti e sali
3	Trasformazione

1 Generalità

Sugli oli e i grassi che derivano dalle noci, dai semi e dai frutti a guscio vedi la sezione **VIII** parte B.

2 Ingredienti

2.1 Ingredienti

In via di principio possono essere usati tutte le materie prime a marchio Demeter.

2.2 Dolcificanti e sale

Quelli elencati nella lista positiva 5.4 parte A.

3 Trasformazione

Per le procedure di trasformazione sono permessi solamente metodi meccanici come lavare, asciugare, sbucciare, miscelare, arrostitire, sminuzzare.

III

Disciplinare per la certificazione del PANE e prodotti da forno a marchio Demeter

Indice

1	Ingredienti e additivi
1.1	Ingredienti
1.1.1	Latte e latticini
1.1.2	Dolcificanti
1.1.3	Agenti lievitanti
1.1.3.1	Microrganismi
1.1.3.2	Agenti lievitanti chimici
1.1.4	Sale
1.1.5	Grassi per prodotti da forno fritti
1.1.6	Rivestimenti al cioccolato
1.1.7	Marmellate e confetture
1.2	Additivi
1.2.1	Gelificanti ammessi
1.2.2	Salamoia alcalina
1.2.3	Estratti aromatici
1.2.4	Agenti miglioratori
1.3	Ausiliari
1.3.1	Mezzi antiaderenti
1.3.1	Lamine e carta da forno
2	Processi di trasformazione
2.1	Macine
2.2	Età della farina
2.3	Congelamento
2.4	Forno
2.5	Forme e teglie
3	Indicazioni per la etichettatura

1 Ingredienti e additivi

1.1 Ingredienti

In via di principio è idoneo qualsiasi materia prima a marchio Demeter.

1.1.1 Latte e latticini

Non si possono utilizzare ingredienti lattei in polvere

1.1.2 Dolcificanti

Sono ammessi quelli della tabella 5.4 parte A del Disciplinare.

1.1.3 Agenti lievitanti

1.1.3.1 Micro-organismi

I seguenti agenti lievitanti sono ammessi all'uso:

- Pasta madre acida prodotta presso il panificio. Solo nel primo stadio può venir impiegato l'acido di coltura come coltura di partenza. L'obiettivo è di sviluppare un processo a più fasi senza ricorrere ai lieviti.
- Fermenti da cottura
- Lievito. Lievito biologico o se non disponibile, lievito cresciuto su substrato organico. Solo se nessuno dei due è disponibile può essere usato lievito convenzionale. E' richiesta una conferma scritta che il lievito non è geneticamente modificato

1.1.3.2 Polveri lievitanti chimiche

I seguenti agenti lievitanti chimici si possono usare:

- E 501 carbonato di potassio per pane allo zenzero e pane al miele.
- Polvere lievitante con acido tartarico(bicarbonato di sodio o di potassio $[\text{NaHCO}_3$ o $\text{KHCO}_3]$ con acido tartarico). L'unico mezzo consentito con il quale può essere mescolato l'amido di frumento.

Sono vietati gli agenti lievitanti contenenti fosfati.

1.1.4 Sale

Fa testo la lista dei sali elencati al punto 5.4 Parte A.

1.1.5 Grassi *per distaccare i prodotti da forno dalle teglie*

Olio di arachidi ed olio di palma almeno biologici sono permessi solo per ungere.

1.1.6 Rivestimenti al cioccolato

Si possono usare rivestimenti al cioccolato certificati biologici. Se vi è presenza di lecitine come additivo non deve essere da OGM.

1.1.7 Marmellate, confetture, preparazioni alla frutta

Cfr. Parte B I sezione punto 1.3.4

1.2 Additivi

1.2.1 Gelificanti approvati

- E 406 Agar-Agar
- E 440a Pectina. La pectina non dovrebbe contenere fosfati, solfato di calcio, zuccheri raffinati e la soluzione non può essere conservata con anidride solforosa. Il pectato di potassio E 440b è proibito.
- Gelatine si possono impiegare solo per preparazioni alla crema, per yogurt e- dolci alla ricotta.

1.2.2 Liscivia

E' consentita una percentuale massima del 4% di idrossido di sodio E 524 nella fabbricazione dei Brezel e dei salatini.

1.2.3 Estratti aromatici

L'aromatizzazione di prodotti speciali (focacce, crackers, merendine) può avvalersi di soli oli eterici in tutto identici alle piante madri da cui sono estratti. I metodi ammessi per l'estrazione sono : la pressione, l'acqua, il vapore, l'aceto, l'olio, l'etanolo o l'anidride carbonica.

1.2.4 Agenti miglioratori

Principio di base: ogni organizzazione Demeter di paese deve decidere sulla qualità panificatoria dei cereali disponibili se gli agenti miglioratori siano necessari e se quindi vadano usati.

In caso affermativo, le seguenti sostanze possono essere usate come agenti miglioratori nella fabbricazione di particolari prodotti, baguettes, fette biscottate, pane tostato:

- Glutine di grano, ma solo in prodotti da forno Demeter contenenti frumento (il glutine è cioè proibito nei prodotti da forno senza farine di frumento).

Le seguenti sostanze possono essere utilizzate come agenti miglioratori di panificazione nella produzione di tutti i prodotti da forno:

- Polvere acerola, accompagnata da una dichiarazione che il vettore malto-destrina non contiene OGM e che non è stata prodotta con l'ausilio di OGM.
- Sono consentiti succhi di frutta, malto e farina di soia e, se disponibili, devono essere di qualità Demeter. Gli agenti convenzionali possono contenere solo gli ingredienti e gli additivi elencati nelle sezioni 1.1 e 1.2. Tutti gli agenti utilizzati nei prodotti da forno Demeter richiedono la conferma scritta di Demeter Italia.

Tutti gli ingredienti ed additivi presenti nei miglioratori da forno devono perciò essere riportati nella dichiarazione completa come prodotti a marchio Demeter sia sciolti che confezionati.

1.3 Ausiliari di fabbricazione

1.3.1 Mezzi antiaderenti

Sono consentite le farine di cereali, gli oli e i grassi vegetali, il burro o altri grassi animali.

Non sono consentiti la segatura, l'ossido di magnesio e le emulsioni antiaderenti. La cera è permessa finché non si trovi una sostanza sostitutiva.

1.3.2 Lamine e carta da forno

La cottura su stagnola o fogli alluminici è vietata.

Carta da forno e formine laminare per paste in carta da forno sono concesse soltanto per piccoli prodotti da forno per evitare che si attacchino (p.es.: biscotti, focacce, salatini etc.).

2 Processi di trasformazione

2.1 Macine

L'impiego di mulini a martelli è vietato perché l'alta velocità di rotazione causa surriscaldamento, che riduce la qualità del prodotto. Se il mulino a martelli però è dotato di un sistema di raffreddamento interno efficace, ne è consentito l'uso.

Mulini costruiti con macine a pietra naturale o artificiale si possono usare come pure le macine rotanti in acciaio. Nel caso ci si doti di una nuova macina si dia preferenza alle attrezzature in pietra.

2.2 Età della farina

E' il fornaio a decidere se panificare con farina macinata di fresco o con farine immagazzinate da lungo tempo.

2.3 Congelamento

Il pane e i prodotti da forno non possono essere congelati e venduti successivamente come prodotti scongelati.

2.4 Forno

Non è permesso cuocere in forni a raggi infrarossi ad alta frequenza. Dovendo acquistare un nuovo forno sarà preferibile sceglierlo a gas, piuttosto che elettrico o a gasolio, sempre da un punto di vista ambientale.

2.5 Forme e teglie

Vanno usate forme e teglie in acciaio, acciaio inossidabile o vetro. Chi usi vassoi stagnati ricoperti di acciaio, badi bene ad usarli con molta cautela fin dalla prima volta. Ogni piccola imperfezione sulla superficie li renderebbe inservibili. Sono vietate le forme in alluminio “usa e getta”.

3 Indicazioni per l’etichettatura

Il pane ed i prodotti da forno Demeter, confezionati, imballati o semplicemente insacchettati, devono riportare un’etichetta con la dichiarazione completa degli ingredienti ed additivi a disposizione dei clienti e dei rivenditori.

IV

Disciplinare per la certificazione dei cereali, sfarinati PASTE alimentari e tofu Demeter

Indice

1 Generalità

2 Ingredienti e additivi

2.1 Ingredienti per paste alimentari

2.1.1 Ingredienti per la pasta

2.1.2 Ingredienti per paste ripiene

2.2 Colture di microrganismi, additivi, estratti aromatici

2.3 Altri additivi

3 Trasformazione

3.1 Processi di trasformazione

3.2 Ausiliari di fabbricazione

4. Tofu

1 Generalità

Queste linee direttive riguardano:

- Cereali, sfarinati e crusche, cereali in fiocchi, oltre al grano saraceno, amaranto e quinoa.
- I prodotti derivati dai cereali e semi al punto superiore, p.es. Müsli da prima colazione, Corn flakes, miscele da forno o miscele secche per zuppe (Risotto, pasticcio), sostituti del caffè in grani, amidi nativi, amidi per far gonfiare, malto glutinino.
- Paste, comprese le paste ripiene.

2 Ingredienti e additivi

In via di principio possono trovare impiego tutte le materie prime Demeter.

I dolcificanti ammessi sono quelli riportati alla tabella 5.4 parte A.

I sali utilizzabili sono nella lista 5.4 parte A

2.1 Ingredienti per paste alimentari

2.1.1 Ingredienti per la pasta

- sfarinati da cereali o macinati o semolini
- uova
- erbe e spezie
- verdure

2.1.2 Ingredienti per paste ripiene

- Tutti come indicato in 2.1.1 ed inoltre:
- latte e latticini

- carne e prodotti carnei
- verdure e prodotti a base di verdure
- prodotti a base di soia (solo Demeter o certificati bio).

2.2 Colture di microrganismi, additivi, estratti aromatici

Per le miscele da forno pronte all'uso sono ammesse le seguenti colture di micro-organismi (non OGM) e se disponibili biologiche:

- pasta a fermentazione acida
- lievito secco in granuli
- lievito e derivati da lievito.

Miglioratori per la pastificazione per miscele da forno pronte all'uso sono limitati a questo gruppo di prodotti: baguettes, pane tostato, fette biscottate, e sono regolate nel disciplinare per il pane ed i prodotti da forno.

Per miscele pronte all'uso: acido tartarico come polvere lievitante.

Gli estratti aromatici devono essere estratti solo da produzioni ecologiche per es. oli eterici.

2.3 Altri additivi

Ulteriori additivi non sono permessi. L'impiego di antibiotici per prevenire l'acidificazione nella produzione degli amidi è vietato.

3 Trasformazione

3.1 Processi di trasformazione

È consentita la lavorazione del riso precotto dal riso Demeter.

Non è consentita la produzione di amido modificato con sostanze chimiche o enzimi.

Le tecniche di estrusione sono definite come "sagomatura dell'estrusione" (qualsiasi tipo di pressatura dolce e a freddo per modellare la sostanza e "modificare l'estrusione") e avvengono per mezzo di alta pressione e/o alta temperatura, in cui non solo la forma fisica del prodotto viene influenzata, ma anche le specifiche e le qualità del materiale originale. È consentita l'estrusione di sagomatura, ma non è consentita la modifica dell'estrusione. Poiché spesso queste tecnologie non possono essere chiaramente separate a seconda del materiale lavorato, l'estrusione di sagomatura è definita come avente un limite superiore di 75 °C e 90 bar.

3.2 Ausiliari di fabbricazione

- Azoto (N₂)
- Anidride carbonica (CO₂)
- Idrossido di sodio per aggiustare il pH nella fabbricazione di amidi.
- Enzimi isolati non sono permessi.

4 Tofu

4.1 Il tofu viene ottenuto da semi di soia che provengono esclusivamente da aziende biodinamiche certificate Demeter, senza eccezioni.

4.2 Il nigari (cloruro di magnesio) e il solfato di calcio sono consentiti per l'ottenimento della cagliata per tofu e derivati. Il bicarbonato di sodio è consentito come aiuto additivo.

4.3 Colture starter (non conservate chimicamente) per la produzione di prodotti a base di soia.

4.4 Solo i legni duri (come legno, trucioli o segatura) possono essere utilizzati per l'affumicamento dei prodotti a base di soia. I legni tropicali sono esclusi. Il fumo liquido non è consentito.

V

Disciplinare per la certificazione delle ERBE e delle spezie Demeter

Indice

1	Raccolta
2	Ingredienti, additivi, ausiliari di fabbricazione
2.1	Ingredienti e additivi
2.2	Ausiliari di fabbricazione
3	Essiccazione e altri metodi di conservazione
3.1	Essiccazione
3.2	Altri metodi di conservazione
4	Trasformazioni ulteriori
4.1	Frantumazione e taglio
4.2	Pulizia
4.3	Miscelatura
5	Disinfezione e sterilizzazione

1 Raccolta

Durante la raccolta è di importanza fondamentale una meticolosità impeccabile per la pulizia. Ciò significa che i prodotti raccolti dovrebbero essere privi di malattie esternamente manifeste, di parti vegetative necrotiche, o danneggiate o marcescenti etc. Per impedire cariche microbiche troppo elevate va posta grande attenzione al fatto che durante la raccolta le spezie e le erbe non tocchino mai il suolo. Se la pulizia dei prodotti è necessaria si deve usare acqua potabile senza alcun additivo. Questa acqua di lavaggio deve comunque venir completamente tolta prima di ulteriori trasformazioni.

2 Ingredienti, additivi, ausiliari di fabbricazione

2.1 Ingredienti e additivi

In via di principio si possono impiegare come ingredienti tutte le materie prime a marchio

Demeter.

E' inoltre consentito:

- sale (cfr. lista 5.4 parte A)
- dolcificanti (cfr. lista 5.4 parte A)
- E 170 carbonato di calcio

2.2 Ausiliari di fabbricazione

- Anidride carbonica per sterilizzazione e macinatura a freddo
- Azoto gas inerte per la sterilizzazione e macinatura a freddo

3 Essiccazione e altri metodi di conservazione

L'essiccazione deve avvenire il più delicatamente possibile per conservare l'altissima qualità e nelle migliori condizioni per ogni prodotto. La temperatura di essiccazione va determinata a seconda del prodotto. La fase di trasformazione va controllata al fine di mantenere un'igiene impeccabile.

3.1 Essiccazione

L'essiccazione diretta alla luce del sole in campo o a terra come tecnica per ridurre i tempi del raccolto è permessa solo per droghe da frutti e semi medicamentosi (p.es. cumino, finocchio) in covoni o manelli sfalciati. L'essiccazione moderna non viene fatta sul campo per motivi igienici.

E' possibile un'essiccazione con radiazione solare indiretta o con aria, in un luogo ombreggiato e schermato contro i parassiti e da fonti di inquinamento, per esempio su graticci di essiccazione. Per l'essiccamento artificiale sono ammesse procedure di essiccamento su nastri trasportatori, ripiani o sistemi di condensazione, sottovuoto, liofilizzazione.

E' vietata l'essiccazione diretta con combustibili fossili e l'estrazione chimica dell'umidità con metodi chimici (eccezioni al punto 3.2). Il ricorso all'energia solare ed anche l'uso di tecniche di essiccazione a minor costo energetico vengono esplicitamente auspiccate.

E' proibito rivestire i prodotti così essiccati con una pellicola composta da amminoacidi, acidi grassi, zuccheri ed emulsionanti. Le sostanze naturali (come gli oli per esempio) Demeter o biologiche, secondo i reg. EU 834/07 e 889/08 e simili, sono ammesse come agenti per il trattamento in superficie.

E' proibita l'essiccazione ad alta frequenza.

3.2 Altri metodi di conservazione

Sono permesse le salamoie in olio vegetale o aceti Demeter o biologici secondo il Reg. UE 834/07 e 889/08 e simili.

L'essiccazione con elettroliti è ammessa, ma l'unico elettrolita ammesso è il sale (cfr 2.1).

E' ammesso il surgelamento.

4 Trasformazioni ulteriori

4.1 Frantumazione e taglio

La spezzettatura delle spezie e delle erbe è sempre collegata ad una perdita di oli eterici. Quando possibile, perciò, devono essere commercializzate solo erbe intere e spezie intonse o al massimo grossolanamente spezzate. I macchinari comuni di macinazione e le tecniche di affettatura si possono usare per ridurre la dimensione. Se in queste fasi si sviluppano polveri, la polvere va tolta con aspiratori. L'aria di scarico va restituita all'ambiente dopo purificazione.

Le tecniche di riduzione della dimensione che usino azoto od anidride carbonica come agenti di raffreddamento sono consentite.

Per ragioni energetiche sono da prediligere cicli chiusi di macinazione fredda con azoto.

4.2 Pulizia

Sono ammessi metodi fisici di pulizia sul prodotto come ad es. setacci, cernite, apparecchi per togliere sassolini, magneti, filtri a tubi.

4.3 Miscelatura

E' permessa la miscelazione di spezie e misture di erbe. L'unico agente anti-impaccamento ammesso è il carbonato di calcio E 170.

5 Disinfezione e sterilizzazione

La concentrazione di germi è determinata dalla raccolta e dalla trasformazione delle spezie ed erbe. Perciò va posta attenzione per ottimizzare le procedure.

In aziende che trasformino prodotti critici dal punto di vista della carica microbica, si dovrà porre un'attenzione del tutto particolare alla scelta delle erbe e cernite delle spezie che sono state raccolte, trasformate ed immagazzinate nel modo migliore. Ciò spesso già basta a garantire un livello microbico contenuto.

Un intervento antigerminativo sarà da applicare nei casi assolutamente necessari. Le tecniche di disinfezione ammesse sono la corrente di vapore secco od umido. La disinfezione che impieghi vapore particolarmente elevato, nei casi ove ciò sia tecnicamente possibile è preferibile agli altri metodi di trattamento termico. Generalmente, trattamenti che impiegano alte temperature per breve tempo sono le più efficaci (a titolo indicativo 105-115°C per 2-5 minuti).

L'uso di radiazioni ionizzanti e di micro-onde per disinfettare è proibito, come lo sono pure tutti i metodi chimici. Per il controllo dei parassiti è permesso congelare subito dopo l'essiccazione.

VI

Norme direttive per la certificazione delle CARNI e dei salumi Demeter

Indice

1	Generalità
2	Ingredienti e additivi
2.1	Ingredienti
2.1.1	Sale
2.1.2	Zucchero
2.1.3	Erbe aromatiche e spezie
2.2	Ingredienti e ausiliari di fabbricazione
2.2.1	Acido lattico
2.2.2	Citrati
2.2.3	Colture starter di micro-organismi
2.2.4	Involucri
2.2.5	Rivestimento in immersione
2.2.6	Fumo
3	Procedimenti di lavorazione
3.1	Maturazione delle carni
3.2	Refrigerazione delle carni
3.3	Congelamento delle carni
3.4	Sanguinacci
3.5	Carne in gelatina
3.6	Salamoie
3.7	Fabbricazione di salumi cotti
3.8	Insaccati pronti da cuocere
3.9	Insaccati e salumi crudi
3.10	Carne in scatola
3.11	Affumicamento
3.12	Conservazione e tipi di conservazione

1 Generalità

La macellazione degli animali richiede un'attenzione particolare.

Innanzitutto occorre comprendere che la morte di un essere vivente che ha un'anima precede la lavorazione della carne. E' per motivi etici e morali che il trasporto del capo al macello escluda, nei limiti del possibile, tensioni e paure a danno dell'animale. Vanno ridotti al minimo i trasporti macellando gli animali localmente.

Sulla macellazione degli animali non si forniscono dettagli in questo disciplinare: bisognerebbe concentrarsi sul rispetto da parte dell'uomo circa gli aspetti sopra menzionati ed agire di conseguenza.

Non è consentito l'uso di punzoni elettrici, né l'uso di sedativi o altre sostanze di sintesi per calmarli prima, durante o dopo il viaggio di trasporto.

La sosta al macello deve durare il meno possibile. Il macello deve disporre di stalle di sosta coperte.

Durante tale attesa gli animali devono poter ricevere da bere e foraggio.

Gli animali devono venir abbattuti velocemente. Devono essere pronti per essere dissanguati completamente.

La "macellazione rituale" prescritta da qualche religione (es. il taglio della gola) è autorizzata per gruppi di consumatori, rispettando quanto previsto sopra (ad eccezione dello stordimento).

2 Ingredienti e additivi

2.1 Ingredienti

In via di principio tutte le materie prime a marchio Demeter possono essere impiegate come ingredienti.

2.1.1 Sale
Vale la tabella 5.5 parte A

2.1.2 Zucchero
Vale la tabella 5.5 parte A

2.1.3 Erbe aromatiche e spezie
(fate riferimento anche al Disciplinare Demeter per la certificazione delle erbe e delle spezie, sezione V)

Non sono consentiti preparati ed estratti di spezie, esaltatori di sapidità, estratti di carne e lievito. Il trasformatore deve ricevere un attestato scritto a garanzia che le erbe e le spezie non sono state irradiate né trattate con bromuro di metile.

2.2 Ausiliari di fabbricazione

2.2.1 Acido lattico
Nella lavorazione dei budelli naturali è consentito l'uso di acido lattico.

2.2.2 Citrati
I citrati sono ammessi nella produzione dei salumi cotti (prosciutti, zamponi etc.) nel caso non sia possibile lavorare la carne calda.

2.2.3 Colture starter di micro-organismi
E' consentito l'uso di *starters* per la produzione dei salumi crudi.

E' vietato il loro uso nelle salamoie. E' consentito l'impiego di muffe naturali, non OGM. Il trasformatore od il rivenditore devono attestare per iscritto l'assenza di OGM dalle muffe naturali così innestate.

2.2.4 Involucri
Se dichiarati in etichetta, sono ammessi anche i budelli sintetici. Se si usano budelli naturali prediligere quelle di animali Demeter. Dopo un'accurata pulizia e spazzolatura i budelli vanno bagnate in acido lattico o in aceto e sale da cucina.

2.2.5 Rivestimento in immersione

2.2.6 Fumo (vedi il 3.11)

3 Procedimenti di lavorazione

Non è consentita la lavorazione di prodotti Demeter e/o certificati bio con quelli convenzionali. Eccezioni a questa regola sono: la sterilizzazione al vapore, l'affumicamento, la stagionatura in cella frigorifera. In tutti questi casi il trasformatore deve avere predisposto un'accurata procedura di etichettatura per scongiurare qualsiasi confusione o scambio.

Si possono utilizzare soltanto i seguenti metodi che sono espressamente autorizzati:

3.1 Maturazione delle carni

Non è consentito l'uso di sostanze ammorbidenti delle carni, né di scosse elettriche per rendere le fibre più tenere.

3.2 Refrigerazione

Sono permesse sia la refrigerazione graduale che quella rapida ad aria fredda.

Le carcasse non possono essere spruzzate, irrorate né con soluzioni saline né con acidi organici commestibili.

3.3 Congelamento

Quei tipi di carne che per ragioni tecniche non possono essere lavorati direttamente, si possono congelare. Queste carni devono sostare in congelatore il meno tempo possibile. La pancetta affumicata, se necessario per ragioni tecniche, può essere lavorata congelata..

3.4 Sanguinacci

Nel caso non si proceda alla lavorazione diretta del sangue colato, è lecito sbattere il sangue con frullini per ritardare la coagulazione ematica. E' vietato l'uso dei citrati, nonché l'aggiunta di plasma sanguigno secco, plasma sanguigno e siero sanguigno.

3.5 Carni in gelatina

E' possibile produrre carni in gelatina a partire dalla gelatina naturale. La gelatina in polvere certificata biologica è consentita.

3.6 Salamoie

Non è consentito l'uso di sali di nitrito, E252 salnitro, E300 acido ascorbico, E 575 glucono-delta lattone e acidi commestibili.

Sono permessi i procedimenti di messa in salamoia a secco e liquida costituite entrambe da tutti i tipi di sale citati al 2.11, con o senza spezie.

3.7 Fabbricazione di salumi cotti

La fabbricazione di insaccati cotti riesce in maniera ottimale lavorando carne appena macellata. Se ciò fosse proprio impossibile si consiglia di preservare l'effetto della lavorazione a caldo, ricorrendo a procedure di tritatura a caldo, salatura calda ed il congelamento. È vietato l'uso di proteine del latte e di altri ausiliari di taglio.

E' consentito l'uso di citrati per la fabbricazione di insaccati cotti nel caso in cui non sia stato possibile lavorare le carni appena dopo la macellazione (questo caso riguarda quei macellai che non possono macellare in proprio; in caso di macelleria conto terzi, devono avvisare per iscritto l'associazione Demeter con ogni dettaglio).

Inoltre l'impiego dei citrati, come richiesto dalla normativa, va sempre dichiarato in etichetta, nella lista degli ingredienti.

3.8 Insaccati pronti da cuocere

Non sono permessi additivi nella fabbricazione di salumi o insaccati pronti da cuocere in acqua bollente (cotechini, zamponi). E' pure proibito l'uso di prodotti lattei in polvere.

3.9 Insaccati e salumi crudi

Per la maturazione della carne e della pancetta affumicata sono consentite la salatura e l'essiccazione preventiva.

La stagionatura del salume crudo può essere di tipo lento (con temperatura intorno ai 15°C) sia con temperature fra 18° e 20°C. E' per ragioni di igiene che non va mai superato il limite dei 20°. Non sono ammessi né la maturazione di tipo veloce né l'uso di E 575 (GdL).

L' affumicamento deve essere fatto a basse temperature.

Se si usa il vino deve essere riportato in etichetta (nella lista degli ingredienti).

3.10 Carne in scatola

Non è consentita la produzione di carne pressata utilizzando tranci di carne.

3.11 Carne affumicata

Il legno viene bruciato su un fuoco libero direttamente nella stanza di affumicamento o all'esterno di questa in luogo adatto.

Sono permessi processi a fumo moderato o caldo <70°C. Le tipologie di specialità carnee determinano l'esatta metodologia da applicare.

Per l'affumicamento sono ammessi i seguenti combustibili:

- essenze arboree del posto (come legno, corteccia, ramaglie, preferibilmente da querce, faggi e platano)
- pigne
- erbe aromatiche
- altre piante arbustive come ginepro, rametti, erica e spezie.

3.12 Conserve e tipi di conservazione

E' permessa la completa conservazione ma i metodi a $\frac{3}{4}$ o $\frac{1}{2}$ di conservazione sono preferibili.

Sebbene si autorizzino le più alte temperature, il processo di trasformazione dovrebbe essere scelto in modo da limitare al massimo la perdita di qualità del prodotto.

Si possono usare scatolette in metallo bianco, ma si preferisca l'uso del vetro. Le scatolette possono anche essere del tipo da saldare, ma non si possono usare leghe.

La conservazione è permessa in scatolette con superfici interne ed esterne di rivestimento laccate. Non sono permessi contenitori in plastica, in alluminio o in laminati plastica+alluminio. Il formato (inteso come rapporto fra la superficie/volume interno) va scelto col criterio che il rapido trasferimento di calore assicuri che le temperature richieste siano raggiunte velocemente. Si possono anche usare pentoloni e vasche di cottura per la pastorizzazione. Se possibile, il procedimento di sterilizzazione dovrebbe essere limitato a metodi quali: alte temperature per breve tempo, bollitura a più fasi, sterilizzazione "a carosello". Si può comunque impiegare un'autoclave a pressione reversibile, mentre la sterilizzazione in una semplice autoclave dovrebbe rimanere un'eccezione.

VII

Disciplinare per la certificazione del LATTE e dei prodotti lattiero – caseari Demeter

Indice

- 1** **Trasporto del latte**
- 2** **Stoccaggio del latte**
- 3** **Ingredienti e additivi**
 - 3.1** **Ingredienti**
 - 3.1.1 Culture madri, culture starter
 - 3.1.1.1 Culture batteriche inoculate su mezzi di coltura lattei
 - 3.1.1.2 Culture di microrganismi non inoculati sul latte
 - 3.1.2 Caglio
 - 3.1.3 Sale
 - 3.1.4 Dolcificanti
 - 3.1.5 Olio
 - 3.1.6 Erbe aromatiche e spezie
 - 3.1.7 Preparazioni alla frutta
 - 3.2** **Additivi**
 - 3.2.1 Carbonato di calcio
 - 3.2.2 Agenti di rivestimento
 - 3.2.3 Affumicamento dei formaggi
- 4** **Processi di trasformazione**
 - 4.1** **Latte**
 - 4.2** **Burro**
 - 4.3** **Formaggi freschi**
 - 4.4** **Formaggi acidi**
 - 4.5** **Latte acidificato, yogurt e kefir**
Produzione di latticello
 - 4.6** **Prodotti dolci a base di latte**
 - 4.7** **Panna**
 - 4.8** **Siero**
 - 4.9** **Fabbricazione di latte in polvere**
 - 4.10** **Formaggi (a pasta dura e semi-dura)**
 - 4.11** **Gelato**

1 Trasporto del latte

Il latte deve essere raccolto da speciali camion cisterne adibite al solo latte Demeter o avere contenitori etichettati per il latte Demeter. Il trasporto è effettuabile anche in bidoni etichettati Demeter o può essere fatta anche direttamente dall'azienda agricola alla latteria.

2 Stoccaggio del latte

Lo stoccaggio avviene in cisterne destinate esclusivamente al latte Demeter. Scambi eventuali o confusioni con latte bio o convenzionale vanno evitati mediante l'uso di un appropriato sistema di etichettatura.

3 Ingredienti e additivi

3.1 Ingredienti

In via di principio sono ammessi come ingredienti per la trasformazione tutte le materie prime a marchio Demeter.

3.1.1 Culture madri, culture starter

3.1.1.1 Culture batteriche inoculate su mezzi di coltura lattei

Si possono usare sia colture madri che starter aziendali. Questi possono essere moltiplicati nei modi usuali secondo le metodiche aziendali più semplici. L'innesto delle colture ed il loro reinocolo devono avvenire solo su latte a marchio Demeter. Si possono utilizzare in fabbricazione colture madri solo dal terzo reinocolo in avanti.

Si possono impiegare colture microbiche come il *Brevibacterium linens*. Non sono permesse colture da microrganismi OGM. Il trasformatore Demeter deve farsi attestare dal fornitore delle colture madri o degli starters industriali una dichiarazione scritta a garanzia dell'origine delle stesse.

3.1.1.2 Culture di microrganismi non inoculati sul latte

L'impiego di microrganismi che non si moltiplicano su latte (p.es: muffe) è limitato a specifiche ricette.

3.1.2 Caglio

Per cagliare il latte si può impiegare sia il presame di vitello, che rennina microbica, che miscela caglio+pepsina (caglio di vitello); oppure estratti vegetali (*Gallium verum*, carciofo). Il caglio non dovrebbe contenere conservanti.

Aceto di frutta e colture starter sono ammessi per l'acidificazione delle proteine del latte.

3.1.3 Sale

Vedi tabella 5.4 parte A

3.1.4 Dolcificanti

Vedi tabella 5.4 parte A

3.1.5 Olio

L'olio è utilizzabile per trattare le superfici delle croste dei formaggi.

3.1.6 Erbe aromatiche e spezie

Qualsiasi erba usata deve rispettare i Disciplinari per la trasformazione Demeter sulle erbe e spezie.

3.1.7 Preparazioni alla frutta

Qualsiasi preparazione alla frutta deve rispettare quanto previsto dal disciplinare per la certificazione Demeter dei prodotti trasformati ortofruttili.

3.2 Additivi

3.2.1 Carbonato di calcio (CaCO₃) e cloruro di calcio (CaCl₂)
Il carbonato di calcio (E170) è permesso solo nella fabbricazione dei formaggi a pasta acida. Il bicarbonato di sodio non si può utilizzare.
Il cloruro di calcio (E509) può essere utilizzato come ausiliario di fabbricazione in tutta la produzione casearia.

3.2.2 Agenti di rivestimento
I seguenti agenti possono trovare impiego nel rivestimento dei formaggi a pasta dura, semi-dura e a fette:

- cera d'api
- cera di paraffina naturale solida
- cere micro-cristalline.

Queste tre sostanze possono anche essere miscelate insieme. La cera naturale di paraffina solida e la cera micro-cristallina non devono contenere altri additivi come polietilene, poliolefine a corta catena, poliisobutilene, gomma butilica o ciclica. In aggiunta le cere non possono essere colorate.

Film plastici vengono permessi provvisoriamente purché esenti da sorbati di potassio e di calcio e da natamicina e comunque solo per il trattamento superficiale dei formaggi a fette e delle forme da tavola a pasta semidura. (Ciò resta in vigore finché non si troveranno procedure adeguatamente appropriate o materiali sostitutivi).

3.2.3 Affumicamento dei formaggi
Il legno viene bruciato su un fuoco libero direttamente nella cella di affumicamento o all'esterno di questa in luogo adatto.

Sono permessi processi a fumo moderato o caldo <70°C. Le specialità casearie determinano l'esatta metodologia da applicare.

Per l'affumicamento sono ammessi i seguenti combustibili:

- essenze arboree del posto (come legno, corteccia, ramaglie, preferibilmente da querce, faggi e platano)
- pigne
- erbe aromatiche
- altre piante arbustive come ginepro, rametti o pigne di conifere

4 Processi di trasformazione

Al fine di mantenere le qualità intrinseche del latte fino al consumatore dovrebbe subire i processi di trasformazione come latte intero e il più possibilmente fresco dalla munta. L'uso di vasche di alluminio non è consentito né per la conservazione né per la trasformazione.

4.1 Latte (per il consumo diretto)

Per la pastorizzazione possono essere usate le metodiche ufficiali autorizzate per il trattamento termico del latte fino a un massimo di 80°C. Dopo il trattamento termico il latte deve risultare con la perossidasi positiva. Ciò vale anche in linea di massima anche per tutti gli altri tipi di latticini e derivati del latte. Altri procedimenti di trattamento termico come la sterilizzazione o UHT (*Ultra High Temperature*), o l'ESL (a scadenza estesa) non si possono eseguire, ed il latte non può mai essere omogeneizzato.

Le seguenti norme devono essere rispettate per essere ammessa l'etichettatura del latte con il marchio Demeter:

- il latte deve avere un grado massimo di omogeneizzazione del 30% (misurato con una pipetta di omogeneizzazione, secondo il metodo NIZO)
- il latte per essere identificato come "latte non omogeneizzato" l'intero deve avere un grado massimo di omogeneizzazione del 10%

Si possono porre in commercio le seguenti tipologie:

- Latte di alta qualità
- Latte intero con contenuto in grassi naturali
- Latte intero standardizzato (mat.grassa non meno del 3.5%)
- Latte scremato e parzialmente scremato.

Non è consentito latte arricchito con proteine e vitamine

4.2 Burro

Si possono produrre le seguenti classi commerciali:

- Burro di panna fresca

- Burro da panna acida.

E' lecito trasformare panna acquistata. Per la messa a punto del carattere "spalmabilità" possono venire impiegati metodi fisici di maturazione della panna del tipo freddo/caldo/freddo oppure caldo/freddo/freddo. Se indicato in etichetta, è consentito salare il burro con sale da cucina; ma non è invece consentito colorare con β -carotene.

L'acidificazione indiretta secondo il metodo NIZO non è permessa.

Per il resto, sono applicabili i procedimenti comunemente in uso nella fabbricazione del burro.

E' ammesso congelare il burro fino a sei mesi. E' vietato "tagliare" il burro congelato con quello fresco.

4.3 Formaggi freschi e ricotta (ad es. il formaggio Quark)

I formaggi freschi e la ricotta possono venire fabbricati a partire da colture starter, cloruro di calcio e caglio. E' permessa l'utilizzazione delle sieroproteine del latte con metodi termici per la cagliata e la filtrazione ultrafine. E' escluso l'utilizzo dei processi di centrifuga. E' possibile standardizzare il contenuto in grassi attraverso aggiunte di ricotta grassa o magra o con panna. Per il resto sono applicabili i procedimenti odierni in uso nella fabbricazione dei formaggi freschi.

4.4 Formaggi acidi

I formaggi al latte rappreso vengono fabbricati soltanto a partire da formaggi di latte acido cagliato. E' consentito l'uso di carbonato di calcio. L'aggiunta di sale nella cagliata è da ridurre al massimo al 2,5%. E' vietato l'uso di β -carotene e di lattoflavina.

4.5 Latti fermentati, yogurt, kefir, latticello

E' permesso trattamento termico di 85-90°C per non oltre i 5-10 minuti. Si cerchi di lavorare con le temperature più basse. Non è permesso il trattamento UHT. E' vietata l'omogeneizzazione per mezzo di un omogeneizzatore. E' consentita l'omogeneizzazione parziale per mezzo di una centrifuga nella produzione di yogurt.

Per aumentare la sostanza secca sono disponibili le seguenti opzioni:

- Aggiunta di latte in polvere Demeter
- Evaporazione sotto vuoto
- Condensare in vaporizzatore a corrente inversa e vaporizzare a più stadi
- Ultrafiltrazione
- Osmosi inversa

I prodotti finiti non possono subire trattamenti termici.

Solo il latticello puro può venir messo in commercio. Per il resto sono consentiti i procedimenti ordinari della fabbricazione dei latti fermentati.

4.6 Prodotti dolci a base di latte

Si applicano gli stessi procedimenti autorizzati per gli yogurt ed i latti fermentati. Come addensanti si possono aggiungere amidi e agar-agar.

4.7 Panna

E' vietato l'arricchimento della panna con le proteine del latte per aumentarne la sostanza secca. Dopo la pastorizzazione la panna deve avere un indice di perossidasi positiva. L'omogeneizzazione e l'impiego di stabilizzatori non sono permessi (per es. carragenina).

4.8 Siero

Come derivati del siero si possono produrre siero acido e siero dolce.

4.9 Fabbricazione di latte in polvere

La fabbricazione dei prodotti latte in polvere o condensati è permessa a partire dal latte Demeter e dai trasformati con tale marchio (p.es.: latte in polvere, polvere di latte scremato, latticello in polvere, siero di latte in polvere). I processi di riduzione ed essiccamento devono essere svolti con cautela, a temperatura e pressione ottimali.

Il latte in polvere di origine vaccina è ammesso solo come ingrediente per prodotti trasformati.

Il latte in polvere ottenuto da cavalla o da capra può essere venduto come Demeter;

4.10 Formaggi

Il latte deve essere purificato con metodi appropriati di filtrazione o separazione. Per abbattere la carica batterica è lecito sottoporre il latte ai processi di pastorizzazione ammessi (cfr. il punto 4.1) o a trattamenti termici. I batteri possono pure venir rimossi per bactofugazione, ma lo scarto che ne deriva non può più essere riutilizzato.

Il latte può venir acidificato con batteri acidofili da colture starter, con caglio o con una combinazione di entrambi, ma mai con acidi puri.

Per rinnovare la salamoia, la si svuoti completamente evacuando il fondale. La salamoia così travasata può ancora essere bollita e venir compensata in sale. Non è invece permessa la sterilizzazione con sodio ipoclorito, acqua ossigenata, etc..

Sono ammesse solo spezie e erbe aromatiche o estratti preparati da pure spezie ed erbe, da aggiungere ai formaggi.

L'uso di lattoflavina o di β -carotene come coloranti è proibito.

Sono vietati i trattamenti di superficie alle croste dei formaggi con sorbato di potassio, sorbato di calcio, natamicina.

Le specialità casearie vengono prodotte secondo il loro tradizionale processo di fabbricazione. E' ammessa la maturazione in pellicola (film plastico) accertandosi che l'agente di rivestimento sia esente dalle sostanze che riducono la qualità del prodotto Demeter. Le pellicole plastiche sono permesse per ricoprire i formaggi da affettare ed a pasta semidura, accertandosi che siano prive delle sostanze menzionate sopra. Questo permesso temporaneo all'uso di pellicole plastiche di sintesi resta in vigore finché non si troveranno alternative valide.

4.11 Gelato

Vedi sezione IX n. 5

VIII

Disciplinare per la certificazione degli OLI e dei GRASSI alimentari Demeter

(margarine e prodotti dietetici sono esclusi)

Per l'etichettatura verificate quanto previsto dalla normativa nazionale.

Indice

1	Ingredienti e coadiuvanti di fabbricazione
1.1	Ingredienti
1.2	Coadiuvanti di fabbricazione
1.3	Additivi
2	Trasformazione
2.1	Trasformazione di oli alimentari spremuti a freddo
2.1.1	Metodi ammessi
2.1.2	Metodi non ammessi
2.2	Trasformazione degli altri oli e grassi (per panificare, per friggere e per ulteriori trasformazioni)
2.2.1	Procedimenti di trasformazione ammessi
2.2.2	Procedimenti di trasformazione non ammessi
2.2.3	Etichettatura
2.3	Metodi di trasformazione ammessi per i prodotti animali
2.4	Trasformazione della margarina
2.4.1	Metodi di lavorazione consentiti

1	Ingredienti e coadiuvanti di fabbricazione
1.1	Ingredienti In linea di principio devono essere utilizzate solo le materie prime Demeter
1.2	Coadiuvanti di fabbricazione <ul style="list-style-type: none">• Filtri in materiale esente da amianto come carta o tela (vedi 5.4 parte A)• Farina fossile da diatomee non attivata• Azoto• Acido citrico solo per rimuovere mucillagini (olio per i processi di trasformazioni ulteriori)• Bentonite (terra Fullers) (olio per trasformazione)• Carbone attivato (olio per trasformazione)
1.3	Additivi Non ne è consentito l'uso.

2 Trasformazione

2.1 Trasformazione di oli alimentari spremuti a freddo

2.1.1 Procedimenti ammessi

- Tutti i procedimenti usualmente impiegati per la pulizia, sbucciatura e preparazione della materia grezza.
- Frantumazioni meccaniche con una temperatura massima di estrazione di 60°C (il punto di rilevamento della temperatura va eseguito direttamente durante la fase di processo della frantumazione e deve essere deciso dall'ente di certificazione)
- Le temperature massime di estrazione per i singoli oli sono elencate di seguito. Temperature inferiori sono consigliate:

Olio di oliva	27°C
Olio di zafferano e di semi di zucca	50°C
Olio di girasole	60°C
Olio di mais, soia, sesamo, nocciole	60°C

- Filtrazione, decantazione e centrifugazione

E' consentita la tostatura dei semi di zucca, sesamo e noci prima dell'estrazione degli oli.

Questi oli devono indicare in etichette : "olio estratto a freddo da semi tostati"

2.1.2 Procedimenti non ammessi

- Condizionamento/riscaldamento preliminare della materia prima
- Estrazione con solventi chimici
- Asporto di mucillagini con acidi minerali o organici
- Trattamento con carboni attivi
- Riduzione dell'acidità
- Decolorazione e sbiancamento
- Modificazione chimica (idrogenazione, modificazioni per esterificazione).

2.2 Trasformazione degli altri oli e grassi (per panificare, per friggere e per ulteriori trasformazioni)

2.2.1 Procedimenti di trasformazione ammessi

- Tecniche meccaniche usuali per pulire e preparare la materie prima (inclusi il condizionamento e l'essiccazione con calore)
- Pressatura meccanica
- Centrifugazione, decantazione
- Filtrazione (vedi 5.4 parte A)
- Asporto di mucillagini
- Neutralizzazione/correzione del pH (in un'unica volta, o prima o dopo il frazionamento)
- Lavaggio
- Essiccazione sotto vuoto
- Decolorazione e sbiancamento
- Frazionamento termico (microcristallizzazione/frazionamento a secco)
- Vaporizzazione / deodorizzazione (una sola volta, a una temperatura massima di 230°C)

2.2.2 Procedimenti di trasformazione non ammessi

- Estrazione con solventi organici
- Modificazioni chimiche (Idrogenazione, modifiche per esterificazione)
- Per l'olio di palma che sarà poi rivenduto come olio di palma crudo:
 - Rimozione di mucillagini con acidi organici o minerali
 - Abbassamento dell'acidità.

2.2.3 Etichettatura

La pratica della deodorizzazione (attraverso il vapore) va dichiarata su ogni unità di vendita sia al consumatore che ai trasformatori.

2.3 Metodi di processo ammessi per i prodotti animali

Fusione dei grassi

2.4 Produzione di margarina

La lecitina, usata per la produzione di margarina, deve essere certificata biologica. Nel processo produttivo, deve essere rispettato quanto riportato nel paragrafo sopra 2.2. Non è consentito l'indurimento con grassi idrogenati e aromi

2.4.1 Metodi di trasformazione consentiti

Emulsione

Pastorizzazione

Cristallizzazione

IX

Disciplinare per la certificazione dello zucchero, dei dolcificanti, del gelato e del cioccolato Demeter

Indice

1	Oggetto
2	Ingredienti
3	Zucchero
3.1	Ausiliari di fabbricazione
3.3	Processi di trasformazione
4	Agenti dolcificanti
4.1	Ausiliari di fabbricazione
4.2	Processi di trasformazione per concentrati di succo vegetale
5	Gelati, sorbetti, e yogurt surgelati
5.1	Ingredienti ed ausiliari di fabbricazione
5.2	Processi di trasformazione
6	Cioccolato
6.1	Ingredienti ed ausiliari di fabbricazione
6.2	Processi di trasformazione
7	Etichettatura

1 Oggetto

- Sciroppi vegetali (p.es.: sciroppo d'acero, di barbabietola, palma, cocco, etc;)
- Succhi concentrati vegetali e estratti di piante
- Dolcificanti da amidi/cereali
- Estratto di malto
- Zucchero integrale
- Zucchero di canna grezzo
- Gelati, sorbetti e yogurt surgelati
- Cioccolato

2 Ingredienti

Tutte le materie prime a marchio Demeter possono essere usate come ingredienti.

3 Zucchero

3.1 Ausiliari di fabbricazione consentiti

- Acqua di calce (per rimuovere particelle indesiderate)
- Acido carbonico (affinché l'eccesso di calcio precipiti come carbonato di calcio)
- Olio per prevenire la formazione di schiuma
- Acido Tannico di origine naturale
- Estere di saccarosio biologico
- Acido citrico (per chiarificazione)
- Carbonato di sodio, idrossido di calcio e idrossido di sodio
- Acido solforico (per controllo PH)

3.2 Procedure di trasformazione

Lo sciroppo di zucchero va fatto evaporare ad una temperatura che non provochi la caramellizzazione.

4 AGENTI DOLCIFICANTI

4.1 Ausiliari di fabbricazione permessi:

• Materiali filtranti ottenuti da tessuti, carta, cellulosa, farina fossile, perlite, bentonite (vedi 5.4 Parte A)
 Enzimi (non manipolati geneticamente) per la trasformazione di prodotti zuccherini da amido di cereali.

Gli enzimi utilizzati devono essere conformi ai requisiti elencati nella tabella 5.3.

- Per zucchero invertito di amido di cereali: xilosio (glucosio), isomerasi
- Acqua di calce (per rimuovere le particelle indesiderate)
- Acido carbonico (per far precipitare il calcio in eccesso come carbonato di calcio)
- Olio per evitare la formazione di schiuma
- Acido tannico di origine naturale
- Estere di saccarosio biologico

4.2 processi di trasformazione

- concentrati di succo vegetale (vedi parte B I)
- per zucchero da amidi di cereali sono consentiti gli ausiliari di fabbricazione indicati al 4.1

5 GELATI, SORBETTI E YOGURT SURGELATI

5.1 ingredienti e ausiliari di fabbricazione

Tutti gli ingredienti Demeter compresi gli estratti aromatici, le erbe e le spezie possono essere usati nella produzione del gelato.

Sono consentiti come agenti addensanti:

- Farina di semi di carrube E410
- Pectina E440 A
- Gomma di guar E412
- Agar agar E406

Sono consentiti gli amidi e gli zuccheri.

Sono consentiti l'inulina ed altri oligosaccaridi non artificiali.

I coloranti non sono consentiti.

5.2 Procedure di trasformazione

nessuna restrizione specifica

6 CIOCCOLATO

6.1 Ingredienti ausiliari di fabbricazione:

- Lecitina biologica
- Gomma arabica
- Erbe e spezie

6.2 Processi di trasformazione

nessuna restrizione specifica

7 ETICHETTATURA

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto degli Standard di etichettatura Demeter Italia.

X

Disciplinare per la certificazione di sidro, vini di frutta e aceto Demeter

Indice

1	Ambito di applicazione
3	Ingredienti
2.1	Ingredienti di origine agricola
2.2	Ingredienti di origine non agricola
2.3	Altri ingredienti, additivi e ausili di elaborazione
3	Metodi di elaborazione
3.1	Elaborazione della materia prima
3.1.1	Preparazione della frutta
3.1.2	Pressatura
3.1.3	Fermentazione
3.1.4	Conservazione del prodotto
4	Imballaggio
4.1	Principi
4.2	Materiali di imballaggio
4.3	Tappi
5	Pulizia delle strutture
5.1	Procedure di pulizia
6	Ingredienti e processi non ammessi

1 Ambito di applicazione

Questo standard definisce la produzione di sidro Demeter, vini di frutta e aceti (sono consentiti i processi di produzione sia tradizionali che rapidi).

2 Ingredienti

2.1 Ingredienti di origine agricola

Le materie prime per la produzione di vini da frutta (ad esempio mele e pere per sidro) devono essere a marchio Demeter.

Le materie prime per la produzione di aceto comprendono frutta, verdura, cereali, vino e birra a marchio Demeter. L'alcol Demeter è consentito come ingrediente, e gli aromi (ad esempio erbe e spezie) devono essere anch'essi a marchio Demeter.

2.2 Ingredienti di origine non agricola

I vini di frutta devono essere prodotti utilizzando lieviti indigeni. Questi devono essere biodinamici o biologici, se questi non fossero disponibili si possono utilizzare lieviti commerciali. Tutti i lieviti introdotti devono essere certificati senza OGM.

Gli aceti possono essere prodotti utilizzando colture starter.

2.3 Altri ingredienti, additivi e ausili di elaborazione

- Metabisolfito (E224), Anidride solforosa (E220)
- Zucchero Demeter, o se non disponibile, biologico certificato fino ad un massimo del 10%.

3 Metodi di elaborazione

3.1 Elaborazione della materia prima

3.1.1 Il frutto deve essere lavato in acqua potabile e pressato.

3.1.2 la pressatura del frutto deve avvenire in maniera delicata. Non è consentita la centrifugazione.

3.1.3 La fermentazione deve avvenire in serbatoi di acciaio inossidabile, barili di legno o di polietilene per produrre i vini da frutto

3.1.4 Lo stoccaggio del prodotto finito deve essere in contenitori identificati che non alterino la qualità del loro contenuto.

4 Imballaggio

4.1 I principi di imballaggio sono regolati nella Sezione 6 "Materiali di imballaggio e imballaggio" delle norme di lavorazione per l'utilizzo di Demeter, Biodynamic® e dei relativi marchi commerciali.

4.2 Sono consentiti i seguenti imballaggi:

- Bottiglie di vetro
 - Barili (legno, materiali ceramici, acciaio inossidabile)
- Contenitori in plastica o alluminio non sono ammessi.

4.3 I tappi delle bottiglie devono avere elementi di tenuta che non contengano PVC.

5 Pulizia delle strutture

5.1 La pulizia regolare e approfondita è obbligatoria. Questo è il miglior prerequisito per una lunga vita del prodotto. Di norma, l'impianto di imbottigliamento deve essere pulito con acqua calda e pressione anziché sterilizzato con un agente disinfettante. I materiali di pulizia utilizzati sono elencati in 8.6 e il loro utilizzo è documentato. Il lavaggio con acqua potabile è richiesto dopo l'uso di qualsiasi detergente.

6 Ingredienti e processi non ammessi

- Procedure per ridurre artificialmente il contenuto di alcol
- Procedure per correggere il gusto
- Miglioramento visivo mediante coloranti
- Determinazione del livello riempito mediante uso di materiale sorgente radioattiva.
- L'aggiunta all'aceto di colorante al caramello e acido solforoso è vietata, e anche l'uso di E536 (ferrocianuro di potassio)
- I metodi di produzione dell'aceto sintetico sono vietati

XI

Disciplinare per la certificazione Demeter di liquori e alcool per altre lavorazioni

INDICE

1. Ambito di applicazione

2. Etichettatura

3 .Ingredienti

3.1 Ingredienti di origine agricola

3.2 Ingredienti di origine non agricola

3.3 Altri ingredienti, additivi e ausili alla lavorazione

4. Trasformazione

4.1 lavorazione delle materie prime

4.1.1 Pulizia dei contenitori

4.1.2 Maltazione

4.1.3 Diluizione del mosto

4.1.4 Fermentazione

4.1.5 Riutilizzo del lievito

4.1.6 Distillazione

4.1.7 Prodotti intermedi

4.1.8 Aromi

4.1.9 Stoccaggio dei prodotti

4.1.10 Imbottigliamento

4.2 Protocollo per la pulizia

5. Lavorazioni e ingredienti non permesse

1. Ambito di applicazione

Questo disciplinare definisce sia la produzione di alcool Demeter utilizzato come ingrediente per altre produzioni, come le tinture, che come bevanda (liquori). Altre bevande alcoliche sono descritte in sezioni dedicate dello Standard Internazionale per la Trasformazione (v. Sezioni XII per il vino, Sezione XIII per la birra e sezione XIV per il sidro e i vini di frutta, per quest'ultimo vedere la Sezione X del presente Standard)

2. Etichettatura

L'etichettatura dell'alcool e dei prodotti Demeter che lo utilizzano come ingrediente è descritta negli Standard Demeter per l'Etichettatura (vedi Sezione 4.5.2)

3. Ingredienti

3.1 Ingredienti di origine agricola

Le materie prime per la distillazione devono essere certificate secondo gli Standard Demeter, es. grano, succhi di frutta e verdura, devono essere completamente identificabili e tracciabili. Se sono utilizzate la melassa o il succo filtrato provenienti dalla canna da zucchero o dalla barbabietola devono essere lavorate secondo i termini della Sezione IX dello Standard.

Le materie prime in arrivo devono essere stoccate in container puliti e dedicati in modo da evitare errori di etichettatura. Deve essere adottato un protocollo in cui venga illustrato come stoccare le materie prime per prevenire contaminazioni.

3.2 Ingredienti di origine non agricola

Il lievito per la fermentazione e i composti ausiliari alla fermentazione devono essere documentati come senza OGM.

Gli altri ingredienti, gli additivi e gli ausili alla lavorazione devono essere approvati e in ogni caso non devono essere superiori all'1% del peso del mosto, es. regolatori di acidità (acido tannico e limone), nutrienti per il lievito, enzimi (gli enzimi utilizzati devono essere conformi ai requisiti elencati nella tabella 5.3), acido citrico.

4. Trasformazione

4.1 Lavorazione delle materie prime

4.1.1 Pulizia dei contenitori

Prima che la lavorazione inizi tutti i contenitori e i recipienti devono essere puliti e le tubature spurgate (vedi paragrafo 4.2).

4.1.2 Maltazione

I cereali utilizzati per la maltazione devono essere lavati con acqua nelle vasche di macerazione e successivamente messe a germogliare nei pavimenti di malta o germinazione.

L'acqua deve essere di qualità birraria.

Il malto non deve essere trattato con zolfo.

Solo un riscaldamento indiretto può essere utilizzato per l'essiccazione al fine di ridurre lo sviluppo di ammine.

4.1.3 Diluizione del mosto

Le materie prime (grano macinato, melassa o zucchero contenenti succhi) devono essere diluiti con acqua potabile.

4.1.4 Fermentazione

La fermentazione deve avvenire in ambiente anaerobico per favorire la produzione di alcool.

4.1.5 Riutilizzo del lievito

Il lievito può essere riutilizzato solo dopo opportuna centrifugazione e lavaggio. Il lievito centrifugato può contenere mosto certificato biologico se recuperato da una produzione certificata biologica, tale mosto non deve superare il 5% del volume del fermento Demeter. Il lievito contenente mosto di origine convenzionale non è ammesso.

4.1.6 Distillazione

La distillazione a vapore frazionale produce alcool etilico al 96%. I liquori solitamente sono nell'ordine del 40%-70%, la distillazione deve quindi avvenire in diversi step.

4.1.7 Prodotti intermedi

Dove sono presenti prodotti intermedi derivanti dalla distillazione, questi devono essere stoccati in contenitori puliti ed etichettati.

4.1.8 Aromi

Ai prodotti alcolici Demeter per uso umano possono essere aggiunti aromi certificati Demeter, tutti gli altri aromi devono essere approvati dall'Associazione.

4.1.9 Stoccaggio dei prodotti

L'etanolo al 96% utilizzato come ingrediente per i cibi deve essere stoccato in contenitori di acciaio inossidabile o vetro, se non destinato all'uso umano può essere stoccato in contenitori di plastica. Per i liquori è permesso lo stoccaggio e la maturazione in botti di legno. Non sono permessi contenitori di plastica.

4.1.10 Imbottigliamento

E' ammesso solo il vetro. Qualsiasi filtraggio deve essere effettuato utilizzando gli ausili alla lavorazione descritti nella Sezione 5.4

Possono essere utilizzati solo tappi di sughero o a vite e capsule di latta.

4.2 Protocollo per la pulizia

Vedere la sezione dedicata nella Parte A paragrafi 3.1 e 3.2

5. Lavorazioni e ingredienti non permessi

L'alcool Demeter può essere prodotto solo da materiali alimentari o prodotti alimentari (es. materie prime marce, legno etc sono esclusi).