www.demeter.it

Produzione, Trasformazione ed Etichettatura

Standard Internazionale per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic e marchi correlati (versione settembre 2025)

Demeter Associazione Italia | Via G. Marconi 25 |

Indice

1. Introduzione 14

2. Principi generali 15

2.1 Principi della Produzione 15

2.2 Principi della Trasformazione 18

2.3 Principi di Responsabilità Ecologica 19

2.3.1 Gestione dei rifiuti 19

2.4 Principi di Responsabilità sociale 20

2.5 Standards–Parte generale 20

2.5.1 Campo di applicazione 20

2.5.2 Comitato Standard 21

2.5.3 Struttura e Sistema 21

2.6 Certificazione 22

2.6.1 Parte generale 22

2.6.2 Consiglio di Accreditamento 22

2.6.3 Assicurazione qualità 22

2.6.4 Documentazione, separazione, stoccaggio e diagramma di flusso 22

2.6.5 Deroghe 23

2.7 Residui 23

2.7.1 Contaminazione da deriva 24

3. Requisiti fondamentali 26

3.1 Composizione e qualità dei prodotti Demeter 26

3.1.1 Qualità della materia prima–definizione generale 26

3.1.2 Origine delle materie prime 26

3.1.3 Disponibilità delle materie prime Demeter 27

3.1.4 Utilizzo di semilavorati biologici 28

3.1.5 Calcolo degli ingredienti nei prodotti Demeter 28

3.2 Metodologie di Trasformazione 29

3.2.1 Metodologie approvate o parzialmente approvate 29

3.2.2 Metodologie proibite 31

3.3 Coadiuvanti di fabbricazione e additivi 33

3.4 Acqua di lavorazione 38

3.4.1 Definizione di acqua di lavorazione 38

3.4.2 Misure consentite – Acqua di lavorazione 38

3.5 Trasporto 39

4. Standard di etichettatura 40

4.1 Introduzione 40

4.2 Altri quadri legislativi 40

4.3 Utilizzo del marchio 41

4.4 I loghi Demeter e Biodynamic 42

4.4.1 Il logo Demeter 42

4.4.2 Il marchio fiore 42

4.4.3 Il marchio di certificazione Biodynamic ® 43

4.4.4 Il sigillo 43

4.5 Etichettatura dei prodotti in base alla percentuale di ingredienti Demeter 44

4.6 Posizionamento del logo sui prodotti 46

4.6.1 Forma e colore del logo 47

4.7 Aggiunta di testo al logo 49

4.8 Etichettatura di specifici gruppi di prodotti 50

4.8.1 Etichettatura dei superalcolici 50

4.8.2 Etichettatura dei vini 50

4.8.3 Etichettatura di altri prodotti contenenti alcool 50

4.8.4 Etichettatura dei cosmetici Demeter 50

4.8.5 Etichettatura dei prodotti tessili 51

4.8.6 Etichettatura delle varietà da selezione biodinamica 52

4.8.7 Etichettatura dei prodotti delle galline ovaiole 53

4.8.8 Etichettatura dei prodotti dell'apicoltura 53

4.8.9 Etichettatura dei prodotti a base di cannabis 53

5. Disinfestazione, pulizia dei magazzini e degli impianti di produzione 55

5.1 Introduzione 55

5.2 Campo di applicazione 55

5.3 Misure preventive 55

5.4 Controllo dei parassiti 56

5.4.1 Registrazione dei trattamenti 56

5.4.2 Interventi consentiti–magazzini 56

5.4.3 Interventi approvati–materie prime 57

5.4.4 Altri trattamenti 57
5.5 Prodotti per la pulizia 57
5.5.1 Prodotti per la pulizia–Informazioni di base 57
5.5.2 Prodotti consigliati per la pulizia 58
5.5.3 Prodotti per la pulizia consentiti 58
5.5.4 Prodotti per la pulizia non consentiti 59

6. Produzione 60
6.1 Produzione vegetale 60
6.1.1 Campo di applicazione 60
6.1.2 Sementi e materiali di propagazione 60
6.1.2.1 Principi generali–Sementi e materiali di propagazione 60
6.1.2.2 Sementi e patata da seme 61
6.1.2.3 Materiale di propagazione per colture arboree e perenni 61
6.1.3 Concimazioni - generale 62
6.1.3.1 Concimazione – quantità, indirizzo produttivo e fonti 63
6.1.4 Cura e difesa delle piante 67
6.1.5 Rotazione colturale 67
6.1.6 Orticoltura e coltivazione di ortaggi in pieno campo 68
6.1.6.1 Concimazione, terricciati e substrati 68
6.1.6.2 Tecniche di coltivazione 68
6.1.6.3 Cura e difesa delle piante – aziende orticole 69
6.1.6.4 Controllo delle infestanti 69
6.1.6.5 Produzioni in coltura protetta (in serra e tunnel) 69
6.1.6.6 Germogli e butti 73
6.1.7 Colture perenni (frutticoltura e viticoltura) 73
6.1.7.1 Materiali di sostegno 73
6.1.8 Funghi 73
6.1.8.1 Origine delle spore 73
6.1.8.2 Origine del substrato della coltura 73
6.1.8.3 Utilizzo dei preparati biodinamici 74
6.1.8.4 Illuminazione della fungaia 74
6.1.8.5 Cura della coltura fungina 74
6.1.8.6 Pulizia e disinfezione delle fungaie 74
6.1.8.7 Utilizzo dei substrati esausti di fungaia 75

6.1.9 Biodiversità e ambiente 75
6.1.9.1 Disboscamento e distruzione di aree forestali e di aree ad alto valore di conservazione 75
6.1.9.2 Acqua di irrigazione 75
6.1.9.2.1 Acqua di irrigazione – generale 75
6.1.9.2.2 Acqua di irrigazione – qualità e trattamenti 76
6.1.9.2.3 Acqua di irrigazione – gestione dell'acqua 76
6.1.9.3 Riserva di biodiversità 77
6.1.10 Selezione di nuove varietà vegetali 78
6.1.10.1 Fondamenti e campo di applicazione 78
6.1.10.2 Requisiti generali per la coltivazione di nuove varietà 78
6.1.10.3 Tutela delle varietà vegetali selezionate 79
6.1.10.4 Documentazione 79
6.1.10.5 Linee guida per lo sviluppo del miglioramento varietale 79
6.2 Preparati biodinamici 81
6.3 Produzione zootecnica 83
6.3.1 Campo di applicazione 83
6.3.2 Requisiti per l'introduzione della zootecnia 83
6.3.3 Carico zootecnico 83
6.3.4 Cooperazione tra aziende 84
6.3.5 Conduzione dell'allevamento 86
6.3.5.1 Allevamento dei bovini 87
6.3.5.2 Allevamento di ovini, caprini ed equini 88
6.3.5.3 Allevamento di suini 88
6.3.5.4 Allevamento del pollame–regolamento di base 89
6.3.5.5 Allevamento del pollame–norme specifiche 90
6.3.6 Alimentazione 91
6.3.6.1 Quota di prodotto Demeter nella razione alimentare 91
6.3.6.2 Foraggi in conversione 92
6.3.6.3 Alimentazione delle vacche da latte, pecore, capre e cavalli 93
6.3.6.4 Alimentazione dei bovini da carne 93
6.3.6.5 Allevamento dei vitelli da riproduzione e da ingrasso, puledri, agnelli e capretti 93
6.3.6.6 Allevamento transumante e pascolo su superfici non coltivate 94
6.3.6.7 Animali tenuti a pensione su terreni Demeter Italia 94
6.3.6.8 Animali Demeter su pascoli comuni 95

6.3.6.9 Alimentazione dei suini 95
6.3.6.10 Alimentazione del pollame 96
6.3.7 Riproduzione e identificazione 96
6.3.7.1 Riproduzione 96
6.3.7.2 Identificazione dei capi e registro di stalla 96
6.3.8 Provenienza, acquisto e vendita di animali 97
6.3.8.1 Acquisto di animali da riproduzione o da rimonta 97
6.3.8.2 Acquisto di animali da ingrasso 97
6.3.8.3 Latte, vacche e vitelli da latte, bovini da carne e vitelloni da ingrasso 97
6.3.8.4 Ovini e caprini 99
6.3.8.5 Suini 99
6.3.8.6 Pollame 100
6.3.9 Trattamenti veterinari 101
6.3.9.1 Requisiti generali per tutti gli animali 101
6.3.9.2 Utilizzo dei trattamenti per Bovidi grandi e piccoli, Camelidi, Equidi, cervidi e scrofe 101
6.3.9.3 Trattamenti aggiuntivi per pollame, suini da ingrasso, conigli e altri piccoli animali 102
6.3.10 Trasporto e macellazione 102
6.4 Conversione delle aziende 104
6.4.1-Conversione dell'azienda agricola 104
6.4.2 Conversione dell'intera azienda 104
6.4.3 Conversione biodinamica di nuove aree agricole 105
6.4.4 Percorso di conversione per aziende agricole che intendono ottenere la certificazione Demeter 106
6.4.4.1 Requisiti minimi di accesso 106
6.4.4.2 Durata del periodo di conversione 106
6.4.4.3 Procedura del percorso di conversione 107
6.4.4.4 Piano di conversione 109
6.4.4.4.1 Struttura del percorso di conversione 109
6.5 Apicoltura e prodotti dell'alveare 111
6.5.1 Principi di apicoltura biodinamica 111
6.5.2 Gestione delle api 111
6.5.2.1 Ubicazione delle arnie 111
6.5.2.2 Arnie e favo – misure permesse e vietate 112
6.5.2.3 Riproduzione – misure permesse e vietate 113
6.5.2.4 Alimentazione 114

6.5.3 Trasformazione e confezionamento 114
6.5.3.1 Principi della trasformazione 114
6.5.3.2 Trasformazione – misure permesse e vietate 114
6.5.3.3 Confezionamento 115
6.5.4 Conversione 115
6.5.5 Certificazione, residui e flusso di prodotti 116

ALLEGATI
Allegato 1: Calcolo del carico zootecnico 117
Allegato 2: Alimenti per il bestiame consentiti 119
Allegato 3: Trasformazione di mangimi – integratori e additivi 121
Allegato 4: Concimi, ammendanti e corroboranti permessi e vietati 123
Allegato 5: Provvedimenti e principi attivi consentiti per la cura e la protezione delle piante 129
Allegato 6: Autorizzazioni in deroga (AD) 132
Allegato 7: Età minima di macellazione per gli avicoli 138
Allegato 8: Preparati Biodinamici 139

7. Standard di Trasformazione per categorie di prodotti Demeter 142
7.1 Confezionamento 142
7.1.1 Campo di applicazione 142
7.1.2 Principi generali 142
7.1.3 Materiali proibiti 143
7.1.4 Materiali per il confezionamento concessi o limitatamente approvati 145
7.2 Frutta e ortaggi 147
7.2.1 Campo di applicazione 147
7.2.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi e materiali per la filtrazione 147
7.2.3 Frutta 147
7.2.4 Ortaggi (inclusi patate e funghi) 148
7.2.5 Confezionamento–prodotti ortofrutticoli 149
7.3 Pane e prodotti da forno 150
7.3.1 Campo di applicazione 150
7.3.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 150
7.3.3 Principi generali–Pane e prodotti da forno 150
7.3.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Pane e prodotti da forno 151

7.3.5 Processi di lavorazione specifici–Pane e prodotti da forno 152

7.4 Cereali, prodotti cerealicoli e paste alimentari 153

7.4.1 Campo di applicazione 153

7.4.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 153

7.4.3 Principi generali– Cereali, prodotti cerealicoli e paste alimentari 153

7.4.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Cereali, prodotti cerealicoli e paste alimentari 154

7.4.5 Processi di lavorazione specifici –Cereali, prodotti cerealicoli e paste alimentari 154

7.5 Erbe e spezie 155

7.5.1 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 155

7.5.2 Principi generali – Erbe e spezie 155

7.5.3 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Erbe e spezie 156

7.5.4 Processi di lavorazione specifici – Erbe e spezie 156

7.6 Carne e prodotti a base di carne 157

7.6.1 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 157

7.6.2 Principi generali – Carne e prodotti a base di carne 157

7.6.3 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Carne e prodotti a base di carne 157

7.6.4 Processi di lavorazione specifici – Carne e prodotti a base di carne 158

7.7 Latte e prodotti lattiero caseari 159

7.7.1 Campo di applicazione 159

7.7.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 159

7.7.3 Principi generali–Latte e prodotti lattiero caseari 159

7.7.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Latte e prodotti lattiero caseari 159

7.7.5 Processi di lavorazione specifici–Latte e prodotti lattiero caseari 160

7.8 Latte per l'infanzia 162

7.8.1 Campo di applicazione 162

7.8.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 162

7.8.3 Principi generali – Latte per l'infanzia (latte per lattanti e latte di proseguimento) 162

7.8.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi - Latte per l'infanzia (latte per lattanti e latte di proseguimento) 163

7.8.5 Processi di lavorazione specifici - Latte per l'infanzia (latte per lattanti e latte di proseguimento) 163

7.9 Oli e grassi alimentari 164
7.9.1 Campo di applicazione 164
7.9.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 164
7.9.3 Principi generali – Oli e grassi alimentari 164
7.9.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Oli e grassi alimentari 165
7.9.5 Processi di lavorazione specifici – Oli e grassi alimentari 165
7.10 Zucchero, dolcificanti e gelato 167
7.10.1 Campo di applicazione 167
7.10.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 167
7.10.3 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Zucchero, dolcificanti e gelato 167
7.10.4 Processi di lavorazione specifici – Zucchero, dolcificanti e gelato 168
7.11 Birra 169
7.11.1 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 169
7.11.2 Principi generali – Birra 169
7.11.3 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Birra 170
7.11.4 Processi di lavorazione specifici – Birra 171
7.12 Vino, vino frizzante e spumante 172
7.12.1 Campo di applicazione 172
7.12.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 172
7.12.3 Principi generali – Vino, vino frizzante e spumante 172
7.12.4 Ingredienti, coadiuvanti e additivi - Vino, vino frizzante e spumante 174
7.12.5 Processi di lavorazione specifici - Vino, vino frizzante e spumante 176
7.12.6 Confezionamento e pulizia - Vino, vino frizzante e spumante 177
7.13 Sidro, fermentati di succhi di frutta e aceto 179
7.13.1 Campo di applicazione 179
7.13.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 179
7.13.3 Principi generali–Sidro, fermentati di succhi di frutta e aceto 179
7.13.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi –
Sidro, fermentati di succhi di frutta e aceto 180
7.13.5 Processi di lavorazione specifici – Sidro, fermentati di succhi di frutta e aceto 180
7.13.6 Processi di lavorazione specifici – aceto 180
7.13.7 Confezionamento – aceto e fermentati di succhi di frutta 181

7.14 Liquori e alcool per altre lavorazioni 182
7.14.1 Campo di applicazione 182
7.14.2 Coadiuvanti e additivi, materiali filtranti e processi di lavorazione 182
7.14.3 Principi generali – Liquori e alcool per altre lavorazioni 182
7.14.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Liquori e alcool per altre lavorazioni 183
7.14.5 Processi di lavorazione specifici – Liquori e alcool per altre lavorazioni 183
7.14.6 Invecchiamento e confezionamento – Liquori e alcool per altre lavorazioni 184
7.15 Cosmetici e prodotti per la cura della persona 185
7.15.1 Campo di applicazione 185
7.15.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 185
7.15.3 Principi generali – Cosmetici e prodotti per la cura della persona 185
7.15.4 Classificazione nello Standard dei cosmetici 187
7.15.5 Qualità e calcolo degli ingredienti – cosmetici 187
7.15.6 Processi di lavorazione specifici – cosmetici 189
7.15.7 Ingredienti – origine non agricola 190
7.16 Tessili 195
7.16.1 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 195
7.16.2 Principi generali – Tessili 195
7.16.3 Materie prime, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Tessili 196
7.16.4 Processi di lavorazione specifici – Tessili 196
7.17 Tinture naturali per prodotti tessili 197
7.71.1 Introduzione 197
7.17.2 Principi generali 197
7.17.3 Campo di applicazione 198
7.17.4 Altri principi 198
7.17.5 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Tinture naturali 199
7.17.6 Coadiuvanti di fabbricazione – Tinture naturali 200
7.17.7 Processi di lavorazione specifici – Tinture naturali 200
7.17.8 Elenco dei mordenti e dei coadiuvanti di fabbricazione permessi – Tinture naturali 201
7.18 Integratori alimentari e farmaceutici 204
7.18.1 Campo di applicazione 204
7.18.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 204
7.18.3 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Integratori alimentari e farmaceutici 205
7.18.4 Processi di lavorazione specifici – Integratori alimentari e farmaceutici 205

7.18.5 Capsule e confettatura - Integratori alimentari e farmaceutici 205

7.19 Prodotti a base di soia, cereali e bevande vegetali 206

7.19.1 Campo di applicazione 206

7.19.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 206

7.19.3 Principi generali – prodotti a base di soia, cereali e bevande vegetali 206

7.19.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi –
Prodotti a base di soia, cereali e bevande vegetali 206

7.19.5 Processi di lavorazione specifici – prodotti a base di soia, cereali e bevande vegetali 207

7.20 Cioccolato, cacao e dolciumi 208

7.20.1 Campo di applicazione 208

7.20.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 208

7.20.3 Principi generali – Cioccolato, cacao e dolciumi 208

7.20.4 Trattamenti post raccolta – Fave di cacao 208

7.20.5 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi - Cioccolato, cacao e dolciumi 209

7.20.6 Metodologie di lavorazione specifiche - Cioccolato, cacao e dolciumi 209

7.20.7 Confezionamento - Cioccolato, cacao e dolciumi 209

7.21 Caffè 210

7.21.1 Campo di applicazione 210

7.21.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione 210

7.21.3 Trattamenti post raccolta – Chicchi di caffè 210

7.21.4 Processi di lavorazione specifici – Caffè 210

7.21.5 Confezionamento – Caffè 211

Allegato I Approvazione delle deroghe – Trasformazione ed etichettatura 212

Riepilogo tabelle 215

Tabelle

Tab.:1/Tabella degli additivi e dei coadiuvanti di fabbricazione permessi o permessi con restrizioni per prodotti Demeter 33

Tab.: 2/Il logo Demeter 42

Tab.: 3/Varianti del logo fiore 42

Tab.:3A/Logo fiore variante italiana 43

Tab.:4/Esempi di sigilli Biodynamic 43

Tab.:5/Panoramica delle percentuali di ingredienti Demeter 46

Tab.:6/Schema dei colori per il normale utilizzo del logo Demeter 48

Tab.:7/Esempi di aggiunta di testo al logo Demeter 49

Tab.:8/Esempi del logo "Bioverita" in combinazione con il testo 53

Tab.:9/ Quantitativi massimi di concimi e fertilizzanti 66

Tab.:10/Requisiti per la produzione sotto serra 70

Tab.:11/Carico zootecnico e indirizzo produttivo 83

Tab.:12/Produzione aziendale e razione media annua di sostanza secca per il bestiame 92

Tab.:13/Etichettatura dei prodotti di origine animale derivati da animali acquistati come biologici o convenzionali 98

Tab.:14/Etichettatura dei prodotti di origine animale derivati da animali acquistati come biologici o convenzionali – ovini e caprini 98

Tab.:15/Etichettatura dei prodotti di origine animale derivati da animali acquistati come biologici o convenzionali – suini 99

Tab.:16/Etichettatura dei prodotti di origine animale derivati da animali acquistati come biologici o convenzionali – pollame 100

Tab.:17/Durata del periodo di conversione per aziende certificate biologiche 106

Tab.:18/Durata del periodo di conversione per aziende in conversione al biologico 107

Tab.:21/Calcolo del carico zootecnico 117

Tab.:22/Panoramica deroghe allo Standard 132

Tab.:23/Età minima di macellazione per gli avicoli 138

Tab.:24/ Materiali per l'allestimento dei preparati biodinamici 140

Tab.:25/Gruppi di prodotti e loro abbreviazioni 144

Tab.:26/Panoramica materiali per il confezionamento e gruppi di prodotti 144

Tab.:27/Aggiunta di SO_2 al vino 176

Tab.:28/ Panoramica deroghe allo Standard - Trasformazione 212

1. Introduzione

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic e correlati – sezione generale

Gli Standard per l'utilizzo dei marchi Demeter®, Biodynamic® e marchi correlati definiscono i criteri e il quadro di riferimento entro i quali i prodotti sono certificati con i suddetti marchi. In ogni caso in cui negli standards compaia la parola, la parola stilizzata, il logo o il marchio "Demeter", la dicitura Biodynamic® è da considerarsi implicita. Gli Standard forniscono una base legale, ugualmente vincolante per tutte le parti contraenti, per garantire la qualità e l'integrità dei prodotti Demeter e Biodynamic.

Questo documento definisce l'ispirazione per le produzioni e le lavorazioni biodinamiche, i principi che comunicano gli Standard e gli Standard stessi. Definisce inoltre il processo con cui questi Standard sono stati sviluppati ed implementati dalla Biodynamic Federation Demeter International (BFDI).

Tutti i prodotti che riportano i marchi Demeter e Biodynamic sono prodotti e lavorati secondo i criteri di questi Standard e sono controllati e certificati dagli Organismi di Controllo dell'Agricoltura Biologica nei rispettivi Paesi.

Fondamentale, per tutte le attività e prodotti Demeter, è riconoscere che, come umani, ci affidiamo alla generosità del mondo naturale e che la cooperazione tra esso e le attività umane ci permette di nutrirci, curarci e vestirci. Questi standard permettono di articolare come questo si possa fare in modo da supportare e lavorare in collaborazione con il mondo naturale.

Questo documento è chiamato "Standard Internazionali per l'uso e la certificazione di Demeter, Biodynamic e dei relativi marchi" oppure "Standard Internazionali Demeter Biodynamic" oppure abbreviato come "Standard BFDI".

2. Principi Generali

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic e correlati – sezione generale

2.1 Principi della Produzione

Nei processi vitali lavorano insieme molte forze diverse la cui origine non è esclusivamente materiale. Per questa ragione tutti gli interventi agricoli devono essere rivolti ad attivare i processi che stimolano e rendono vitali le connessioni naturali.

Il metodo agricolo biodinamico consiste fondamentalmente nell'instaurare relazioni nell'ambito del vivente, non può essere standardizzato nel modo in cui può esserlo un processo di produzione di un oggetto inanimato. Tramite la cura della fertilità del suolo, delle piante coltivate, delle sementi e dei materiali di propagazione, e degli animali domestici realizzata in armonia con le condizioni locali, il lavoro dell'uomo può portare un'azienda agricola a diventare un organismo vivente. L'enorme diversità della natura vivente fa sì che un intervento agricolo sia appropriato in un luogo mentre possa essere addirittura controproducente in un altro. Bisogna tenere in considerazione le specifiche inclinazioni e capacità del conduttore aziendale per la realizzazione delle diverse possibilità organizzative dell'azienda in conformità con questi standard. Molto importante è la scelta del momento giusto in cui effettuare gli interventi che influenzano i processi vitali, in particolare per ciò che riguarda l'uso coscienzioso e regolare dei preparati biodinamici ed il rispetto dei ritmi cosmici nella coltivazione e nell'allevamento.

Il lavoro biodinamico richiede di collegarsi profondamente con l'essenza stessa del metodo biodinamico, con i suoi principi e con i suoi scopi. Per realizzare ciò è necessario immergersi nei processi naturali tramite l'osservazione, il pensiero e la percezione. Con un impegno costante si può così raggiungere una comprensione sempre più profonda dei processi naturali fondata sulla conoscenza. Una valida base e un aiuto in questo senso vengono forniti dal lavoro delle diverse Associazioni che offrono un servizio di consulenza, organizzano eventi pubblici, pubblicano riviste e libri specializzati.

Le particolari basi conoscitive dell'agricoltura biodinamica, per quanto vada oltre l'esperienza pratica e scientifica, sono date dal corso di Rudolf Steiner "Fondamenti scientifico-spirituali per il progresso dell'agricoltura" del 1924 e dal contesto spirituale dell'antroposofia all'interno del quale questo corso è stato tenuto.

Lo scopo è quello di praticare l'agricoltura in modo che essa tragga la propria produttività e la propria salute dalla configurazione complessiva dell'azienda agricola, la quale produce al proprio interno i mezzi di produzione di cui necessita. Nel caso si volessero utilizzare questi Standards limitandosi solo ad un loro rispetto formale o cercando scappatoie per trarne vantaggi economici, come si fa spesso nel caso delle leggi, è meglio seguire altri metodi. È compito delle Demeter di Paese attraverso i propri collaboratori monitorare che ciò non accada.

Fondamentalmente è importante che ogni agricoltore sia in grado di agire in modo sempre più responsabile a partire dalla propria conoscenza sulla base di questi Standards. Ogni individuo deve una parte fondamentale della propria esistenza e conseguenti successi all'attività biodinamica comune, e ogni lavoro effettuato a livello locale, anche se non è visibile, contribuisce al lavoro delle comunità allargate. Perciò ciascuno dovrebbe operare sempre in modo da giustificare e rafforzare la fiducia del consumatore nel metodo agricolo biodinamico e nei prodotti Demeter.

L'agricoltura è l'espressione dell'incontro tra uomo e natura, il quale influisce attivamente sui processi naturali. La forma del paesaggio è determinata dai bisogni delle persone che vivono insieme all'interno di una determinata cultura. I prodotti frutto di questa agricoltura devono parlare all'essere dell'umanità così da nutrirla veramente. L'allevamento, insieme al letame prodotto, è stato e sarà la base per la produzione agricola. L'allevamento richiede la coltivazione di piante destinate all'alimentazione degli animali; l'allevamento dei bovini in particolare, richiede la produzione di foraggio grezzo ed è quindi un fattore determinante per l'impostazione della rotazione colturale. La produzione vegetale è determinata dalle esigenze alimentari di uomo e animale e richiede che il suolo sia trattato con cura. Una coltivazione adatta al luogo tiene conto delle esigenze della pianta e del suolo, dell'animale e dell'uomo.

Tutte le misure utilizzate in un'azienda a gestione biodinamica devono essere valutate secondo principi olistici. In un sistema vivente è di grande importanza non solo bilanciare i fabbisogni materiali del sistema ma anche, come Rudolf Steiner ha esplicitamente indicato nel corso di agricoltura, bilanciare il depauperamento delle forze vitali. A questo proposito è di grande importanza l'attenzione al dettaglio nella produzione, conservazione e utilizzo dei preparati biodinamici.

Le conoscenze scientifico-spirituali indicano che i componenti di origine minerale, vegetale e animale possono subire una metamorfosi, nel corso dell'anno, grazie agli effetti dei flussi cosmici/terrestri e delle forze presenti nei preparati. Utilizzati nel terreno, sulle piante e nei concimi, questi preparati contribuiscono a ravvivare la terra, stimolando la resa e la qualità delle piante, la salute, la vitalità e la produzione animale nella fattoria biodinamica.

I preparati dovrebbero essere-allestiti in azienda o, se possibile, in collaborazione con altre aziende agricole. Le piante e gli involucri animali per la loro produzione dovrebbero provenire dall'azienda agricola o, se possibile, da un'altra azienda a gestione biodinamica. L'esperienza e le conoscenze finora acquisite dall'osservazione e dalla sperimentazione devono essere utilizzate nella produzione e utilizzo dei preparati.

La totalità del loro effetto può essere raggiunta solo quando tutti i preparati (da cumulo e da spruzzo) sono impiegati negli ammendanti organici e per la cura delle piante nel corso dell'anno con metodi e tempi adeguati.

Questi Standard illustrano le disposizioni in materia di allevamento, indicando per lo più solo i requisiti minimi. Gli animali domestici, in quanto esseri senzienti, dipendono in modo particolare dalle nostre cure. La gestione quotidiana dovrebbe essere effettuata in modo tale che l'animale riceva la dovuta attenzione, nonché possa esprimere liberamente il proprio comportamento innato.

Gli squilibri a livello fisico o dell'anima devono essere riconosciuti per tempo e corretti con cura. La cura continua e attenta degli animali è un prerequisito. La zootecnia, con la produzione di foraggio che l'accompagna, è una parte importante dell'azienda agricola. Per quanto riguarda lo sviluppo dell'azienda, l'organismo agricolo non può fare a meno del bestiame vivo. Ciò vale in particolare per i ruminanti. Le piante foraggere e il letame ben equilibrato che nascono grazie al bestiame contribuiscono notevolmente, attraverso la vivificazione del suolo, alla fioritura a lungo termine di un'azienda agricola. L'armoniosa cooperazione dell'uomo con i tre regni della natura può portare ad un organismo agricolo vivente e senziente.

"Si deve infatti sapere che per esempio le azioni cosmiche provenienti dall'interno del suolo e attive nella pianta, devono in essa venir condotte verso l'alto. Se quindi una pianta è particolarmente ricca di forze cosmiche e viene ingerita da un animale che da parte sua, traendo dal proprio organismo, fornisce un letame formatosi da quella pianta, allora l'animale fornirà un concime particolarmente indicato per il terreno su cui cresce quella pianta".

Rudolf Steiner: Impulsi Scientifico Spirituali per il Progresso dell'Agricoltura

L'esperienza dimostra che, animali nati e allevati in un'azienda agricola nella quale si soddisfino i bisogni foraggeri ed etologici di specie, godano di buona salute e abbiano una maggiore fertilità.

Per questo motivo è necessario fare ogni sforzo per organizzare condizioni di vita ottimali per gli animali in ogni situazione e per portare in azienda solo animali provenienti da altre aziende altrettanto ben gestite.

Le corna dei ruminanti sono importanti per lo sviluppo delle forze vitali. Esse forniscono un equilibrio di forze opposte ai processi intensivi di digestione e di assorbimento. Sono una parte dell'essere totale della vacca. Rispetto a quello di altre tipologie di animali, il letame bovino ha un effetto particolarmente stimolante sulla fertilità del suolo. Le corna hanno anche una grande importanza come involucro nella produzione dei preparati biodinamici.

2.2 Principi della Trasformazione

I prodotti Demeter sono coltivati e trasformati secondo gli Standards per la Produzione e la Trasformazione. I prodotti sono identificati dai marchi Demeter, Biodynamic® e marchi correlati a seguito delle attività di sorveglianza e di certificazione effettuate dalle rispettive Demeter di Paese.

Obiettivi

I prodotti Demeter contribuiscono all'alimentazione, alla cura e all'abbigliamento della persona. Per questo motivo l'uomo riveste un 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.

Fondamenti

Alla base della qualità dei prodotti Demeter c'è 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.

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. Lo scopo consiste 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 essere sostituiti tramite la professionalità artigianale nonché tramite l'impiego di tecnologie appropriate.

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 metodiche analitiche, microbiologiche e test sensoriali inclusi metodi di analisi olistici a evidenza della vitalità (p.es. cromatografia).

Descrizione del Prodotto

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

Aspetti ecologici

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

2.3 Principi di Responsabilità Ecologica

■ La produzione, la trasformazione e il commercio dei prodotti Demeter dovrebbero essere effettuati in modo da riconoscere che l'uomo è responsabile e dipendente dal sano funzionamento degli ecosistemi che sono alla base di tutta la vita sulla terra.

■ L'agricoltura e la trasformazione biodinamica hanno il potenziale per dare contributi concreti per aiutare a risolvere le molteplici e gravi crisi che stanno colpendo il mondo vivente, compresi i cambiamenti climatici, il degrado del suolo, l'inquinamento e la perdita di biodiversità. A tal fine i licenziatari Demeter dovrebbero tenere conto della loro responsabilità verso i sistemi ecologici locali, globali e verso il benessere delle generazioni future quando riflettono sulle loro imprese e prendono decisioni sulle loro attività.

■ A livello pratico, questo richiede una valutazione dell'uso delle risorse in ogni fase della catena di approvvigionamento Demeter, con particolare attenzione all'uso di combustibili fossili e risorse non rinnovabili

2.3.1 Gestione dei Rifiuti

Per proteggere l'ambiente e prevenire lo spreco di risorse, tutti i licenziatari Demeter devono avere un sistema di gestione dei rifiuti. Il sistema si deve basare sul seguente ordine di priorità:

a) Minimizzare i rifiuti riducendo il packaging, utilizzando materiali ed attrezzature durevoli, riparando i dispositivi invece di acquistarne di nuovi, etc.

b) Riciclare i rifiuti ogni qual volta sia possibile. Questo richiede un'effettiva separazione delle diverse frazioni dei rifiuti (organico, carta, plastica, metallo, vetro etc.). Quando vi è la possibilità di scelta tra rifiuti che possono essere facilmente o difficilmente riciclabili, i facilmente riciclabili devono essere preferiti – anche se più costosi.

c) Lo stoccaggio di quei rifiuti che non possono essere né evitati né riciclati, deve avvenire in modo che questi non creino un rischio per le acque superficiali o sotterranee, il suolo, gli animali o per l'uomo.

I lavoratori devono essere adeguatamente formati in modo che comprendano e attuino il sistema di gestione dei rifiuti. Anche se un piano di gestione dei rifiuti scritto può essere utile per le aziende più grandi e complesse, l'effettiva attuazione è più importante di un piano scritto.

2.4 Principi di Responsabilità Sociale

La responsabilità sociale e le condizioni di lavoro eque sono un principio fondamentale degli Standard di BFDI e della produzione, trasformazione e distribuzione biodinamica. Per sottolineare l'importanza della responsabilità sociale i requisiti minimi sono formulati in uno Standard separato.

Per gli aspetti relativi alla responsabilità sociale della certificazione Demeter vi preghiamo di far riferimento allo Standard di responsabilità sociale per la certificazione Demeter, Biodynamic e marchi correlati.

2.5 Standard – Parte generale

2.5.1 Campo di applicazione

Gli Standard Internazionali Demeter Biodynamic si applicano alla produzione e alle lavorazioni di prodotti di origine vegetale e animale, distribuiti e commercializzati con i marchi Demeter, Biodynamic® e marchi correlati o altre indicazioni del metodo Biodinamico (le categorie merceologiche sono dettagliate negli Standard che seguono). Gli Standard sono approvati dai delegati dell'Assemblea dei soci della Biodynamic Federation Demeter International e ratificati dall'International Biodynamic Association (IBDA), titolare dei diritti di marchio Demeter, diventano validi attraverso la pubblicazione da parte di Biodynamic Federation Demeter International e sono la base per la certificazione Demeter e Biodynamic® in tutto il mondo.

La prima versione di questo Standard è stata ratificata dall'Assemblea dei Soci di Demeter-International e.V. il 25 giugno 1999 a Sabaudia, Italia.

a) Gli Standards BFDI forniscono un quadro minimo per tutte le norme nazionali Demeter in ogni rispettiva organizzazione di certificazione e sono quindi obbligatorie per ogni licenziatario in ogni Paese membro nella loro versione più recente. Gli standard nazionali possono essere più severi in alcuni dettagli o possono essere formulati in maniera più ampia. Non sono ammesse norme meno severe di quelle internazionali.

b) Quelli che seguono sono elementi essenziali per questo Standard:

- Gli statuti internazionali di Biodynamic Federation Demeter International e.V.
- Gli statuti internazionali del marchio collettivo Demeter
- I contratti di licenza individuale e certificazione delle rispettive Demeter di Paese
- Gli accordi finanziari di Biodynamic Federation Demeter International con le rispettive Demeter di Pese

Gli Standard sono integrati dal Manuale di Gestione della Qualità e dai Regolamenti della BFDI

c) Questo Standard si focalizza sugli aspetti biodinamici della produzione e della trasformazione e non vuole e non può sostituirsi alla certificazione biologica.

d) Una certificazione biologica è raccomandata per esser riconosciuti sotto questo Standard. Dal momento che, in tutto il mondo, ci sono differenti requisiti per l'agricoltura biologica questo Standard non specifica il tipo di certificazione biologica.

Le Demeter di Paese sono autorizzate a certificare tutte le tipologie di aziende senza una certificazione biologica come prerequisito, a patto che la normativa nazionale lo permetta. Nel caso in cui si intenda procedere in questo senso bisogna assicurare che:

- tutti gli aspetti dell'agricoltura biologica non coperti da questo Standard sono integrati nelle ispezioni e nella certificazione Demeter
- i prodotti non sono esportati in Paesi in cui la certificazione biologica è considerata obbligatoria

e) I requisiti legali di primaria importanza per questi Standard sono:

- Tutte le norme di legge nazionali e internazionali riguardanti la produzione, la trasformazione, l'etichettatura degli alimenti, le materie prime agricole, la protezione delle piante, l'allevamento, il commercio e i foraggi.
- In particolare, tutte le legislazioni rilevanti per l'agricoltura e la trasformazione biologica, Reg. UE 834/08, Reg. UE 889/09 e Reg. UE 848/18 e successive modifiche ed integrazioni.

Nel caso in cui una qualsiasi legge nazionale o internazionale o un orientamento in materia di lavorazione, produzione, distribuzione, immagazzinamento o etichettatura sia in contrasto con questi Standard, la legge nazionale o internazionale deve avere la precedenza.

Fatto salvo quanto sopra, viste le attuali norme in materia di agricoltura biologica recepite a livello nazionale e l'attuale impossibilità di Demeter Italia di soddisfare i requisiti previsti al punto 2.5.1 lett. d), gli operatori assoggettati a questo Standard devono essere controllati e certificati dagli organismi di controllo dell'agricoltura biologica ai sensi del Reg. UE 848/2018 e successive modifiche e integrazioni.

2.5.2 Comitato Standard

La responsabilità di interpretare e sviluppare questi Standard è a carico del Comitato Standard della Biodynamic Federation Demeter International, il quale è eletto ogni tre anni dall'Assemblea dei Soci.
Ulteriori dettagli sono regolati all'interno del Manuale di Gestione della Qualità di BFDI.

2.5.3 Struttura e Sistema

Gli Standard BFDI sono costituiti da una sezione generale valida per tutti i licenziatari, i membri soci di BFDI e le Demeter di Paese; sezioni specializzate per tipologie specifiche di aziende (produzione e trasformazione); norme ancora più specifiche che si applicano a singole categorie di prodotto.

Complessivamente questi Standard funzionano come una lista positiva. Se qualcosa non viene menzionato, si deve presumere che non sia consentito senza specifica autorizzazione scritta dalla Demeter di Paese o dalla Biodynamic Federation Demeter International.

2.6 Certificazione

2.6.1 Parte generale

Il diritto di certificare secondo questi Standard richiede che le rispettive Demeter di Paese siano riconosciute e accreditate dalla Biodynamic Federation Demeter International.
Nella maggior parte dei Paesi la certificazione Demeter garantisce uno standard privato. Tuttavia, gli schemi di certificazione nazionali devono seguire principi di accreditamento comuni, tra cui:

- Trasparenza
- Imparzialità
- Parità di trattamento
- Indipendenza dalle influenze finanziarie

Per ulteriori dettagli sui requisiti dei processi e sulle procedure di ispezione e certificazione si fa riferimento a quanto previsto dalla rispettiva Demeter di Paese o da Biodynamic Federation Demeter International.

Maggiori dettagli sono regolati dal Manuale di Gestione della Qualità di BFDI

2.6.2 Consiglio di Accreditamento

La responsabilità di garantire la conformità dei Paesi membri agli Standard di BFDI e alle Direttive spetta al Consiglio di Accreditamento eletto dall'Assemblea dei Soci. A tal fine, il Consiglio di Accreditamento svolge un programma interno di valutazione e accreditamento.

2.6.3. Assicurazione Qualità

È responsabilità di ogni parte contraente garantire la qualità dei prodotti Demeter utilizzando lavorazioni ottimali, misure e processi ben studiati. Spesso le norme che regolano gli alimenti richiedono un sistema di gestione che garantisca controlli interni all'azienda (es. gestione della qualità, HACCP).
Si raccomanda che la formazione regolare del personale sia utilizzata per instillare buone pratiche di produzione e promuovere la motivazione per il contenuto biodinamico e il suo carattere speciale.

2.6.4. Documentazione, separazione, stoccaggio e diagramma di flusso

Ogni licenziatario Demeter deve organizzare la propria attività in modo che la qualità e l'integrità Demeter sia sempre garantita e documentata, in modo che la storia di ogni prodotto Demeter (dalla produzione fino al prodotto finale) sia trasparente.

In tutte le fasi della produzione e della lavorazione devono esistere protocolli per garantire che la contaminazione dei prodotti Demeter sia attivamente esclusa (ciò include prodotti e protocolli di

pulizia, cicli di produzione separati per i prodotti Demeter e altre strategie per evitare attivamente la contaminazione, commistione e/o la sostituzione con prodotti non certificati). Se un'azienda produce sia prodotti convenzionali e/o biologici che prodotti Demeter, il protocollo di separazione dettagliato (di solito il ciclo di produzione Demeter precede qualsiasi altro) deve essere comunicato e approvato da Demeter Italia.

Aree di stoccaggio separate e un'etichettatura chiara sono richieste per tutti i prodotti, le materie prime, i semilavorati, gli additivi, gli ausiliari e i coadiuvanti di fabbricazione.

Tutto il personale coinvolto nella produzione Demeter deve essere messo a conoscenza di quanto sopra e ogni operatore deve nominare un responsabile della qualità a garanzia del rispetto di questi protocolli.

2.6.5. Deroghe

I requisiti per la produzione e la trasformazione del prodotto Demeter sono definiti negli Standard Internazionali Demeter. È possibile richiedere una deroga da queste norme solo in casi ben giustificati e documentati.
La richiesta di deroga deve essere presentata per iscritto a Demeter Italia. Se nelle norme è chiaro che la deroga può essere concessa a livello nazionale, Demeter Italia può approvare la richiesta. Se non è chiaro, Demeter Italia inoltrerà la richiesta al Comitato Standard, che prenderà in considerazione la richiesta e concederà o negherà la deroga.

In determinate circostanze è anche possibile per Demeter Italia richiedere al Comitato Standard di BFDI una deroga nazionale. Per maggiori dettagli si rimanda al Manuale di Gestione della Qualità di BFDI.

2.7 Residui

Questa sezione si riferisce ai residui quali erbicidi o pesticidi o in generale sostanze utilizzate in azienda che non siano in linea con i requisiti di base dell'agricoltura biologica e biodinamica. I contaminanti ambientali generali, che possono mettere in pericolo la messa in commercio dei prodotti, indipendentemente dal loro stato biologico, non sono inclusi nei seguenti punti.

- Se una materia prima di un prodotto perde il suo status biologico a causa del superamento dei livelli massimi consentiti di un mezzo tecnico o dell'uso mirato e comprovato di sostanze non consentite, perde automaticamente anche la certificazione Demeter.

- Demeter Italia tratta il rilevamento di residui secondo i valori massimi legali autorizzati per i residui propri dell'agricoltura biologica.

- I risultati dell'analisi con un valore superiore a 0,01 mg/kg, riferiti a materie prime, prodotti e semilavorati, tenendo conto dell'incertezza di misura e della varianza abituale per la sostanza, innescano una ricerca delle possibili cause e l'emissione da parte di Demeter Italia di non conformità e sanzioni come previsto dal Regolamento e dal Manuale Qualità di Demeter Italia (piano sanzionatorio).

■ I risultati dell'analisi con valori inferiori a 0,01 mg/kg, riferiti a materie prime, prodotti e semilavorati, tenendo conto dell'incertezza di misura e della varianza abituale per la sostanza, innescano in ogni caso la ricerca delle possibili cause, al fine di scongiurare o limitare il ripetersi di tale situazione.

■ Il licenziatario interessato da risultati di positività analitica è tenuto a darne comunicazione a Demeter Italia.

■ Demeter Italia deve segnalare all'AC eventuali positività superiori a limiti sopra indicati e la relativa gestione.

■ In ogni caso le sanzioni derivanti da positività analitica superiore ai valori di riferimento sono regolate nel piano sanzionatorio di Demter Italia e aquanto previsto dal Regolamento e dal Manuale Qualità di Demeter Italia

■ Quanto sopra si applica solo se altre disposizioni di legge non prescrivono regole più severe.

2.7.1 Contaminazione da deriva

Tutti i produttori sono obbligati a prevenire al meglio, sui terreni certificati Demeter, gli effetti deriva di sostanze non consentite. Il rischio effettivo di deriva può variare notevolmente a seconda del tipo di azienda agricola, della regione, dell'ubicazione della coltura.
Demeter Italia ha il diritto di richiedere un'analisi dei rischi e un piano di misure precauzionali per singole aziende, regioni o anche per l'intero territorio di certificazione nell'ambito del controllo. Il contenuto e la portata delle rispettive analisi dei rischi sono di competenza di Demeter Italia.

Il modulo per la descrizione delle azioni precauzionali è predisposto da Demeter Italia (relazione tecnica) e deve contenere, fra l'altro, i seguenti elementi:

■ È necessario descrivere le condizioni e i rapporti in essere con le aziende convenzionali confinanti

■ Definire, ove necessario, una zona tampone appropriata (inclusi elementi naturali sul confine) tra le colture certificate e le superfici confinanti convenzionali. Gli eventuali prodotti provenienti da questa zona non possono essere commercializzati come Demeter. L'azienda deve dare evidenza della corretta gestione del prodotto derivante da queste aree (raccolta, distruzione, vendita, ecc.)

■ I prodotti raccolti dal campo interessato devono essere testati per i residui prima della vendita. Le analisi devono essere effettuate in un laboratorio accreditato. I costi devono essere coperti dall'operatore.

■ Ove possibile, dovrebbero essere piantate delle siepi sui confini a rischio

In sintesi

▪ L'attuale Standard Internazionale è lo standard di riferimento per tutte le norme nazionali Demeter. Gli
▪ standard nazionali nelle organizzazioni dei paesi membri possono essere più severi in alcuni dettagli o possono essere formulati in maniera più ampia, ma non possono essere meno restrittivi.
▪ Gli schemi di certificazione nazionali devono seguire i principi di imparzialità, parità di trattamento, trasparenza e indipendenza dalle influenze finanziarie.
▪ Il rispetto di questa norma per gli alimenti e le materie prime di origine agricola in generale richiede la certificazione biologica come prerequisito. La certificazione biologica deve essere conforme a requisiti legalmente definiti, ad esempio la normativa UE sull'agricoltura e la trasformazione biologica, il National Organic Program (NOP) degli Stati Uniti, Japan Agricultural Standard (JAS) o equivalenti. Se questo non è possibile i requisiti della certificazione biologica devono essere integrati nella certificazione e nella sorveglianza di Demeter.
▪ Le categorie di prodotti che non sono coperti da regolamenti biologici, ad esempio cosmetici e tessili, possono richiedere una certificazione supplementare o almeno una certificazione biologica per le materie prime di origine agricola.
▪ Le modifiche a questi standard devono essere approvate dall'Assemblea dei Membri di BFDI a maggioranza assoluta.
▪L'attuale Standard è corredato dagli Statuti, Regolamenti e Manuale Qualità della Biodynamic Federation Demeter International.
■ In casi ben giustificati e documentati possono essere approvate deroghe a tale norma secondo le procedure sopra descritte. Le deroghe ad uno standard nazionale (ma non a quello internazionale) possono essere approvate dall'organismo di certificazione nazionale. Le deroghe alla norma internazionale possono essere approvate dal Comitato Standard e dall'Assemblea dei membri.

3. Requisiti Fondamentali

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic e correlati – sezione generale

3.1 Composizione e qualità dei prodotti Demeter

3.1.1 Qualità della materia prima – definizione generale

I seguenti paragrafi descrivono i requisiti di qualità e composizione delle materie prime per la produzione e trasformazione Demeter. Da qui in poi il termine "materia prima" sarà utilizzato in modo generale ma comprende tutte le categorie rilevanti utilizzate in un'azienda Demeter come materie prime, ingredienti, alimenti per animali, inputs, coadiuvanti e additivi, animali e sementi.

Questi Standard regolano inoltre la trasformazione dei prodotti Demeter. Le metodologie di Trasformazione, consentite e non, sono descritte in modo dettagliato nella sezione 3.2, i coadiuvanti di fabbricazione e gli additivi sono descritti nel paragrafo 3.3. Sono espressamente consentiti solo metodi, sostanze e additivi elencati.

Si veda la sezione sull'etichettatura del presente Standard per i requisiti minimi di etichettatura per i prodotti e mangimi Demeter.

3.1.2 Origine delle materie prime

I prodotti trasformati Demeter possono contenere solo prodotti agricoli (compresi i prodotti animali) che derivano da aziende certificate Demeter e che sono stati lavorati con coadiuvanti e additivi approvati da Demeter Italia.
Se non sono disponibili prodotti Demeter devono essere rispettati i seguenti requisiti:

- Primo: prodotti ispezionati e certificati da un organismo di certificazione biologico riconosciuto
- Secondo: prodotti ispezionati e certificati secondo i Regolamenti Europei, il National Organic Program (NOP), il Japan Agricultural Standard (JAS) o regolamenti equivalenti

- Terzo: prodotti convenzionali non certificati possono essere utilizzati solo se autorizzati dai regolamenti descritti sopra. (In aggiunta, il pesce di mare può essere utilizzato solo se certificato dal Marine Stewardship Council). Si prega di fare riferimento agli Standard di etichettatura Demeter per i requisiti aggiuntivi di etichettatura quando sono incluse materie prime, additivi e ausiliari che non sono di qualità Demeter.

3.1.3 Disponibilità delle materie prime Demeter

Quando disponibili devono essere utilizzate materie prime Demeter.

La definizione di "disponibile" deve essere decisa da Demeter Italia attraverso una procedura chiara e definita. Si applicano i seguenti criteri:

■ Produzione - se è nota la produzione della materia prima da parte di aziende Demeter.

Il richiedente deve presentare a DAI le evidenze di indisponibilità basate su un minimo di tre richieste di acquisto ad altrettanti fornitori e le relative risposte negative. L'assenza di risposta del fornitore, entro il termine di cinque giorni dalla data di ricevimento della richiesta, equivale a risposta negativa.

Nel caso in cui Demeter Italia sia a conoscenza della disponibilità di una materia prima Demeter presso un licenziatario, è fatto obbligo al richiedente di adoperarsi per quanto possibile ad assorbire nelle proprie produzioni la quantità di ingrediente Demeter disponibile a livello nazionale e, se non disponibile in Italia, a livello internazionale. In questo caso Demeter Italia terrà conto nella valutazione della richiesta, delle eventuali problematiche legate agli adeguamenti delle etichette, della distanza e della continuità di fornitura.

■ Distanza - se il trasporto è proporzionale alla quantità necessaria

Il richiedente deve presentare a DAI una relazione in merito all'indagine di mercato svolta a livello nazionale e internazionale, a definizione delle distanze di approvvigionamento in relazione alla frequenza di utilizzo e fabbisogni.

■ Qualità - altri parametri di qualità, come la stabilità microbiologica o le specifiche tecniche del prodotto.

Il richiedente deve presentare a DAI le evidenze di indisponibilità basate su un minimo di tre richieste di acquisto ad altrettanti fornitori e le relative risposte negative. L'assenza di risposta del fornitore, entro il termine di cinque giorni dalla data di ricevimento della richiesta, equivale a risposta negativa. Inoltre, il richiedente deve comunicare a DAI le motivazioni tecniche che impediscono l'utilizzo di un ingrediente Demeter per problemi qualitativi in virtù della sua sostituzione con il medesimo di qualità Biologica.

■ Prezzo - se il prezzo della materia prima Demeter è accettabile in proporzione all'alternativa biologica.

Demeter Italia, tenuto conto della proporzione dell'ingrediente in ricetta, valuta la richiesta che include come minimo:

- una relazione presentata dal richiedente in merito all'indagine di mercato svolta a livello nazionale e internazionale a definizione del prezzo medio dell'ingrediente biologico
- almeno tre preventivi di fornitura ingrediente Demeter
- Una relazione del richiedente che dimostri la non sostenibilità economica della fornitura Demeter (differenza di prezzo Biologico/Demeter non sostenibile, quantitativi minimi di acquisto, aumento del prezzo di vendita, ecc.)

Si prega di fare riferimento agli Standard di etichettatura Demeter sui requisiti aggiunti

Demeter Italia definisce i tempi di deroga caso per caso con durata massima non superiore a 12 mesi

3.1.4 Utilizzo di semilavorati biologici

Se dovessero essere utilizzati, come ingredienti, prodotti semilavorati questi devono contenere solo ingredienti e additivi permessi come definito dal presente Standard.
Devono, inoltre, essere rispettate le norme riconosciute in materia di agricoltura biologica, compresi gli ingredienti consentiti e gli ingredienti convenzionali, come indicato al punto 3.1.2.

3.1.5 Calcolo degli ingredienti nei prodotti Demeter

La percentuale di tutti gli ingredienti Demeter/Bio, Biodynamic in qualsiasi prodotto finito o semilavorato è calcolata in peso o volume del fluido. Il sale, l'acqua e i minerali estratti sono esclusi dal calcolo della ricetta.

Metodo di calcolo

Le proporzioni degli ingredienti Demeter devono essere calcolate nella fase finale della loro combinazione.

Se il processo di produzione è un processo a più fasi, è nella fase finale che il calcolo deve essere effettuato. Se l'ultima fase di lavorazione riguarda sia i liquidi che i solidi, si prega di fare riferimento al calcolo degli ingredienti qui di seguito.

Calcolo per peso:

Il peso netto totale degli ingredienti combinati Demeter/Biodynamic e biologico al momento della miscelazione (esclusi sale, minerali e acqua) diviso per il peso totale di tutti gli ingredienti combinati (esclusi sale, minerali e acqua)

Calcolo per volume:

Volume del fluido di tutti gli ingredienti Demeter/Biodynamic e biologico (esclusi acqua, sale e minerali) diviso per il volume del prodotto finito (esclusi acqua, sale e minerali).

Calcolo per uso misto di ingredienti solidi e liquidi:

Da basarsi sul peso, ovvero il peso combinato di ingredienti solidi e liquidi Demeter/Biodynamic e biologico (esclusi acqua, sale e minerali) diviso per il peso composto di tutti gli ingredienti (esclusi acqua, sale e minerali).

Calcolo dell'acqua

Le sostanze naturali che contengono acqua sono prese in considerazione con le seguenti percentuali (in peso):

- Succhi vegetali senza aggiunta di acqua: 100 %.
- Succhi vegetali concentrati: il concentrato stesso conta come ingrediente. L'acqua utilizzata per la diluizione non è inclusa nel calcolo.
- Estratti acquosi: viene presa in considerazione solo la parte vegetale dell'estratto.
- Gli idrolati sono conteggiati come acqua nel calcolo finale, includendo la fragranza in essi contenuta a causa della distillazione in corrente di vapore con gli altri oli essenziali.
- Estratti idroalcolici: si tiene conto in modo distinto delle frazioni di piante e di alcool.

Si prega di notare che tutti gli ingredienti inclusi nei prodotti Demeter che portano il marchio Demeter/Biodynamic devono essere etichettati riportando le percentuali esatte di ingredienti biologici e Demeter. Per ulteriori dettagli fare riferimento allo Standard di etichettatura.

3.2 Metodologie di Trasformazione

Questo Standard non include o anticipa tutti i possibili metodi di trasformazione alimentare quindi la lista che segue non è esaustiva. Se una metodologia di trasformazione non è inclusa nella lista si prega di contattare Demeter Italia prima di produrre nuovi prodotti.

3.2.1 Metodologie approvate o parzialmente approvate

■ Tutti i trattamenti fisici e metodi come lavaggio, pulizia, setacciatura, filtrazione (si prega di vedere le restrizioni sui materiali per la filtrazione), taglio meccanico, miscelazione, pressatura, scottatura, decantazione, vaporizzazione.

■ Estrazione con o senza solventi. I solventi permessi sono CO_2, acqua, oli e alcool, così come gli ingredienti Demeter come il miele, lo zucchero e l'aceto. Si prenda nota delle restrizioni sugli aromi estratti (3.3).

■ Centrifugazione (non ammessa per la produzione di birra e per la separazione del siero del latte)

■ Conservazione a freddo, umidità e atmosfera controllata per lo stoccaggio, inclusi CO_2 e NO_2 come agenti raffreddanti.

■ Liofilizzazione permessa solo per alcune applicazioni e solo in seguito all'ottenimento di una deroga da parte di Demeter Italia (DEROGA I: Allegato I Trasformazione)

■ Essiccamento a spruzzo

■ Il latte in polvere di giumenta e capra può essere etichettato come prodotto Demeter. I prodotti a base di latte in polvere bovino (ad es. latte intero in polvere, latte scremato in polvere, latticello in polvere, siero di latte in polvere) sono ammessi solo come ingredienti di prodotti trasformati.

■ I trattamenti termici possono essere utilizzati quando richiesto per garantire la stabilità microbica e la durata della conservazione a scaffale. Sterilizzazione e pastorizzazione per specifici gruppi di prodotti ed entro i limiti usuali sono consentiti. Per la sterilizzazione devono essere utilizzati, ove possibile, metodi HTST (High Temperature Short Time).

■ La sterilizzazione in autoclave è consentita (si prega di tener conto delle restrizioni per il latte e latticini).

■ Il congelamento (si prega di tener conto delle restrizioni per il pane e i prodotti da forno e i vegetali) Il processo di congelamento è permesso, dovrebbe avvenire il più velocemente possibile utilizzando tecniche di congelamento rapidi.

■ Etilene per la maturazione delle banane

■ Tecniche di estrusione

- La modellazione degli alimenti tramite estrusione è consentita – è definita come qualsiasi tipo di pressatura dolce e a freddo delle sostanze attraverso una forma che modella la sostanza (con limiti massimi di 75° C e 90 bar) – vedere di seguito i metodi di estrusione non consentiti.
- L'estrusione ad alta pressione e/o ad alta temperatura, che non solo influenza la forma fisica del prodotto, ma anche le caratteristiche intrinseche e le qualità del materiale di partenza non è consentita.
- I cereali soffiati non possono essere etichettati con i marchi Demeter/Biodynamic, ma la produzione può seguire le linee guida per l'etichettatura degli ingredienti (vedi Standard di etichettatura).

■ Affumicatura – il legno può essere bruciato sia direttamente nella camera di affumicatura che al di fuori in modo da facilitare il processo. Affumicature a freddo o a temperature intermedie (< 70°C) sono consentite. I materiali per l'affumicatura consentiti sono:

- Tipologie di legno autoctono (come legno, trucioli o segatura, ad esempio faggio, quercia e platani).
- Pigne
- Erbe
- Altre piante come ginepro, erica, rami, pigne di conifere e aromatiche

■ I batteri possono essere rimossi mediante bactofugazione, ma il residuo che è stato separato non può più essere utilizzato.

■ I raggi UV possono essere utilizzate solo per disinfettare l'acqua o l'aria per la lavorazione o per la rilevazione di muffe.

3.2.2 Metodologie proibite

■ Essiccazione ad alta frequenza, estrazione chimica dell'umidità (oltre al sale) ed essiccazione diretta mediante combustione di combustibili fossili.

■ Cottura in forno a infrarossi ad alta frequenza.

■ Cottura in fogli di alluminio.

■ I componenti per la trasformazione e le teglie da forno con copertura in politetrafuoruretilene (PTFE) che sono soggetti a forti stress abrasivi a causa delle lavorazioni e che quindi presentano una forte abrasione o che sono esposte a temperature oltre i 250° C. Demeter Italia si avvale della facoltà di valutare specificatamente i processi e le attrezzature interessate.

■ Pastorizzazione alta pressione idrostatica o processazione ad alta pressione (HPP), chiamata anche pastorizzazione a freddo o pastorizzazione non termica.

■ Marcatura con il laser di frutta e verdura fresca.

■ Conservazione chimica come il trattamento superficiale o la fumigazione con conservanti chimici.

■ Bromuro di metile per disinfettare erbe e spezie.

■ Qualsiasi uso di organismi geneticamente modificati, compresi i prodotti a base di organismi geneticamente modificati e gli organismi stessi. Qualsiasi coadiuvante o additivo che potrebbe provenire da organismi geneticamente modificati (enzimi, colture starter, muffe, lieviti, ecc.) può essere utilizzato solo previa conferma scritta che confermi che il prodotto ne è privo.

■ L'uso di varietà generate con la tecnologia della fusione cellulare (citoplasma o protoplasma). Se si utilizzano ingredienti organici, i materiali derivanti dalla fusione cellulare devono essere esclusi. Ciò deve essere documentato da una dichiarazione che attesti l'origine della materia organica. Fino a quando non sarà stabilito un limite massimo di contaminazione, questo standard pone il limite minimo al di sotto del 3%.

■ L'irraggiamento con radiazioni ionizzanti o raggi X di alimenti o ingredienti Demeter per i prodotti Demeter è proibito (una deroga può essere concessa da Demeter Italia per il rilevamento di corpi estranei mediante raggi X). (DEROGA II: Allegato I Trasformazione)

■ L'uso di amido modificato prodotto con sostanze chimiche o enzimi.

■ Fumo "liquido" e l'uso di fumo condensato (indipendentemente dall'applicazione).

■ Estrusione – nel caso in cui siano modificate sia la forma fisica che le qualità del materiale originale (inclusa qualsiasi estrusione al di sopra dei 75° C e/o 90 bar).

■ Fumigazione di prodotti Demeter per prevenire la germinazione, o per il controllo dei parassiti, ingredienti fumigati (ad eccezione di CO_2 o N_2 come sopra).

■ Nanoparticelle artificiali - Le particelle di dimensioni inferiori a 100 nanometri devono essere escluse, per quanto possibile, da fattori di produzione, ingredienti, ausiliari e additivi. Questo standard non consente l'uso di nanoparticelle in agricoltura biodinamica o di prodotti Demeter a titolo precauzionale a causa dell'incertezza del loro impatto sull'ambiente, sulla salute umana e animale. Tuttavia, data la pervasività di questi materiali, la mancanza di requisiti di etichettatura e la difficoltà di analisi, si riconosce anche che non sempre è possibile garantirne l'esclusione assoluta.

■ L'uso di semi di piante trattate con elettroni a bassa energia è vietato se esistono alternative.

■ Microincapsulamento in generale

3.3 Coadiuvanti di fabbricazione e additivi

Gruppi di prodotti e loro abbreviazione

Abr.	Gruppo di prodotti	Abr.	Gruppo di prodotti
BB	Pane e Prodotti da forno	FV	Frutta e Verdura
MI	Latte e prodotti caseari	Oil	Grassi e oli
S	Zucchero, Dolcificanti, e gelato	IMF	Latte per l'infanzia
MS	Carne e insaccati	HS	Erbe e spezie
W	Vino	G	Cereali, pasta e tofu
A	Alcool	B	Birra
FHS	Integratori alimentari e farmaceutici	CWF	Sidro, vino di frutta e aceto
CCC	Cioccolato, cacao, dolciumi	SCN	Prodotti a base di soia, cereali e bevande vegetali
C	Caffè	Tutti	Tutti i gruppi di prodotti (oltre ai cosmetici) a condizione che non esistano altre restrizioni come regolamenti generali su coadiuvanti di fabbricazione e additivi

***Tab.: 1/ Tabella degli additivi e dei coadiuvanti permessi o permessi con restrizioni per prodotti Demeter*.**

Additivo	E-No	Prodotti	Restrizioni/note
Carbonato di calcio $CaCO_3$	E170	Tutti	Come anti-agglomerante per il sale
		MI	Solo come additivo per il formaggio da latte acido
		HS	Come anti-agglomerante per erbe e spezie
Carbonato di Magnesio $MgCO_3$	E504	Tutti	Come anti-agglomerante per il sale
Diossido di carbonio CO_2	E290	Tutti	Come gas inerte/coadiuvante di fabbricazione per tutte le categorie di prodotto
			CO_2 come ingrediente nella produzione di bevande analcoliche
Azoto N_2	E941	Tutti	Come gas inerte/coadiuvante di fabbricazione per tutte le categorie di prodotto
Argon Ar	E938	W	Come gas inerte/coadiuvante di fabbricazione per il vino; non può essere utilizzato per il gorgogliamento (Reg. EU 848/2018 e Reg. EU 934/2019)

Lecitina: solo come additivo	E322	OIL	Di qualità biologica
		FHS	Almeno di qualità biologica, solo da girasole, solo per capsule e confettatura
		SCN	Per bevande a base di frutta a guscio e almeno di qualità biologica
		G	Per i cereali fioccati (non per i cereali schiacciati), almeno con certificazione biologica
		CCC	Solo per i dolciumi, ad esclusione del cioccolato e almeno con certificazione biologica
Acido citrico $C_6H_8O_7$	E330	Oil	Solo per la rimozione della mucillagine
		S	Chiarificazione (idrolisi dell'amido)
		A	
Citrato di Sodio $Na_3C_6H_5O_7$ Solo come additivo	E331	MS	Solo per wurstel (o salsicce precotte) se non è possibile lavorare la carne a caldo
Citrato di Calcio $Ca_3(C_6H_5O_7)_2$ Solo come additivo	E333	FV	
Acido Tartarico $C_4H_6O_6$ Solo come additivo	E334	FV	
		BB	Da fonti naturali come acidificante per il pane semi-cotto
		W	Solo per la regolazione dell'acidità (max. 1,5g/l)
Agar – Agar Solo come additivo	E406	FV, S, G	Solo come gelificante per prodotti a base di frutta, creme derivati dal latte es. gelato
		MI	Solo per budini
Gomma di carrube: solo come additivo	E410	Tutti	solo da produzione biologica
Gomma di Guar: solo come additivo	E412	Tutti	solo da produzione biologica
Gomma arabica: solo come additivo	E414	CCC, FHS	solo da produzione biologica
Pectina Solo come additivo	E440 i	BB, MI, FV, FHS	
Lievito di acido Tartarico in polvere $KHCO_3$ / $NaHCO_3$ / $C_4H_6O_6$ / $KC_4H_5O_6$ / $NaC_4H_5O_6$ Solo come additivo	E500 E501 E334 E335 E336	BB	(bicarbonato di sodio o di potassio, con acido tartarico, tartrato di sodio o potassio in ogni combinazione) L'amido di frumento è l'unico coadiuvante permesso
Bicarbonato di sodio $NaHCO_3$	E500	S	
		SCN	
Bicarbonato di potassio	E501	W	Regolazione acidità

$KHCO_3$		FV	Come coadiuvante di fabbricazione nell'essicazione dell'uva sultanina
Carbonato di potassio K_2CO_3	E501	BB	Solo per il pan di zenzero
		CCC	Produzione di cacao
Carbonato di sodio Na_2CO_3	E500	B	Addolcimento dell'acqua per la produzione della birra
		S	Produzione di zucchero
Carbonato di Magnesio $MgCO_3$ Solo come additivo	E504	FHS	Agente distaccante
Solfato di calcio $CaSO_4$	E516	SCN	Produzione di Tofu
		B	Solfato di calcio per birrificazione
Cloruro di magnesio $MgCl_2$	E511	SCN	Produzione di Tofu
Idrossido di sodio (liscivia) NaOH	E524	BB	Liscivia solo per prodotti da forno – soluzione al 4%
		S	Produzione di zucchero; solo come coadiuvante
		G	Per regolare il pH nella produzione di amido
Acqua di calce / Idrossido di calcio $Ca(OH)_2$	E526	S	Produzione di zucchero; solo come coadiuvante
Cloruro di Calcio $CaCl_2$	E509	MI	Solo per la produzione di formaggio
		CFW	Per la chiarificazione e l'affinamento del succo di mela per la produzione di sidro
Acido carbonico H_2CO_3		S	Per far precipitare l'eccesso di calcio
Zolfo SO_2 Solo come additivo	E220	W	SO_2 pura, come gas o in soluzione, bisolfito di potassio, metabisolfito di potassio, si tenga conto delle restrizioni a seconda della tipologia di vino
		CFW	SO_2 e metabisolfito, 50mg/l per i fermentati a base di frutta e 100mg/l per i fermentati di frutta frizzanti
Sale		Tutti	sale marino, salgemma o sale raffinato senza l'aggiunta di iodio o fluoro. Gli agenti anti-agglomeranti permessi sono: carbonato di calcio e carbonato di magnesio
Gelatina (almeno di qualità biologica e non di origine suina)		BB	Solo per i prodotti da forno contenenti yogurt, ricotta o crema
		FV	Per chiarificare (motivi estetici) succhi di frutta e verdura
		Tutte le categorie eccetto il vino	Come ingrediente, riportandolo in etichetta
Amido naturale ("Nativo"), amido pregelatinizzato		Tutti	Almeno certificato biologico
Fumo		MI, MS	Proveniente da legno non trattato: ginepro, conifere e spezie

Estratti aromatici naturali		Tutti	Oli essenziali puri o estratti puri riportanti il nome della materia prima da cui derivano e prodotti con agenti per l'estrazione permessi
		A	Solo per i liquori
Cera d'api	E901	BB	Come agenti antiaderenti; almeno di qualità biologica
		MI	Come rivestimento solo su formaggio, incolore e senza trattamenti fungicidi (senza additivi come poliolefine, poli-isobutilene, butile o gomma ciclica) e almeno di qualità biologica
Cera di Carnauba	E903	BB	Come agenti antiaderenti; almeno di qualità biologica
Cere vegetali		FHS	Agenti adesivanti e leganti
Caglio		MI	
Paraffina naturale dura Cera microcristallina Film plastici		MI	Come rivestimento solo su formaggio, incolore e senza trattamenti fungicidi (senza additivi come poliolefine, poli-isobutilene, butile o gomma ciclica)
Acido Lattico $C_3H_6O_3$	E270	MS	Solo per la preparazione di involucri naturali
		FV	
		MI	Come acidificante per la produzione di mozzarella, prodotto microbiologicamente
Colture starter		Tutti	Colture non manipolate geneticamente (documentazione richiesta), non conservate chimicamente.
Etilene C_2H_4		FV	Solo per la maturazione delle banane
Enzimi Tutti gli enzimi utilizzati (compresi gli additivi e i coadiuvanti) devono soddisfare i seguenti requisiti: - OGM free - privo di conservanti (una deroga può essere approvata, sulla base di una dichiarazione di non - disponibilità da 3 fornitori) (DEROGA III: Allegato I Trasformazione) - La glicerina, preferibilmente da fonti		FV	Gli enzimi possono essere utilizzati per la pressatura e la chiarificazione dei succhi
		S	Produzione di zuccheri invertiti da amido di cereali; Xilosio (Glucosio) isomerasi
		SCN	Nella produzione di bevande a base di cereali gli enzimi possono essere utilizzati per la rimozione delle gomme e per la saccarificazione dell'amido
		A	Sono consentite solo le pectine e le amilasi e sono ammesse solo in caso di maltazione di cereali e puree di patate/mais
		CFW	Per la chiarificazione e l'affinamento del succo di mela per la produzione di sidro

vegetali sostenibili, può essere aggiunta agli enzimi			
Lievito		BB, W, A, B, CFW	OGM Free; oltre il 5% nella ricetta di origine almeno biologica
Oli vegetali		S	per evitare la formazione di schiuma; almeno di qualità biologica
		FV	come agenti per mantenere separate fra loro la frutta secca e vegetali; almeno di qualità biologica
		A	per prevenire la produzione di schiume almeno di qualità biologica
		BB	Come agenti antiaderenti; almeno di qualità biologica
Terra di diatomee		Tutti	Utilizzata per il controllo dei parassiti. Come additivo o come coadiuvante di fabbricazione in tutti i gruppi di prodotti, possono essere utilizzate sia le tipologie non attivate che quelle attivate. Test sui residui di arsenico devono essere forniti e i livelli devono essere conformi con i requisiti legali per l'uso alimentare. Senza amianto e senza cloro
Perlite	E599	Tutti	Senza amianto e senza cloro
Bentonite		Tutti	Senza amianto e senza cloro
Carbone attivo (filtro a carbone)		Tutti	Senza amianto e senza cloro
Proteine vegetali (es. proteine del pisello)		FV	Per ragioni estetiche, chiarificazione e affinamento, un'autorizzazione scritta da parte di Demeter Italia è necessaria. Senza amianto e senza cloro (DEROGA X: Allegato I Trasformazione)
		CFW	Per ragioni estetiche per la chiarificazione e l'affinamento. Senza amianto e senza cloro
Acido tannico Solo come coadiuvante		S	Origine naturale
		A	
Esteri di saccarosio	E473	S	Di qualità biologica
Acido Solforico		S	Controllo del pH nella produzione di zucchero
Inulina e altri oligosaccaridi		S	Di qualità biologica e solo per i gelati

3.4 Acqua di lavorazione

3.4.1 Definizione di acqua di lavorazione

Questa sezione ricopre i requisiti per il trattamento dell'acqua di lavorazione nella trasformazione di vegetali e in agricoltura. L'acqua di lavorazione a tal proposito è definita come l'acqua utilizzata per i trattamenti post raccolta, pulizia, pretrattamenti o trasporto di materie prime o prodotti agricoli non trasformati. Le seguenti misure non si applicano all'acqua utilizzata per la lavorazione finale dei prodotti, specialmente se l'acqua è parte della ricetta.

3.4.2 Misure consentite – acqua di lavorazione

Di norma, l'acqua di lavorazione di qualità potabile dovrebbe essere utilizzata senza trattamenti aggiuntivi. Dal momento che questo Standard è utilizzato in tutto il mondo e l'acqua potabile in alcune Nazioni potrebbe essere riservata primariamente al consumo umano, le seguenti misure sono permesse per il trattamento dell'acqua di lavorazione:

■ Tutti i trattamenti con acidi naturali come succo di limone concentrato, aceto o acido lattico sono permessi.

■ Se non si riesce a raggiungere (o è richiesto) un certo grado di acidità dell'acqua di lavorazione o la carica microbiologica deve essere ridotta, sono permessi trattamenti con acido citrico, acido malico e acido acetico.

■ L'utilizzo di acqua potabile clorurata come acqua di lavorazione è permesso nelle regioni in cui l'acqua potabile è clorurata di base

■ Dove la qualità delle forniture di acqua disponibili non sono affidabili, metodi alternativi permessi devono essere preferiti. Tuttavia, dove metodi alternativi non sono facilmente utilizzabili, è permessa una clorazione aggiuntiva con cloro libero fino a 2 mg/l per acque chiare e fino a 4 mg/l per le acque torbide. Se l'acqua è utilizzata immediatamente dopo il trattamento, il dosaggio deve essere inferiore. Il residuo di cloro nell'acqua a diretto contatto con gli alimenti Demeter non deve superare 0,2-0,5 mg/l.

■ L'uso di perossido di idrogeno (H_2O_2) è permesso

■ L'irraggiamento con raggi UV è consentito per il trattamento dell'acqua per le lavorazioni

■ Sistemi chiusi sono preferiti, per il riciclo in sistemi chiusi sono consentiti il trattamento con ozono o l'uso di ioni rame.

Tutte le misure sopra descritte devono essere utilizzate in modo da contrastare gli effetti negativi dell'acqua inquinata. L'uso nel senso di un effetto conservante aggiuntivo, misure profilattiche o per estendere la vita del prodotto non è consentito.

3.5 Trasporto

Il trasporto di prodotti o materie prime Demeter via aerea non è generalmente consentito. Si può comunque far richiesta a Demeter Italia per la concessione di una deroga.

Le condizioni per l'approvazione della deroga sono:

- **Dichiarazione scritta del perché il trasporto aereo è inevitabile**
- **Compensazione della CO_2 emessa almeno nella stessa misura (DEROGA XVII: Allegato I Trasformazione)**

La responsabilità dell'applicazione della deroga è del licenziatario che organizza il volo.

In sintesi

- In linea di massima, qualsiasi materia prima, ingredienti, foraggio, animali, sementi, piante, fattori di produzione, ausiliari e additivi per la trasformazione e la produzione devono provenire da aziende certificate Demeter e Biodynamic.
- Se non sono disponibili prodotti di origine Demeter o Biodynamic, devono essere applicate chiare priorità all'approvvigionamento degli ingredienti come specificato in questo Standard
- La disponibilità di materie prime Demeter, ingredienti, foraggi, animali, sementi, piante, fattori di produzione, ecc. viene decisa dalla Demeter Italia secondo i criteri definiti in questo Standard.
- La fase finale della lavorazione è il momento in cui devono essere determinate le proporzioni degli ingredienti.
- L'attuale Standard funziona come un elenco positivo. Alcuni metodi di trasformazione, ingredienti, ausiliari e additivi sono espressamente vietati, ma l'elenco proibitivo non è da considerarsi esaustivo.
- Si prega di contattare Demeter Italia se dovessero essere necessari chiarimenti.

4. Standard di Etichettatura

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic e correlati – sezione generale

4.1 Introduzione

Questi Standard di etichettatura si applicano ai vari marchi Biodynamic nel mondo: al nuovo logo Demeter, avente forma stilizzata della parola Demeter e il logo "fiore". Come definito nella legge dei marchi, ogni utilizzo della parola Demeter, e/o di uno o più loghi Demeter registrati in ogni forma è vista come l'utilizzo del marchio stesso. Inoltre, l'uso della parola Biodynamic o l'implicazione nel pubblico dominio che i prodotti sono Biodynamic o Demeter è considerato come utilizzo del marchio.
La proprietà dei vari marchi Biodynamic a livello mondiale è attualmente di proprietà di singoli proprietari nazionali. L'obiettivo è quello di trasferire la proprietà ad un organismo internazionale comune.

Il titolare di un marchio registrato è tenuto per legge a proteggerlo da un uso improprio, ma può affidare questo compito ad altre organizzazioni attraverso un contratto di licenza. Pertanto, il marchio Demeter può essere utilizzato solo da imprese o aziende che hanno un contratto valido e una licenza con l'organizzazione Demeter competente.

4.2 Altri quadri legislativi

Tutte le etichette che utilizzano i marchi Biodynamic devono inoltre soddisfare tutti i requisiti nazionali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e agricoli; tutte le norme vigenti per l'etichettatura dei prodotti agricoli biologici (es. regolamento UE sul biologico, NOP, ecc.) e qualsiasi altra normativa scelta dal rispettivo ente certificatore come base per la certificazione.

Come esempio specifico, nel caso degli alimenti per l'infanzia a base di cereali, ai quali è legalmente richiesta l'aggiunta di vitamine (ai sensi del regolamento UE 2006/125/EC), l'aggiunta deve essere specificata nell'elenco degli ingredienti includendo la frase seguente: "Contiene vitamine aggiunte, come richiesto dalla legge". Ogni azienda deve assumersi la responsabilità per il rispetto di tutti i requisiti di legge come sopra indicato. Questi vincoli di legge non sono annullati, contenuti o interpretati in questi standard.

4.3 Utilizzo del marchio

I marchi Biodynamic, come descritto nel paragrafo 4.1, possono essere utilizzati da aziende che abbiano una certificazione e un contratto Demeter (incluso il contratto di sublicenza) validi, e che facciano parte di organizzazioni autorizzate, solo per etichettare gli ingredienti, i materiali e i prodotti che rispettano i suddetti Standard.

■ È inclusa la possibilità di utilizzare qualsiasi tipo di logo Demeter, Biodynamic® o la parola Demeter nell'etichetta dei prodotti, nel materiale pubblicitario o per fornire informazioni generiche (es. listino prezzi, documenti di trasporto, fatture, ecc.).

■ Inoltre, ogni etichetta di prodotti Demeter deve identificare chiaramente il licenziatario o il detentore del marchio.

■ Riferimenti alle diciture "Qualità Biodinamica" o "Agricoltura Biodinamica" su prodotti e materiali di marketing sono possibili solo se combinati con la certificazione e l'etichettatura Demeter (logo o etichettatura dell'ingrediente)

■ L'utilizzo della parola Demeter o del logo Demeter in associazione con un nome o con un logo commerciale è possibile solo se autorizzato da Demeter Italia o da Biodynamic Federation Demeter International e.V. Le aziende agricole posso usare la parola Demeter combinata al nome dell'azienda, es. Azienda Demeter XY. Le unità di trasformazione associate alle aziende agricole, come ad esempio i panifici o le cantine sono considerate come unità di trasformazione. Valgono per tanto le norme sopra citate relative al marchio e alla sua autorizzazione.

■ Il logo Demeter deve essere distanziato da altri testi e loghi. Le distanze minime, proporzioni e regole per etichette molto piccole sono descritte nel manuale di "Etichettatura". La sovrapposizione del logo con altri elementi grafici deve essere prevenuta in ogni caso.

Un riconoscimento migliore e più chiaro dei prodotti Demeter (in particolare da parte dei consumatori) può essere ottenuto se i prodotti sono etichettati in modo coerente con il marchio Demeter secondo quanto riportato in questi Standard.

I seguenti testi possono essere utilizzati sull'etichette e sull'imballaggio:

- Demeter è il marchio per gli alimenti provenienti da produzione biodinamica certificata", oppure
- Demeter è il marchio per gli alimenti da produzione biodinamica".

Per maggiori informazioni riguardanti il calcolo degli ingredienti e della loro origine agricola e non, approvazione dei prodotti e disponibilità di materie prime Demeter, si faccia riferimento ai paragrafi 2.6 "Certificazione" e 3.1 "Composizione e qualità delle materie prime"

4.4 I loghi Demeter e Biodynamic

4.4.1 Il logo Demeter

La maggior parte dei prodotti certificati a livello mondiale sono prodotti con il logo Demeter. Nella maggior parte delle Demeter di Paese sono in uso solo il logo Demeter e Biodynamic. Le proporzioni e i colori del logo non possono essere alterati. Ulteriori istruzioni sono definite nel Manuale di Etichettatura di BFDI e nel capitolo 4.6 e seguenti.

Tab.:2/ Il logo Demeter

Logo Demeter

4.4.2 Il marchio fiore

Alcune Demeter di Paese utilizzano esclusivamente, o abbinato al logo Demeter, il cosiddetto marchio fiore. Il marchio fiore può essere ristretto solo a certe categorie di prodotto. Si faccia riferimento alla sezione di etichettatura dello Standard nazionale per l'uso le condizioni preliminari e la protezione del marchio.

Tab.: 3/ Varianti del logo fiore

Logo fiore	Logo fiore combinato con ® (solo Demeter USA)	Logo fiore combinato con 'Certificato Biodynamic' (solo Demeter USA)	Logo fiore combinato con 'Certificato Biodynamic' (solo Demeter USA)

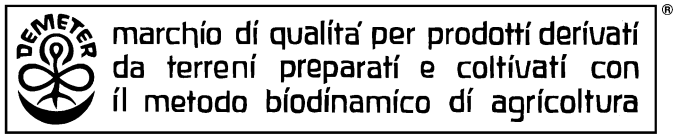
Il marchio fiore non può essere alterato in alcun modo (proporzioni, colori, elementi).

La BFDI vuole, prima di tutto, promuovere l'utilizzo in modo uniforme del logo Demeter, a tal proposito non sono state fornite informazioni sul posizionamento, dimensioni e colori del marchio fiore. Le regole corrispondenti possono essere reperite negli Standard nazionali dei Paesi che offrono la possibilità di utilizzare il marchio fiore.

Tab.:3A/ Logo fiore variante italiana

Il logo di seguito riportato è di proprietà di Demeter Italia e, per poter essere apposto sui prodotti dovrà rispettare le seguenti condizioni:

- Essere combinato al logo Demeter arancione
- Dovrà comparire il logo previsto dal Reg. UE 848/2018 ove necessario



4.4.3 Il marchio di certificazione Biodynamic ®

La combinazione del logo Biodynamic con il simbolo 'registrato' – Biodynamic ® - può essere utilizzato solo nei Paesi in cui il logo è stato depositato in quella forma. Negli USA, il simbolo ® deve essere utilizzato. Si contatti la BFDI o Demeter Italia per ulteriori informazioni.
Negli USA, la dicitura Demeter® può essere utilizzata se Biodynamic ® o Demeter Certified Biodynamic ® sono presenti in etichetta.

4.4.4 Il sigillo

Solo alcune Demeter di Paese offrono la possibilità di etichettare i prodotti, sotto certe precondizioni, con un sigillo di certificazione alternativo al logo Demeter. Fino ad oggi non esistono requisiti internazionali, si prega di contattare Demeter Italia o far riferimento allo Standard di etichettatura nazionale.

Tab.:4/ Esempi di sigilli Biodynamic

Esempi di sigillo		

La BFDI vuole, prima di tutto, promuovere l'utilizzo uniforme del logo Demeter, a tal proposito non sono state fornite informazioni sul posizionamento, dimensioni e colori del sigillo. Le regole corrispondenti possono essere trovate negli Standard nazionali dei Paesi che offrono la possibilità di utilizzare il sigillo.

4.5 Etichettatura di prodotti in base alla percentuale di ingredienti Demeter

Il seguente paragrafo è formulato con un focus sull'utilizzo del logo Demeter, e deve esser applicato anche all'uso degli altri loghi menzionati al capitolo 4.4.

- **Prodotti mono ingrediente possono essere etichettati con il logo solo se raggiungono il 100% di ingredienti Demeter, per cui la regola del 90% e del 66% non si applica. Ingredienti singoli o prodotti mono ingrediente consistono di un'unica materia prima, come ad esempio farina o legumi confezionati. Prodotti che consistono di un'unica materia prima, ma con varietà differenti, come le miscele di caffè o le cuvée non sono considerate come singolo ingrediente.**

- **Nel caso di etichettatura di prodotti mono ingrediente, dove è impossibile inserire la nota a piè pagina (es. adesivi su frutta e verdura), l'uso del marchio con l'aggiunta della dicitura ' In conversione' è obbligatorio.**

- **Se ci sono prodotti o ingredienti in conversione al Demeter ma anche in conversione al biologico, il marchio non può essere utilizzato.**

- **Prodotti multi-ingrediente possono essere etichettati con il logo solo se il 90% degli ingredienti è di qualità Demeter e avendo avuto cura di utilizzare tutti gli ingredienti Demeter disponibili (si prega di vedere la sezione 3.1 per la definizione di disponibilità e i requisiti aggiuntivi necessari per gli ingredienti che non sono certificati Demeter).**

- **Prodotti multi-ingrediente che contengono dal 66-90% di ingredienti certificati Demeter possono essere etichettati con il logo Demeter solo previa deroga di Demeter e Italia (DEROGA V: Allegato I Trasformazione). Il marchio può essere utilizzato solo con una deroga rilasciata da Demeter Italia. Gli ingredienti devono essere chiaramente indentificati in % e deve essere indicato lo stato della certificazione**

- **Solo per il prodotto destinato al mercato USA, in alternativa alla deroga sull'etichettatura (attualmente utilizzata solo negli USA) – Prodotti che contengono il 70% o più di ingredienti certificati Demeter, ma meno del 90%, generalmente possono essere etichettati con "Made with Demeter Certified Ingredients". Per tutti i prodotti in questa categoria, l'etichetta non può elencare più di tre gruppi alimentari e tutti gli ingredienti all'interno del gruppo devono essere certificati Demeter. Gli ingredienti di origine agricola presenti nel restante 30% devono però essere certificati almeno biologici. Un prodotto con la dicitura 'made with' non può presentare il logo sull'etichetta principale di quel prodotto. Si consulti Demeter USA o lo Standard di etichettatura USA per ulteriori informazioni.**

- **I prodotti che contengono dal 10 al 66% di ingredienti certificati Demeter non possono riportare il logo, è però concesso inserire nell'etichetta la parola "Demeter" o "Biodynamic" nel senso di denominazione nella lista degli ingredienti (si veda anche lo status della certificazione nella lista degli ingredienti).**

- **Solo negli USA, prodotti contenti il 10-50% di ingredienti Demeter/Biodynamic possono essere identificati con la denominazione degli ingredienti solo nella controetichetta. Prodotti contenenti**

il 50-70% di ingredienti certificati Demeter/Biodynamic possono essere identificati nella contro etichetta con una descrizione sugli ingredienti certificati Demeter; la spiegazione può elencare informazioni sugli ingredienti Demeter/Biodynamic e non può far riferimento alla dicitura "Demeter Certified Biodynamic" o "Made with Demeter Certified (ingredient)". Il prodotto deve essere verificato anche per soddisfare i requisiti di etichettatura del USA National Organic Program. Il marchio non può essere utilizzato in nessuna parte dell'etichetta. L'etichettatura degli ingredienti necessita la certificazione Demeter della filiera di trasformazione.

- In tutti i prodotti con meno del 100% di ingredienti certificati Demeter, lo stato della certificazione di ogni ingrediente deve essere chiaramente indentificato nella lista degli ingredienti utilizzando asterischi (*biologico, **Demeter o **biodynamic,)

- Se un prodotto contiene un ingrediente con diversi livelli di certificazione (Demeter e biologico), questo può essere indicato solo come biologico.

- Il pesce di mare e i frutti di mare pescati in accordo con i requisiti del Marine Stewardship Council (MSC), possono essere utilizzati come ingredienti nei prodotti Demeter. Il prodotto finito deve contenere un minimo del 70% di ingredienti certificati Demeter. Ai prodotti contenenti una quota inferiore di ingredienti Demeter si applicano le regole generali di etichettatura devono essere applicate.

Tab.: 5/Panoramica delle percentuali di ingredienti Demeter

Percentuale prodotto Demeter	Etichettatura	Ingredienti
100%		I prodotti mono ingrediente non richiedono la lista degli ingredienti e quindi l'etichettatura degli ingredienti non è richiesta
90-100%		Gli ingredienti devono essere chiaramente identificati in % e deve essere specificato il loro stato di certificazione.
66-90%		Il marchio può essere utilizzato solo con una deroga rilasciata da Demeter Italia Gli ingredienti devono essere chiaramente indentificati in % e deve essere indicato lo stato della certificazione
10-66%		L'utilizzo del marchio non è consentito, ogni ingrediente certificato Demeter può essere etichettato come Demeter nella lista degli ingredienti

Per ulteriori informazioni sul calcolo della percentuale degli ingredienti e le loro qualità da origine agricola e non, approvazione e disponibilità di materie prime Demeter, si faccia riferimento ai paragrafi 2.6 Certificazione e 3.1 Composizione e qualità delle materie prime.

A fronte di quanto previsto da BFDI, il Consiglio di Amministrazione di Demeter Associazione Italia ha deliberato il non uso della dicitura "Demeter in conversion" a tutela dei licenziatari Demeter.

4.6 Posizionamento del logo sui prodotti

ll logo del marchio Demeter deve essere utilizzato come co-brand (il logo del marchio Demeter è utilizzato in combinazione con il marchio dell'impresa che porta il prodotto sul mercato.). È necessario osservare quanto segue:

- Il logo del marchio Demeter deve essere collocato nel terzo superiore della confezione frontale, preferibilmente centrato lungo il bordo superiore.
- La dimensione deve essere compresa tra 20 mm e 50 mm di larghezza (Demeter Italia può approvare l'uso al di fuori di tali limiti).
- Il logo del marchio Demeter deve essere sempre chiaramente riconoscibile.
- Il licenziatario deve essere chiaramente identificato sull'imballaggio, che deve includere il nome e l'indirizzo.

■ Il logo del marchio Demeter può essere utilizzato anche sull'etichetta a collare per i prodotti imbottigliati, a condizione che il logo Demeter sia ben visibile rispetto ad altre informazioni sul collare.

■ In caso di mancanza di chiarezza, Demeter Italia può, eventualmente, approvare l'uso del logo caso per caso.

Intorno al logo Demeter deve essere mantenuta una distanza adeguata da altri testi e loghi. Distanze minime, proporzioni e regole per etichette molto piccole sono descritte nel "Manuale di Etichettatura". La sovrapposizione del logo con altri elementi grafici deve essere evitata in ogni caso.

4.6.1. Forma e colore del logo

La seguente è solo una panoramica generale dell'uso del logo Demeter sulla confezione esterna e sul materiale pubblicitario. Linee guida dettagliate e raccomandazioni per un appropriato utilizzo del marchio, le diciture suggerite e le asserzioni sull'apparizione del marchio possono essere trovate nel Manuale di Etichettatura o. File grafici ufficiali possono essere trovati al link https://www.demeter.net/download/logos

■ La forma e la proporzione del logo non possono essere cambiate o alterate in alcun modo.

■ Se il logo non è ben differenziato dallo sfondo. Una soluzione grafica deve essere trovata per garantire un contrasto appropriato. Informazioni dettagliate si possono trovate nel Manuale di Etichettatura.

■ Se il logo è utilizzato su etichette tonde non può essere adattato alla linea curva. La distanza tra il logo e la parte curva superiore dell'etichetta deve essere pari alla dimensione della lettera "d" del logo.

Se l'etichetta o la confezione del prodotto Demeter è stampata con più di un colore deve essere seguito lo schema che segue:

Tab.: 6/ Schema dei colori per il normale utilizzo del logo Demeter

Logo	Colore	Descrizione	
	Parola stilizzata del marchio: bianco	Bianco (o trasparente su fondo chiaro)	
	Sfondo: arancione	Spazio colore/Versione	Codice colore
		CMYK coated	0/65/100/0
		CMYK uncoated	0/57/100/0
		Pantone coated	158C
		Pantone uncoated	144U
		RAL	2011
		RGB	239-112-025
		HEX	#ef7019
	Linea di accentuazione: verde	Spazio colore/Versione	Codice colore
		CMYK coated	100/0/70/30
		CMYK uncoated	100/0/80/23
		Pantone coated	336C
		Pantone uncoated	3288U
		RAL	6016
		RGB	000-120-087
		HEX	#007857

Stampa monocromatica

Se è utilizzato un solo colore l'utilizzo del logo è permesso in quel colore solo dopo l'approvazione di Demeter Italia.

Se il logo non è chiaramente differenziato dallo sfondo la parte superiore del logo può essere identificata con una linea aggiuntiva.

Etichette colorate con logo Demeter monocromatico

Se per importanti ragioni il logo Demeter sul fronte non può essere utilizzato nei colori originali in accordo con la tabella sopra riportata, può essere utilizzato in colori monocromatici quali l'oro, l'argento o il bianco e nero (inclusa la scala di grigi). La decisione è attribuita a Demeter Italia. In qualsiasi caso, il logo Demeter nei colori originali deve essere utilizzato nell'etichetta posteriore del prodotto in modo che sia chiaramente riconoscibile tra i consumatori. Il posizionamento del logo sull'etichetta posteriore può essere scelto liberamente. La dimensione minima del logo pari a 2cm deve essere mantenuta sia per la fronte che per il retro-etichetta.

4.7 Aggiunta di testo al logo

L'aggiunta di testo al logo non è permessa, con l'eccezione di campagne marketing ufficiali connesse con progetti internazionali di visibilità e posizionamento del marchio approvati da BFDI

L'uso del marchio senza riferimento a un prodotto, da parte di organizzazioni o persone singole non coinvolte nella certificazione (per esempio pubblicità nazionali o internazionali o enti di formazione) non è regolamentata da questa sezione sull'etichettatura. L'uso del marchio deve essere regolato da un contratto tra queste parti e il rispettivo proprietario del marchio.

Tab.:7/ Esempi di aggiunta di testo al logo Demeter ufficiali

Esempio di campagna pubblicitaria	Esempio di utilizzo al di fuori dell'ambito della certificazione
demeter you will grow	demeter Beratung

4.8 Etichettatura di specifici gruppi di prodotti

4.8.1 Etichettatura dei superalcolici

Le bevande alcoliche possono essere etichettate con il logo Demeter alle stesse condizioni dei vini Demeter (si veda il capitolo sottostante).

4.8.2 Etichettatura dei vini

■ Se il vino è prodotto con uve certificate Demeter e conforme alle norme internazionali Demeter, può essere etichettato con il logo del marchio Demeter come sopra indicato. Inoltre, il logo può essere posizionato ovunque sul davanti, sul retro o sul colletto e può apparire in oro, argento o in bianco e nero (se si preferisce alla colorazione originale).

■ Se le uve certificate Demeter sono trasformate da un licenziatario Demeter in vino secondo gli standard UE per il vino biologico, o secondo standard riconosciuti come equivalenti, possono essere etichettate come "Vino da uve Demeter" o "Vino da uve biodinamiche" alle seguenti condizioni:

- I marchi non devono essere utilizzati e non deve esserci alcuna implicazione che il vino sia certificato Demeter.
- La menzione di Demeter e/o Biodynamic è limitata alla sola controetichetta, utilizzando la dicitura "Vino ottenuto da uve Demeter" o "Vino ottenuto da uve biodinamiche" nello stesso tipo di carattere del resto del testo. Altri riferimenti al metodo biodinamico di produzione dell'uva sono consentiti solo sulla controetichetta con lo stesso tipo di carattere del resto del testo.

Se il vino è prodotto da uve Demeter ed è conforme a questi Standard di vinificazione, nei Paesi dove vige l'uso del logo Demeter fiore, il prodotto può riportare in etichetta, contro etichetta o sul collare il logo Demeter fiore in conformità con le norme nazionali di etichettatura.

4.8.3 Etichettatura di altri prodotti contenenti alcool

I prodotti Demeter contenti ingredienti alcolici (Demeter o biologici) nei quali l'ingrediente alcolico non è parte del nome del prodotto (es. prodotti da forno, dolci, ecc.), è necessaria la dicitura aggiuntiva "prodotto contenente alcool" o similare. Il solo ingrediente alcool nella lista degli ingredienti non è sufficiente.

4.8.4 Etichettatura dei cosmetici Demeter

■ Possono essere etichettati secondo i requisiti generali del presente standard di etichettatura i prodotti contenenti almeno il 90% di ingredienti certificati Demeter (o tra il 66-90% se presente una deroga) e che siano conformi alle norme per i "Cosmetici e prodotti per la cura della persona", tutti i prodotti di origine non agricola ammessi sono elencati al punto 7.15.7

■ Per i prodotti contenti meno del 66% di ingredienti Demeter, gli ingredienti possono essere identificati come Demeter o Biodynamic solo con riferimento alle materie prime presenti nella lista

ingredienti. L'uso della parola Demeter nella lista ingredienti non deve in nessun modo rendere implicito che il prodotto nel suo complesso sia di qualità Demeter/Biodynamic.

■ Le diciture Demeter o Biodynamic possono essere utilizzate solo sul retro o sul lato dell'etichetta quando:

- Il prodotto rispetta standard "biologici" o "naturali" approvati* dalla BFDI ed essere etichettati come tali, o
- Il prodotto soddisfa questo standard ad eccezione di uno o più ingredienti aventi origine non agricola e consentiti nello standard "naturale" sopra citato, e
- Il carattere e la dimensione per l'uso delle parole Demeter e Biodynamic sono gli stessi del testo utilizzato nel riquadro informativo (senza utilizzare il logo Demeter).
- Gli ingredienti certificati Biodynamic sono indicati nell' imballaggio, nel foglietto illustrativo e sulla pagina web attraverso il link del prodotto.

■ Il riferimento all'agricoltura Demeter/Biodynamic e alle materie prime contenute nei prodotti con meno del 66% di ingredienti certificati nella formulazione totale può essere effettuato solo come sopra citato. In Internet e in altre piattaforme devono essere specificati gli ingredienti non Demeter.

** si prega di vedere la sezione degli standard per "Cosmetici e prodotti per la cura della persona"*

4.8.5 Etichettatura dei prodotti tessili

■ L'etichettatura dei tessuti provenienti da lana Demeter e da altre fibre che sono state prodotte in accordo con gli Standard di Trasformazione Demeter possono essere etichettate con il logo se i requisiti generali sono stati rispettati.
Etichettatura della materia prima - Le diciture Demeter o Biodynamic devono essere utilizzate solo sul retro o sul lato dell'etichetta quando:

■ Il prodotto rispetta standard "biologici" o "naturali" approvati* dalla BFDI es.GOTS ed essere etichettati come tali, o

■ ll prodotto soddisfa lo Standard Internazionale per i tessuti ad eccezione di uno o più ingredienti/lavorazioni consentiti nello standard "naturale" sopra citato

■ Il carattere e la dimensione per l'uso delle parole Demeter e Biodynamic sono gli stessi del testo utilizzato nel riquadro informativo (senza utilizzare il logo Demeter).

■ Gli ingredienti certificati Biodynamic sono indicati sia sull' imballaggio che nell'etichetta illustrativa e sulla pagina web attraverso il link del prodotto

■ Il riferimento all'agricoltura Demeter/Biodynamic e alle materie prime contenute nei prodotti può essere effettuato solo come sopra citato. In Internet e in altre piattaforme devono essere specificati gli ingredienti non Demeter

* *L'approvazione richiede:*

- Il 50% degli ingredienti derivanti dall'agricoltura sono di origine biologica
- Nessun ingrediente in parallelo (Demeter con biologico/convenzionale)
- No OGM
- No nano particelle

La licenza deve essere applicata per approvazione fornendo la prova che i requisiti sono stati soddisfatti.

I loghi Demeter/Biodynamic non possono essere utilizzati ovunque sull'etichetta.

4.8.6 Etichettatura delle varietà da selezione biodinamica

I prodotti che rispettano i requisiti per la selezione biodinamica, come visto nella sezione 6.1.10 di questo standard possono essere etichettati come segue:

■ Con il logo Demeter in linea con i requisiti generali di questo standard di etichettatura

■ Con un testo che si riferisce alla biodinamica es. "Varietà coltivata con metodo biodinamico", "Varietà cresciuta con metodo biodinamico", o "Da selezione biodinamica" con il testo contenente le informazioni sul prodotto.

■ Con la combinazione del logo "Bioverita" e il riferimento alla selezione biodinamica.

Per poter etichettare o solo con riferimento alla selezione, o in combinazione con il logo "Bioverita" i seguenti requisiti minimi devono essere rispettati:

■ I semi etichettati devono essere al 100% selezionati secondo gli Standard di selezione varietale biodinamica

■ Le sementi di una sola varietà che sono venduti come prodotti sfusi non trasformati devono seguire al 100% gli Standard di selezione varietale biodinamica.

■ Le sementi di una sola varietà venduti confezionati e/o trasformati devono contenere almeno il 66% di materia prima da selezione biodinamica (questa proporzione minima è calcolata utilizzando la media annuale e non per confezione).

■ Le sementi multi-varietali devono contenere almeno il 50% di materia prima provenienti da selezione biodinamica (questa proporzione minima è calcolata utilizzando la media annuale e non per confezione)

I requisiti di cui sopra si applicano anche ai prodotti e alle materie prime ottenute da sementi di aziende agricole Demeter che sono state riprodotte in un'azienda agricola biologica per la produzione di sementi.

Tab.: 8/ Esempi del logo "Bioverita" in combinazione con il testo

4.8.7 Etichettatura dei prodotti delle galline ovaiole

Le etichette e l'etichettatura dei prodotti della gestione delle galline ovaiole Demeter con il logo Demeter accompagnano una dicitura opzionale come "i pulcini maschi delle galline ovaiole sono stati allevati" o formulazioni simili, questa è consentita solo se i pulcini maschi sono stati allevati in un'azienda Demeter.

4.8.8 Etichettatura dei prodotti dell'apicoltura

Le etichette e l'etichettatura delle confezioni dei prodotti dell'apicoltura Demeter con il logo del marchio devono soddisfare i requisiti generali delle norme di etichettatura.

Inoltre, sull'etichetta deve essere riportato il seguente testo o una dicitura simile: "Il fattore determinante nella gestione delle api Demeter è il modo in cui l'apicoltore se ne prende cura. Poiché le api hanno un'ampia superficie di bottinatura, non è possibile attendersi che sorvolino principalmente terreni che sono stati gestiti secondo gli Standard Demeter".

4.8.9 Etichettatura dei prodotti a base di cannabis

L'etichettatura con il logo Demeter di prodotti a base di cannabis è possibile alle seguenti restrizioni:

- Prodotti a scopo ricreativo non possono essere etichettati con il logo.
- Prodotti a scopo terapeutico con un contenuto di THC maggiore dello 0,5% non possono essere marchiati con il logo.
- Prodotti con un contenuto di CBD entro i requisiti legali e un contenuto di THC inferiore allo 0.5% possono invece essere etichettati con il logo.

Le opzioni di etichettatura si riferiscono sia all'etichettatura della materia prima sottoforma di infiorescenze essiccate che ai prodotti trasformati come cosmetici e oli, appurato che siano conformi agli Standard di trasformazione – parte generale e sezioni dedicate al prodotto-.

Le norme legali accompagnatorie come la certificazione secondo la legge biologica o l'etichettatura di prodotti medici con indicazioni biologiche possono variare in tutto il mondo e possono limitare

ulteriormente l'uso dei marchi. Demeter Italia è responsabile del prendere in considerazione queste norme legali nella fase istruttoria di certificazione.

In sintesi:

■ Questi standard si applicano al marchio Biodynamic in tutto il mondo, incluso il logo Demeter, la parola stilizzata Demeter, il logo fiore Demeter. Questo inoltre include l'utilizzo delle parole Demeter e Biodynamic in prodotti e ingredienti così come nel materiale pubblicitario e informativo (es. listino prezzi documenti della merce).
■ L'utilizzo del marchio richiede un contratto di licenza con Demeter Italia.
■ Ogni prodotto deve avere una chiara identificazione del licenziatario, compresi nome e indirizzo.
■ Ci sono chiare linee guida per la dimensione, la proporzione, il colore e il posizionamento dei marchi. Queste variano per alcuni gruppi di prodotti.
■ Le informazioni per i consumatori su tutte le confezioni devono essere chiare e comprensibili, compreso il livello di certificazione e le proporzioni di tutti gli ingredienti Demeter.

5. Disinfestazione, pulizia dei magazzini e degli impianti di produzione

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – sezione generale

5.1 Introduzione

Sia le procedure di disinfestazione che la pulizia negli impianti di lavorazione e delle unità di produzione non sono regolate dalla maggior parte dei regolamenti del biologico. Per questo motivo, a differenza di altri settori di questo standard, non si può dare per scontato che questi aspetti siano regolamentati dai regolamenti dell'agricoltura biologica. Uno Standard che possa rispondere sia alle preoccupazioni di igiene e sicurezza alimentare, sia ai numerosi settori di utilizzo e gruppi di prodotti, riducendo al minimo l'impatto sugli equilibri vitali e sull'ambiente, attualmente, oltrepassa i limiti di fattibilità ai sensi di questo Standard e della sua successiva verifica.

Quanto segue è dunque solo un'esclusione dei metodi e dei mezzi più invasivi. L'ottimizzazione della gestione della pulizia e dello smaltimento, nonché della disinfestazione deve avere, da un punto di vista ecologico, effetti minimi sui prodotti Demeter e sull'ambiente, questa è la principale responsabilità di ogni licenziatario Demeter.

5.2 Campo di applicazione

La presente Direttiva non si limita ai soli trasformatori, ma si riferisce ai magazzini al chiuso e all'aperto nei settori della trasformazione, del commercio e della produzione, nonché agli impianti di produzione e di trasformazione, alle sale di trasformazione di latte e derivati e alle sale di mungitura.

5.3 Misure preventive

Sia per il controllo dei parassiti, che nell'uso dei detergenti, le misure profilattiche e l'igiene negli impianti industriali devono essere sempre prioritari per prevenire infestazioni di parassiti e

microrganismi patogeni, in modo da ridurre l'uso di misure di contrasto. Questi aspetti dovrebbero far parte dei sistemi di gestione interni e costantemente sviluppati. Requisiti strutturali della

produzione, il carico microbiologico delle materie prime lavorate e l'igiene personale dei dipendenti richiedono un costante sviluppo e formazione.

Le norme HACCP sono la base del sistema di qualità aziendale nei diversi settori produttivi e richiedono personale responsabile e formato. Ove possibile, le norme HACCP devono essere concepite adottando misure di contenimento a basso impatto complementari.

5.4 Controllo dei parassiti

5.4.1 Registrazione dei trattamenti

Nel caso in cui vengano incaricate aziende specializzate di derattizzazione e lotta ai parassiti, queste 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 deve prevedere il rispetto di questi Standard.

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

In ogni caso l'azienda è tenuta alla formulazione delle azioni concrete di protezione relative a disinfezione/disinfestazione nella relazione tecnica Demeter aziendale

5.4.2 Interventi consentiti – magazzini

I seguenti interventi possono essere effettuati nei magazzini evitando che ci siano contatti con i prodotti stoccati:

- Trappole (trappole di tipo "catch-alls", trappole con esche, trappole con anticoagulanti o colecalciferolo (vitamina D3) per roditori, trappole ad UV, trappole con alcool, carta adesiva, atmosfera inerte, trappole attrattive a feromoni)
- Oli naturali con effetto repellente (agrumi, semi di lino, oli di origine animale)
- Generatori di ultrasuoni
- Insetti parassiti o predatori (es. *Lariophagus*)
- Terra di diatomee
- Piretro (senza Piperonilbutossido - PBO). Demeter Italia può concedere una deroga se il PBO è presente in mezzi tecnici che devono essere utilizzati per legge. (DEROGA VII: Allegato I Trasformazione)
- *Bacillus thuringensis*

5.4.3 Interventi approvati – materie prime

I seguenti trattamenti possono essere utilizzati nei depositi e a diretto contatto con le materie prime e i prodotti:

- Lavaggio con acqua o vapore
- Setacciatura o battitura
- Aspirazione
- Aria compressa – disinfestazione
- Trattamenti termici (raffreddamento, congelamento ad alta pressione, calore)
- Trattamenti con gas inerti come, ad esempio, azoto o anidride carbonica.

5.4.4 Altri trattamenti

Se le misure di lotta contro i parassiti sopra descritte non fossero sufficienti e sarà necessario l'utilizzo di altri mezzi chimici o biotecnologici come: estratti vegetali tossici, neurotossine o composti ormonali, questi potranno essere utilizzati solo in locali vuoti e rispettando le condizioni elencate di seguito. L'autorizzazione all'utilizzo di misure particolari deve essere richiesta a Demeter Italia (DEROGA VIII: Allegato I Trasformazione) specificando uno dei seguenti motivi:

- Consulenza e convalida da parte di un professionista nella lotta contro i parassiti.
- Descrizione dei mezzi e dei materiali.
- Descrizione delle misure atte ad evitare la contaminazione dei prodotti stoccati in seguito alla disinfestazione
- Misure per migliorare la prevenzione al fine di evitare successivi trattamenti

5.5 Prodotti per la pulizia

5.5.1 Prodotti per la pulizia – Informazioni di base

Prodotti autorizzati per la pulizia e la disinfezione degli edifici e degli impianti (ad esempio, attrezzature e utensili).

L'utilizzo di detergenti non può rientrare nel controllo e nella certificazione a causa dei diversi campi di applicazione, dei numerosi gruppi di prodotti e della priorità della sicurezza dei prodotti. Le linee guida generali, nel senso di una lista positiva, non sono possibili nell'ambito di questa linea guida. Oltre all'uso di detergenti con il minor impatto ambientale possibile nella produzione e nella lavorazione, deve essere rispettata una gestione responsabile dei detergenti utilizzati in azienda. L'utilizzo può essere descritto solo in un sistema di gestione dettagliato che tenga conto delle circostanze e dei rischi specifici di ogni fase operativa. Le misure devono essere adattate ai rispettivi rischi. Quando le sostanze pericolose devono essere utilizzate in aree sensibili, l'attenzione deve

essere focalizzata sulla protezione dell'utente, sul corretto smaltimento degli effluenti ed evitare la contaminazione del prodotto.

Si prega di notare che, specialmente per il vino, ci sono ulteriori requisiti nella sezione relativa alla lavorazione del solo campo enologico

5.5.2 Prodotti consigliati per la pulizia

- Saponi a base di potassio e di sodio.
- Latte di calce
- Calce
- Calce viva
- Soda caustica
- Acqua ionizzata
- Potassa caustica
- Perossido di idrogeno (acqua ossigenata)
- Essenze naturali vegetali
- Acido citrico, peracetico, formico, lattico, ossalico e acido acetico
- Alcool
- Acido nitrico (impianti per latticini)
- Acido fosforico (impianti per latticini)
- Carbonato di sodio
- Ozono
- Zolfo

5.5.3 Prodotti per la pulizia consentiti

Tutti i prodotti per la pulizia sono autorizzati con eccezione di quelli elencati nel paragrafo 5.5.4, nella misura in cui nessuna altra direttiva giuridica di rango superiore li escluda. Ciò vale a condizione che le misure descritte al punto 5.5.2 non siano rilevabili nel prodotto. La contaminazione del prodotto, anche con agenti autorizzati, può portare alla revoca della certificazione sul prodotto contaminato da parte di Demeter Italia

5.5.4 Prodotti per la pulizia non consentiti

I prodotti per la pulizia contenenti le seguenti sostanze non sono consentiti:

- **QAC (Sali quaternari di ammonio)**
- **Il cloro attivo non è permesso, ad eccezione di attrezzature e superfici in aziende che lavorano prodotti a base di carne e in aziende lattiero casearie. Gli altri operatori, che intendono utilizzare detergenti a base di cloro attivo devono richiedere una deroga a Demeter Italia nella quale venga giustificato il suo utilizzo a causa dell'elevato rischio biologico (deroga IX: Allegato I Trasformazione). Se sono disponibili valide alternative, queste devono essere utilizzate.**
- **EDTA (acido etilen-diammino-tetra-acetico) e i suoi sali**
- **Formaldeide.**

6. Produzione

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – produzione

6.1 Produzione vegetale

"Concimare significa vivificare il suolo". Da questo principio risulta la necessità di effettuare una concimazione con sostanze provenienti dai contesti vitali rappresentati dalle piante e dagli animali. Nella gestione della concimazione ha un'importanza determinante l'uso appropriato dei preparati biodinamici".

6.1.1 Campo di applicazione

La produzione vegetale comprende tutte le colture erbacee ed arboree, nelle quali sono comprese le piante perenni e quelle ornamentali, solitamente coltivate in aziende a gestione biologica.

6.1.2 Sementi e materiali di propagazione

6.1.2.1 Principi generali – sementi e materiali di propagazione

Sementi e materiali di propagazione geneticamente modificati (OGM), inclusi protoplasmi e tecniche di fusione del citoplasma, non possono esser utilizzati in aziende Demeter.

L'utilizzo di sementi e materiale di propagazione prodotto con nuove tecniche di selezione (NPBTs) è proibito nelle aziende Demeter. Questo divieto comprende tutte le NPBTs considerate dall'IFOAM EU come tecniche di modificazione genetica che portano ad OGM, in accordo con l'esistente definizione EU.

Le tecniche sono:

- Mutagenesi oligonucleotide diretta (ODM)
- Nucleasi dita di zinco, tipologie da I a III (ZFN-I, ZFN-II, ZFN-III)
- CRISPR/Cas
- Meganucleasi
- Cisgenesi
- Innesto su un porta innesto geneticamente modificato

- Agro-infiltrazione
- Metilazione del DNA ed RNA dipendente (RdDNA)
- Selezione varietale inversa
- Genomica sintetica

Sementi e materiale di propagazione devono, preferibilmente, avere origine da agricoltura biodinamica o biologica se la prima non è disponibile.

L'uso di semi di piante trattati con elettroni a bassa energia è vietato se è disponibile un trattamento alternativo conforme a questo standard.

6.1.2.2 Sementi e patata da seme

Le sementi e le patate da seme devono provenire, preferibilmente, da agricoltura biodinamica, o da agricoltura biologica se non sono disponibili sementi biodinamiche.

Le sementi e le patate da seme provenienti da agricoltura biodinamica o da agricoltura biologica non devono essere trattati con trattamenti chimici di sintesi, incluso durante lo stoccaggio. L'irraggiamento con radiazioni ionizzanti è escluso.

Se le sementi o le patate da seme non sono disponibili di qualità biodinamica o biologica, dopo l'approvazione di Demeter Italia, possono essere utilizzati in deroga materiali non trattati di origine convenzionale. (DEROGA 1: Allegato 6)

Ibridi di cereali, ad eccezione del granoturco (*Zea mays*), sono esclusi dalla produzione di mangimi e cibi. Semi e materiale vegetale prodotto utilizzando protoplasmi e tecniche di fusione citoplasmatica sono proibite.

L'Assemblea degli associati a Demeter Associazione Italia del 4 maggio 2018 su proposta del Consiglio Direttivo ha deliberato l'interpretazione del paragrafo (ex 3.1.1) a cui ogni azienda agricola sia sublicenziataria o che aspiri alla sublicenza deve rispettare:

Tale paragrafo richiede l'esclusivo utilizzo di sementi e materiali di propagazione di origine biodinamica e/o biologica; è previsto lo strumento della DEROGA, consentendo l'uso di materiale convenzionale purchè regolarmente richiesta e motivata.

Ogni deroga prevista dallo Standard (ALLEGATO 6), deve essere NECESSARIAMENTE E PREVENTIVAMENTE AUTORIZZATA, pena l'applicazione delle relative sanzioni previste. Trascorsi 30 giorni dalla presentazione della richiesta di deroga all' Ufficio Controllo e Certificazione di Demeter Italia senza aver ricevuto risposta negativa o interlocutoria, vale il silenzio assenso.

6.1.2.3 Materiale di propagazione per colture arboree e perenni

Se il materiale di propagazione per le colture arboree o perenni non è disponibile con certificazione biodinamica o biologica possono essere utilizzati materiali di propagazione convenzionali solo

dopo aver chiesto deroga a Demeter Italia (DEROGA 1 - Allegato 6). I trattamenti post raccolta con prodotti chimici (es. disinfettanti) non sono permessi.

È esente da deroga l'acquisto di non più di due alberi all'anno per azienda agricola.

6.1.3 Concimazione – Parte generale

Uno degli obiettivi principali dell'agricoltura biodinamica è di portare il suolo alla vita. Questo include mantenere e incrementare la naturale fertilità del suolo attraverso coltivazioni appropriate, allevamento zootecnico e concimazione. Gli agricoltori biodinamici devono, come minimo, conservare e dove possibile incrementare il quantitativo di humus nei suoli. Per questi motivi la fissazione biologica dell'azoto, i sovesci, le piante che migliorano il quantitativo di sostanza organica nel suolo, i fertilizzanti aziendali, il letame e il compost sono così importanti in agricoltura biodinamica.

La capacità di stoccaggio dei concimi deve essere adeguata, le perdite di elementi nutritivi devono essere minimizzate così come la dispersione incontrollata nell'ambiente nelle aree vicine alla zona di stoccaggio deve essere prevenuta.

La base della concimazione per tutti gli indirizzi aziendali è il compostaggio e lo stallatico, inoculati con i preparati da cumulo. Nelle aziende foraggere estensive Demeter Italia può approvare un regime di concimazione che non includa il compost se i preparati da compost sono distribuiti direttamente sui terreni ogni anno con processi alternativi (es. Fladen, 500P). Per dettagli si confronti con il capitolo 6.2 Preparati Biodinamici.

I capitoli seguenti distingueranno i requisiti minimi della fertilizzazione a seconda dei diversi orientamenti colturali:

- Serre/orticoltura,
- Colture perenni/frutteti,
- Seminativi inclusi gli ortaggi a pieno campo

e la diversa tipologia di fertilizzanti:

- Concime aziendale (letame, compost, colaticcio vegetale – confrontare con Allegato 4/1.)
- Concime importato (come letame, ma acquistato da altre aziende biodinamiche, biologiche, convenzionali – confrontare con l'Allegato 4/1 e 2)
- Concime proveniente da rifiuti organici (come rifiuti verdi urbani compostati o substrati dall'estrazione del biogas – confrontare con Allegato 4/1 e 2)
- Fertilizzanti del commercio (qualsiasi materiale per la fertilizzazione avente origine organica e minerale e non compreso dalle tre categorie sopra riportate è da considerarsi un fertilizzante del commercio – confrontare con Allegato 4/2 e 3)

I seguenti paragrafi rappresentano i requisiti minimi internazionali, le organizzazioni nazionali sono incoraggiate a sviluppare requisiti aggiuntivi che tengano conto di specifiche regionali, metodi colturali tradizionali e sistemi agricoli.

Inoltre, l'intensità della concimazione deve essere adattata al luogo e alle condizioni climatiche.

6.1.3.1 Concimazione – quantità, indirizzo produttivo e fonti

La gestione dei nutrienti deve soddisfare due obiettivi essenziali: deve essere adattata alle condizioni locali così come alla tipologia di azienda e i nutrienti apportati ed asportati devono essere bilanciati. L'azoto apportato mediante i sovesci non è tenuto in considerazione nel calcolo del bilancio dell'azoto.

Demeter Italia può chiedere un bilancio dell'azoto per verificare il massimo apporto di azoto per le aziende orticole e perenni (nelle regioni subtropicali fino a 170 kg N/ha/anno).

L'apporto di azoto è preso come un valore di orientamento, di conseguenza i valori devono essere assunti, allo scopo dell'ispezione e della certificazione, con un margine di errore del 5%.

Nell'ottica di non rendere il bilancio dell'azoto e del fosforo eccessivamente complicato, specialmente per le piccole aziende, solo la quota di fertilizzanti organici del commercio vengono tenuti in considerazione per l'input di fosforo (diversamente dall'input di azoto).

■ Seminativi – Il quantitativo totale di azoto e fosforo applicata da tutti i tipi di fertilizzanti utilizzati non può superare la quantità che sarebbe prodotta dagli animali che l'azienda agricola potrebbe sostenere con la propria produzione di foraggio. Questo corrisponde ad un apporto di azoto che non deve superare i 112kg N/ha/anno (orientativamente 43kg P/ha/anno) calcolato sulla superficie coltivata* (si veda la Tab. 9 sottostante). Se il letame aziendale (letame proprio o basato sulla cooperazione foraggio-letame) non dovesse essere sufficiente a soddisfare la richiesta di azoto, altri fertilizzanti possono essere importati in azienda, quanto segue dovrà essere tenuto in considerazione:

- Restrizioni previste all'importazione di letame da fonti convenzionali (es. allevamenti estensivi, alimentazione del bestiame priva di OGM)
- Restrizioni sui concimi derivanti da rifiuti organici
- La quota di azoto importata dai concimi organici del commercio deve essere inferiore alla quantità di azoto apportata con compost, letame aziendale, letame acquistato, sovescio e concimi da rifiuti organici e non può superare i 40 kg/N/ha/anno calcolati sulla base della superficie coltivata* (si veda la Tab. 9 sottostante)

■ Aziende orticole – Il quantitativo totale di azoto apportato da tutti i tipi di concimi utilizzati non deve superare i 170 kg/N/ha/anno calcolati sulla base della superficie coltivata* (si veda la Tab. 9 sottostante). Se il letame aziendale non dovesse essere sufficiente a soddisfare la richiesta di azoto, altri fertilizzanti possono essere importati in azienda, quanto segue dovrà essere tenuto in considerazione:

Restrizioni previste all'importazione di letame da fonti convenzionali (es. allevamenti estensivi, alimentazione del bestiame priva di OGM)

- Restrizioni sui concimi derivanti da rifiuti organici
- La quota di azoto importata dai concimi organici del commercio deve essere inferiore alla quantità di azoto apportata con compost, letame aziendale, letame acquistato, sovescio e concimi da rifiuti organici e non può superare gli 80 kg/N/ha/anno tenendo conto degli asporti in relazione alla rotazione colturale dell'azienda.

■ Colture perenni – Il quantitativo totale di azoto apportato da tutti i tipi di concimi, in generale, non deve essere superiore a 96 kg/N/ha/anno, per i vigneti non deve superare i 50 kg/N/ha/anno (calcolato come una media nei tre anni) e non deve superare i 170 kg/N/ha/anno per le colture perenni nelle regioni (sub)tropicali –calcolati sulla base della superficie coltivata * (si veda la Tab. 9 sottostante). Se il letame aziendale non dovesse essere sufficiente a soddisfare la richiesta di azoto, altri fertilizzanti possono essere importati in azienda, quanto segue dovrà essere tenuto in considerazione:

- Restrizioni previste all'importazione di letame da fonti convenzionali (es. allevamenti estensivi, alimentazione del bestiame priva di OGM)
- Restrizioni sui concimi derivanti da rifiuti organici
- La quota di azoto importata dai concimi organici del commercio deve essere inferiore alla quantità di azoto apportata con compost, letame aziendale, letame acquistato, sovescio e concimi da rifiuti organici combinati e non può superare i 40 kg/N/ha/anno calcolati sulla base della superficie coltivata* (si veda la Tab. 9 sottostante)
- Banane: L'azoto derivante dai concimi del commercio non può superare in media i 120 kg/N/ha/anno calcolato sull'area coltivata a banana. Questo quantitativo deve essere, in media, non superiore a tre volte il quantitativo di azoto fornito dalla somma di compost biodinamico, del letame aziendale, del letame acquistato, dei sovesci e dei rifiuti organici. Questo si applica per un periodo transitorio che termina al 31/12/2031. Entro tale data è prevista una revisione che tenga conto della verifica delle possibilità di raggiungere una situazione di maggiore equilibrio.

**per superficie coltivata o area agricola si intende l'insieme di:*

- *terreno coltivabile (noto anche come terreno agricolo): qui ridefinito per indicare il terreno che produce colture che richiedono il reimpianto annuale o terreno a maggese o pascolo utilizzato per tali colture in un periodo di cinque anni.*
- *terreni permanentemente coltivati: terreni che producono colture che non richiedono il reimpianto annuale, comprese le piantagioni forestali utilizzate per la raccolta di caffè, gomma o frutta, ma non le piantagioni di alberi o le foreste vere e proprie utilizzate per il legno o il legname.*
- *pascoli permanenti: praterie naturali o artificiali e arbusteti utilizzabili per il pascolo del bestiame"*

- Definizione FAO di "area agricola"

L'Assemblea degli associati a Demeter Associazione Italia del 4 maggio 2018 su proposta del Consiglio Direttivo ha deliberato l'interpretazione del paragrafo (ex 3.2.1) a cui ogni azienda agricola sia sublicenziataria o che aspiri alla sublicenza deve rispettare:

[1] Tale paragrafo prevede che le aziende possono apportare azoto in quantità massima di 170 Kg/ha/anno dietro presentazione di un bilancio delle asportazioni; TALE BILANCIO SI RENDE OBBLIGATORIO.

Per capire le necessità nutrizionali di ogni coltura (al fine di redigere il piano di concimazione) e anche per monitorare l'evoluzione della sostanza organica nel suolo si rende OBBLIGATORIA, a carico della singola azienda, l'effettuazione di una analisi del terreno; nello specifico come minimo ogni 3 anni per terreni destinati ad orticole ed ogni 5 anni per i terreni condotti a seminativi e/o colture perenni.

Inoltre, le aziende che ricorrono all'acquisto di concime dall'esterno non possono comprarne più di quanto non ne venga prodotto in azienda tramite composto, stallatico e/o sovescio; comunque non più di 0,5 unità di concime per ettaro (1 unità di concime corrisponde a 80Kg di azoto e ad 70 Kg di fosforo); questo punto dello standard sarà ben attenzionato dai tecnici ispettori al fine di evitare che le aziende facciano facile ricorso ai concimi organici del commercio svilendo l'anelito di "azienda a ciclo chiuso" a cui tutte le aziende agricole sublicenziatarie o che aspirano alla sublicenza devono mirare.

È obbligatorio per tutte le aziende l'allestimento del cumulo biodinamico.

È obbligatorio redigere un piano di concimazione minima con il cumulo biodinamico che preveda una quantità di almeno 45qli/ha/3anni. Tale ridotta quantità rende chiaro che l'azione del cumulo non è quella di "fertilizzare" ma di "vivificare" il terreno agricolo. Il tecnico ispettore verifica nel corso dell'attività di sorveglianza, il tipo e le quantità di concime allestite e distribuite in azienda.

L'operatore è tenuto alla redazione del bilancio dell'azoto e del piano di concimazione nella relazione tecnica Demeter, inclusa la frequenza di analisi del suolo prevista.

Tab.: 9/ Quantitativi massimi di concime e fertilizzanti

Indirizzo produttivo	Max N/ha/anno	Quantitativo massimo di azoto e fosforo* apportato con concime organico del commercio	
Agricoltura / seminativi incluse le produzioni animali/pascoli	112 kg	40 kg/N/ha/anno e 20 kg/P/ha/anno come media sulla superficie coltivata	N.B: Si tengano in considerazione le restrizioni su concimi importati da fonti convenzionali; restrizioni su concimi da rifiuti organici e le considerazioni generali della razione alimentare. Il quantitativo totale di azoto apportato da concimi organici del commercio deve essere inferiore alla quota apportata da compost, letame aziendale, letame importato, sovescio e concime da rifiuti organici
Orticoltura / aziende orticole	170 kg	80 kg/N/ha/anno e 40 kg/P/ha/anno come media in base alla rotazione colturale	
Serre (come unità operative di un'azienda orticola o di un'azienda seminativa)			
Serre (specializzate)	Nessun limite	80 kgN/ha/anno e 40 kg/P/anno come media in base alla rotazione colturale	Si faccia riferimento al capitolo 6.1.5.6. Produzioni in coltura protetta (sotto serra e tunnel)
Frutticoltura (generale)	96 kg	40 kgN/ha/anno e 20 kg/P/ha/anno come media sull'estensione del frutteto	N.B: Si tengano in considerazione le restrizioni su concimi importati da fonti convenzionali; restrizioni su concimi da rifiuti organici e le considerazioni generali sulla razione alimentare. Il quantitativo totale di azoto apportato da concimi organici del commercio deve essere inferiore alla quota apportata da compost, letame aziendale, letame importato, sovescio e concime da rifiuti organici. Per i vigneti tutti fabbisogni sono calcolati come media nei tre anni
Frutticoltura/ coltivazioni perenni (sub)tropicali	170kg		
Viticoltura	150 kgN/ha/3 anni	40 kgN/ha/anno e 20 kg/P/ha/anno come media sull'estensione dei vigneti	
Banane	160 kg	120 kg/N/ha/anno	I fertilizzanti del commercio non devono apportare oltre le

			tre volte della quota di azoto fornita dalla somma del compost biodinamico, dal letame aziendale, dal letame acquistato, dal sovescio e dai rifiuti organici.

*Il quantitativo di fosforo può essere maggiore se le analisi del suolo dimostrano una carenza

6.1.4 Cura e difesa delle piante

Tutti i prodotti per la protezione delle piante sono elencati nell'Allegato 5. Nell'acquistare mezzi tecnici reperibili dal commercio, bisogna appurare e assicurarsi che non contengono principi attivi (p.a.) non ammessi da questi Standard e che non siano prodotti con materie prime geneticamente modificate, con l'aiuto di organismi geneticamente modificati o con organismi geneticamente modificati.

Qualsiasi utilizzo di sostanze non consentite da questi Standard porta alla revoca della certificazione su tutta l'azienda o sulle aree e i campi trattati. Per ulteriori dettagli si veda il capitolo 2.7 Residui e il catalogo sanzioni nazionale

L'Assemblea degli Associati del 4 maggio 2018 su proposta del Consiglio Direttivo ha deliberato l'interpretazione di questo paragrafo che azienda agricola sia sub licenziataria o che aspiri alla sublicenza deve rispettare:

[1] Tale paragrafo vieta in maniera ASSOLUTA l'uso o la presenza di sostanze di sintesi chimica; al fine di garantire la massima trasparenza circa il rispetto di tale paragrafo e nell'ottica di dare evidenza delle buone pratiche che sono alla base del sistema produttivo biodinamico, ogni singola azienda verrà classificata in base alla classe di rischio di appartenenza in funzione della estensione, del numero e delle quantità di articoli prodotti, e farà parte di uno specifico piano di controllo che prevede l'esecuzione di campionature per analisi multiresiduali sui frutti, foglie, radici, suolo ecc.

Tale piano, il cui costo è a totale carico della DEMETER ITALIA (fatte salve le eccezioni previste dal regolamento e dal contratto Demeter Italia), prevede comunque che in ogni azienda orticola e frutticola venga effettuata una analisi ogni 2 anni, mentre per le aziende a seminativi ogni 3 anni. Demeter. Italia può avvalersi delle analisi effettuate dagli Organismi di Controllo.

6.1.5 Rotazione colturale

La rotazione colturale, per tutte le aziende agricole, per ogni specifico appezzamento dovrebbe essere diversificata, adattata alle condizioni locali, e includere colture da sovescio quando possibile. La rotazione colturale deve includere tre diverse colture appartenenti ad almeno due differenti famiglie botaniche e contenere almeno il 20% di piante miglioratrici del suolo, preferibilmente leguminose.

Circa 1/3 della rotazione delle colture nelle aziende ortive deve essere costituito da sovescio e/o produzione di foraggio. Questo requisito non si applica alle aziende agricole di dimensioni inferiori a 2 ha (terreni destinati alla produzione di ortaggi). A causa della mancanza di una definizione univoca di sovescio nell'ambito del presente Standard, la classificazione è di competenza di Demeter Italia, a seconda delle condizioni climatiche e delle pratiche regionali.

Per la rotazione colturale in serre specializzate si veda il capitolo 6.1.6.5.

6.1.6 Orticoltura e coltivazione di ortaggi in pieno campo

6.1.6.1 Concimazione, terricciati e substrati

Si applicano le direttive della Sezione 6.1.3.1 – Concimazione -. Ulteriori requisiti sono:

■ I terricciati e i substrati per orti devono essere ottenuti preferibilmente miscelando materiali provenienti dall'azienda. La loro base deve sempre consistere almeno per il 25% di compost vegetale o a base di letame.

■ I terricciati del commercio possono essere utilizzati se i seguenti requisiti sono rispettati:

- Tutti i terricciati del commercio devono essere consentiti in agricoltura biologica
- I terricciati del commercio devono essere prodotti da aziende che utilizzano almeno il 25% di compost preparato. Alternativamente, il 25% di compost preparato può essere aggiunto in azienda.
- Per favorire l'utilizzo di terricciati che non contengano torba questi possono essere utilizzati senza l'aggiunta di compost preparato. I preparati devono essere distribuiti dopo la semina/trapianto.

■ Altri terricciati, se approvati per l'agricoltura biologica, sono consentiti solo con l'approvazione da parte di Demeter Italia (DEROGA 3 A, si confronti con Allegato 6)

■ Si possono impiegare materiale vegetale compostato e composti pronti di corteccia e di scarti vegetali (foglie, legno di potatura) di provenienza comunale, sempre che le analisi abbiamo dimostrato l'assenza di sostanze non consentite.

■ L'uso della torba è consentito solo come componente dei substrati per i semenzai e per i terricciati da vaso. La percentuale di torba deve essere la più bassa possibile e non deve superare il 70%. Non è consentito l'uso di sostanze/materiali sintetici per migliorare le caratteristiche tecniche del terreno. I concimi devono essere conformi a queste norme (si veda allegato 4).

■ I terricciati e i substrati possono essere sterilizzati col vapore. Per favorire la ricolonizzazione da parte dei microrganismi, subito dopo la fine del trattamento con vapore bisogna usare il preparato cornoletame o il Fladen. (DEROGA 1C: Allegato 6)

6.1.6.2 Tecniche di coltivazione

Non sono ammesse tecniche di coltivazione senza la presenza del suolo (coltura idroponica, strato sottile di suolo, ecc.), colture su substrati inerti e colture in vaso. Non sono ammesse tecniche di strati sottili di suolo (ad eccezione della base utilizzata per la crescita dei germogli)

Le radici di cicoria devono essere forzate nel terreno. Se si utilizzano impianti idraulici, l'acqua non deve avere additivi vietati da queste norme. La cicoria forzata con acqua deve essere dichiarata e identificata come tale.

6.1.6.3 Cura e difesa delle piante – aziende orticole

Sono valide le norme riportate al paragrafo 6.1.4: Cura e difesa delle piante.

La coltivazione sotto tessuto e soprattutto sotto plastica devono essere limitate al minimo. Sono da preferirsi materiali forati e riutilizzabili.

6.1.6.4 Controllo delle infestanti

Per il controllo delle infestanti sono consentite: appropriate rotazioni colturali, lavorazioni del suolo e le tecniche colturali. Gli interventi meccanici sono preferibili a quelli termici. La vaporizzazione del suolo nei campi non è permessa.

Il suolo non deve essere lasciato senza vegetazione durante il corso dell'anno. La pacciamatura con materiali organici di origine agricola (aziendali e acquistati/ come paglia, trucioli di legno, pacciamatura con foglie, lana, juta, carta) è consentita.

L'uso di materiale da pacciamatura di origine industriale può essere utilizzato solo in colture con una forte presenza di infestanti o per contrastare una elevata evaporazione per la conservazione dell'acqua. Prima della pacciamatura il preparato cornoletame deve essere distribuito. Il materiale pacciamante ha le seguenti restrizioni:

- Materiale pacciamante a base di plastica da oli minerali, materie prime rigenerate o combinazioni di queste, non sono permesse, inclusi oxo-degradabili.
- Materiale pacciamante a base di materiali biodegradabili è momentaneamente permesso fino alla campagna di certificazione del 2027

Se sono utilizzati altri materiali, devono essere riutilizzabili per svariati anni (teli per la soppressione delle infestanti) o far parte del sistema di riciclaggio locale.

6.1.6.5 Produzioni in coltura protetta (in serra e tunnel)

Nel seguente paragrafo è utilizzato principalmente il termine "serra", questo include allo stesso modo coltivazioni in tunnel e plastica.

Lo Standard fa distinzione tra serre come parte di aziende orticole o colture protette specializzate. La distinzione è in base al livello di fertilizzazione. Per le serre come parte dell'azienda si applicano

i limiti massimi delle rispettive categorie di aziende (6.1.3 Concimazione e paragrafi seguenti). In questo caso, il limite massimo non deve essere osservato per la serra ma per l'intera attività.

Colture protette specializzate non hanno un limite massimo per quanto riguarda l'apporto di azoto (fatto salvo il limite previsto per gli effluenti di allevamento), ma devono rispettare una serie di requisiti per compensare la carenza di integrazione nell'organismo aziendale (vedi tabella sottostante).

Tab.:10/ Requisiti per la produzione sotto serra

Categoria	Serra come parte dell'azienda	Coltura protetta specializzata
Presenza animale		
	Sono classificate come parte di un'azienda orticola (o seminativa), quindi i requisiti generali riguardanti la presenza animale per l'intera azienda sono in accordo con i paragrafi 6.3.2 e 6.3.3	I requisiti generali riguardanti la presenza animale si applicano in accordo ai paragrafi 6.3.2 e 6.3.3
Concimazione (delle aree coltivate, per i terricciati cfr. con il paragrafo 6.1.6.1)		
Quota di azoto – generale	Si applica il calcolo generale per le aziende orticole (170 kg/N/ha/anno), fabbisogni maggiori nelle serre possono essere compensati con apporti minori nelle aree che non si trovano sotto serra o tunnel	Nessun limite massimo (fatto salvo il limite previsto per gli effluenti di allevamento)
Quota di concimi organici del commercio	Confrontare con aziende orticole in generale – 80 kg/N/ha/anno con le rispettive restrizioni menzionate al paragrafo 6.1.3.1	
Quota di letame aziendale	Confrontare con aziende orticole in generale	
Quantità di letame importato	Confrontare con aziende orticole in generale	Almeno i 2/3 della restante richiesta di azoto (dopo aver detratto la quota di letame aziendale) deve essere coperta da compost e stallatico. La quota di compost e stallatico può essere diminuita da Demeter Italia se il pericolo di un arricchimento sistematico di macronutrienti è provato.
Bilancio dell'azoto (per verificare i fabbisogni)	Non richiesto	Richiesto – basato sulla resa attesa per coltura, l'apporto totale di kg di N deve eguagliare la quota asportata di kg di N con una tolleranza del 5%, in

		alternativa analisi della struttura dell'humus che deve accrescere almeno dell'1.5%/anno
Rotazione colturale		
Sovescio	L'area sotto serra o tunnel deve essere integrata nel calcolo del fabbisogno per le aziende orticole (circa 1/3 della rotazione colturale – 6.1.5), ma il sovescio non deve necessariamente diffondersi nell'area sotto serra o tunnel.	L'azienda deve seguire un programma di rotazione colturale che segua i seguenti aspetti: 1. Il sovescio in consociazione con le colture da reddito o prima della coltura da rinnovo (circa 1/3 della rotazione colturale) 2. Una rotazione di colture da reddito nel corso dell'anno 3. Diverse colture presenti in parallelo durante la stagione di coltivazione (in questo caso il sovescio conta come coltura) In alternativa, diverse varietà della stessa coltura in parallelo durante la stagione di coltivazione, in questo caso almeno una varietà deve essere stata riprodotta in modo biodinamico o per impollinazione aperta.
Rotazione colturale	Confrontare con aziende agricole in generale	
Uso dei preparati		
Cornoletame	Si applicano le condizioni generali (6.2)	Alla semina e al trapianto per ogni coltura (due distribuzioni)
Cornosilice	Si applicano le condizioni generali (6.2)	Una volta prima del trapianto, una volta durante il ciclo vegetativo, una volta durante la maturazione per ogni coltura (tre distribuzioni)
Preparati da cumulo	Tutti i concimi (aziendali e importati) devono rispettare le condizioni generali (6.2)	
Requisiti tecnici		
Riscaldamento	Il riscaldamento delle serre con fonti provenienti da combustibili fossili non sarà permesso dalla campagna di certificazione del 2028 in avanti*	
Protezione dal gelo	Per la protezione dal gelo (riscaldamento fino a un massimo di 5°C) la fonte di energia può derivare da fonti fossili.	
Arricchimento con CO_2	Non permesso	L'arricchimento sistematico durante tutto l'anno non è permesso. Per arricchimenti mirati ad ottimizzare l'offerta di CO_2 durante i periodi di

		riposo vegetativo (es. autunno), Demeter Italia può concedere una deroga (DEROGA 1 E: Allegato 6)
Illuminazione artificiale	Permessa per piantine, erbe, piante madri, ornamentali	
Materiale pacciamante	• Materiale per pacciamatura organico è permesso • Materiali biodegradabili e oxo-biodegradabili non sono permessi • Materiali per pacciamatura in materiale plastico sono permessi solo se riutilizzabili per almeno cinque anni	
Sterilizzazione	Non permessa (si veda la deroga per i terricciati e i substrati /6.1.5.1/DEROGA 1 C: Allegato 6)	
Solarizzazione/Bio-fumigazione	Bio-Solarizzazione come insieme di solarizzazione (sviluppo di calore coprendo il terreno umidificato con un film trasparente) e Bio-fumigazione (aggiunta di sostanza organica fresca al suolo) con l'obiettivo di ridurre la pressione da nematodi e per il compostaggio in loco dei residui vegetali, può essere concessa una deroga da Demeter Italia se rispettate le seguenti condizioni: • Immediata applicazione del 500 e del Fladen dopo l'uso di questi metodi • Solo se combinata con un programma di rotazione colturale • Può essere applicata nuovamente ad intervalli di almeno tre anni. (DEROGA 1 B, si veda Allegato 6)	
Gestione delle risorse idriche	Il recupero dell'acqua piovana dell'area sotto serra è obbligatorio, serre con superfici inferiori a 50m^2 e tunnel in plastica sono esclusi da questo requisito.	
Biodiversità		
Biodiversità	Le aree sotto serra e tunnel devono essere integrate nel concetto generale di biodiversità dell'azienda (6.1.9.3 Riserva di Biodiversità)	L'azienda deve soddisfare i requisiti del capitolo 6.1.9.3, ma con il 20% della riserva di biodiversità** invece del 10%, la riserva di biodiversità deve includere l'area sotto serra. La compensazione basata solo sulle aree esterne alla serra non è permessa. Un'attenzione particolare deve essere attribuita ai sovesci durante la stagione produttiva, aiuole fiorite e varietà per impollinatori.

*Questo regolamento si applica alle aziende attualmente certificate a partire dalla campagna di

**Per questo requisito Demeter Associazione Italia può concedere alle aziende già sublicenziatarie un periodo di transizione di cinque anni fino alla campagna di certificazione del 2027. Per le aziende in conversione, questa regola si applicherà dal 2021 in poi.

6.1.6.6 Germogli e butti

Per la produzione di germogli bisogna usare semi, radici e rizomi che siano stati ottenuti da moltiplicazione biodinamica o biologica se presente la prova di mancata disponibilità di materiale biodinamico. Non è ammesso l'uso di materiale di origine convenzionale.

L'acqua utilizzata per la produzione dei germogli deve essere potabile. L'eventuale uso di substrati e materiali di supporto deve essere autorizzato nel senso di questi Standard.

6.1.7 Colture perenni (frutticoltura e viticoltura)

Il suolo non può essere tenuto libero da vegetazione o copertura naturale durante tutto l'anno. Se necessario, l'anno di insediamento può costituire un'eccezione al presente regolamento (DEROGA 2: si veda Allegato 6).

Deroghe per le colture perenni in climi semiaridi richiedono l'approvazione di Demeter Italia (DEROGA 2: si veda Allegato 6)

6.1.7.1 Materiali di sostegno

Nei climi temperati non è ammesso l'uso di legno tropicale o subtropicale per i pali di sostegno. Possono essere utilizzate piante erbacee tropicali quali il bambù e il tonkin.
Demeter Italia può concedere una deroga all'uso di pali di sostegno derivanti da legno tropicale se certificati FSC. Nuovi supporti devono essere trattati con processi a basso impatto ambientale (DEROGA 2B: si veda Allegato 6)

6.1.8 Funghi

6.1.8.1 Origine delle spore

L'origine delle spore segue le regole–generali, la raccolta spontanea è permessa. I requisiti dei substrati per la coltivazione delle spore in aziende Demeter sono gli stessi per i substrati di crescita (si confronti con il prossimo capitolo).

6.1.8.2 Origine del substrato della coltura

■ Il substrato per la crescita dei funghi consiste in materiali derivati o autorizzati ad essere utilizzati in agricoltura biodinamica come, ad esempio, i prodotti minerali.

■ La paglia prodotta al secondo anno di conversione all'agricoltura biodinamica può essere utilizzata nella costituzione del substrato.

■ Il legno proveniente dall'esterno dell'azienda, come ad esempio tronchi di quercia (per Shiitake), trucioli o segatura di legno possono essere usati per la costituzione del substrato solo se non hanno subito trattamenti con insetticidi dopo la raccolta.

■ È consentita la torba come materiale di copertura nelle colture di funghi. Altre pratiche consentite sono elencate negli allegati.

6.1.8.3 Utilizzo dei preparati biodinamici

I preparati biodinamici da cumulo vanno inseriti nella massa del substrato in uno stadio appropriato del medesimo e, in ogni caso, prima di inoculare la coltura fungina. Qualora il substrato sia stato sterilizzato, i preparati biodinamici da cumulo vanno inseriti nella massa del substrato subito dopo la sterilizzazione e, comunque, prima dell'inserimento dell'inoculo della coltura fungina.

Nel caso i funghi si accrescano già su substrato di legno sterilizzato, i preparati da cumulo vanno inseriti nel substrato nel corso della fase di accrescimento (maturazione) della coltura fungina.

Il preparato biodinamico cornoletame (500) va usato almeno una volta per ciclo vegetativo dopo che il substrato è stato inoculato con la coltura fungina. Il preparato biodinamico cornosilice (501) va usato almeno una volta per ciclo colturale.

6.1.8.4 Illuminazione della fungaia

Funghi che accrescono con la luce - come lo Shiitake (*Lentinula edodes*) vanno coltivati alla luce. Può essere concessa una deroga da parte di Demeter Italia, per ragioni climatiche e per fungaie isolate. (DEROGA 1D: si veda Allegato 6)

6.1.8.5 Cura della coltura fungina

Il principio fondamentale è quello di prevenire le malattie controllando la temperatura della fungaia, usando i preparati biodinamici, usando pratiche meccaniche per l'allontanamento dei parassiti animali, usando dei repellenti e, in particolar modo, conservando una buona igiene nella fungaia.

Per controllare le malattie fungine può essere usato il sale. I mezzi tecnici consentiti per la cura delle malattie e dei parassiti sono riportati nell'Allegato 5.

6.1.8.6 Pulizia e disinfezione delle fungaie

■ La pulizia delle fungaie può avvalersi di azioni meccaniche insieme ad acqua o vapore. Sono consentiti agenti disinfettanti e sterilizzanti come riportato nella parte A – sezione 5.5 dello Standard di trasformazione. Tali agenti devono essere senza DDAC / BAC (Sali quaternari di ammonio).

■ L'attrezzatura può essere sterilizzata con alcool al 70% del Vol. o con agenti a base di acido peracetico. Non è consentito l'uso di formaldeide.

■ Dopo aver sanificato la fungaia, è necessario lavare le superfici con acqua potabile. Non è necessario lavare le superfici solo nel caso in cui sia avvenuta la completa biodegradazione delle sostanze usate per la disinfezione/sterilizzazione.

■ Può essere concessa deroga, per la disinfezione del substrato di accrescimento, da parte di Demeter Italia in casi ragionevoli e giustificati. Dopo la sterilizzazione, il preparato 500 e il Fladen devono essere prontamente distribuiti per favorire la ricolonizzazione microbica (DEROGA 1C – Allegato 6).

6.1.8.7 Utilizzo dei substrati esausti di fungaia

Deve esserci una procedura su come utilizzare i substrati di fungaia esausti. I licenziatari devono stimolare altre aziende agricole Demeter all'uso di questi substrati

6.1.9 Biodiversità e ambiente

6.1.9.1 Disboscamento e distruzione di aree forestali e di aree ad alto valore di conservazione

Il disboscamento della foresta vergine tropicale (pluviale) e di altre aree ad alto valore di conservazione è proibito.

Sono considerate aree ad alto valore di conservazione:

- Foreste vergini
- Foreste di mangrovie
- Zone umide (acquitrini e paludi)
- Steppa e savana
- Vegetazione di alta quota

Così come:

- Siti con elevata biodiversità
- Habitat di specie in pericolo o rare
- Siti di importanza culturale, ecologica, economica o religiosa/sacra

Se le aree sono disboscate a causa di incendi o altri eventi catastrofici, lo stato originale del sito viene mantenuto anche dopo la perdita della vegetazione.

La conversione è possibile solo se vi è evidenza che le aree non sono state ottenute disboscando foreste vergini o altre aree di alto valore di conservazione dopo l'anno 2020, per ulteriori dettagli si vedano i capitoli 6.4.2 e 6.4.3.

6.1.9.2 Acqua di irrigazione

6.1.9.2.1. Acqua di irrigazione - generale

L'irrigazione deve essere programmata in modo che la quantità di acqua e/o la frequenza di erogazione non comprometta le caratteristiche fisico chimiche del suolo (ad es. salinizzazione, erosione)

L'estrazione di acqua dal sottosuolo o l'uso di acqua superficiale deve essere approvata (*)

L'uso di acqua fossile o l'utilizzo di fonti di acqua non rinnovabili non è permesso. Demeter Italia può concedere una deroga. La richiesta della deroga deve includere una corretta descrizione dell'utilizzo in relazione tecnica che descriva l'impatto dell'utilizzo e la gestione delle fonti idriche in accordo con il capitolo 6.1.9.3.3.(DEROGA 5 Allegato 6)

6.1.9.2.2 Acqua di irrigazione – qualità e trattamenti

L'acqua utilizzata non deve essere contaminata da residui di pesticidi, batteri o parassiti, i quali possono causare malattie o contaminare il prodotto finale. Se le acque superficiali sono utilizzate per l'irrigazione, la qualità dell'acqua deve esser monitorata regolarmente mediante analisi (**).

Occorre porre particolare attenzione nell'utilizzo di acque superficiali che provengono da aree nelle quali affluiscono le industrie o è praticata agricoltura convenzionale.

- Per il trattamento dell'acqua sono da preferire i sistemi di filtraggio
- È permesso l'uso di acqua clorata per l'irrigazione in quelle regioni dove, di base, viene aggiunto cloro all'acqua.
- I trattamenti dell'acqua per l'irrigazione con radiazioni UV e ozono sono permessi.
- Qualsiasi altro trattamento come le clorazioni aggiuntive devono essere approvate con una deroga da parte di Demeter Italia. (DEROGA 5B: Allegato 6)

6.1.9.2.3 Acqua di irrigazione – gestione dell'acqua

Le aziende, il cui sistema di irrigazione prende tutta o parte dell'acqua dalle acque superficiali o sotterranee, devono documentare in modo dettagliato in relazione tecnica il loro consumo annuale di acqua. La documentazione si deve riferire all'origine dell'acqua, il consumo per unità di superficie e il consumo totale. Le aziende che utilizzano esclusivamente acqua proveniente dalle piogge o che recuperano l'acqua piovana sono escluse da questo regolamento.

Nel caso in cui:

- il consumo medio di acqua aumenti nel corso degli anni,
- l'attuale consumo di acqua è significativamente superiore al fabbisogno delle colture,
- il risparmio attraverso, es. i sistemi a goccia, a pioggia o a microirrigazione non è sfruttato appieno,
- le riserve di acqua piovana accumulate non sono esaurite,
- l'azienda è localizzata in regioni con un elevato o estremo stress idrico,

Demeter Italia ha il diritto di chiedere un piano di gestione dell'acqua al fine del mantenimento della certificazione (*). BFDI fornirà un piano di gestione delle risorse idriche.

(*) In merito all'approvazione richiesta al punto 6.1.9.2.1 e 6.1.9.2.3 l'azienda presenta la relazione tecnica Demeter adeguatamente compilata. L'approvazione da parte di Demeter Italia è concessa per silenzio assenso

(**) In merito alle analisi previste per le acque superficiali e la conformità delle stesse per scopo irriguo, devono essere conformi a quanto previsto da regolamento UE 741/2020 e DM del 02 maggio 2006 e s.m.i.; Demeter Italia predispone un piano di campionamento per il controllo della conformità delle acque superficiali utilizzate dai propri licenziatari.

6.1.9.3 Riserva di biodiversità

L'azienda deve impegnarsi alla cura della biodiversità. Qualora la biodiversità presente in azienda e nelle aree direttamente adiacenti ad essa non raggiungesse il 10% (si vedano i requisiti speciali per le serre al paragrafo 6.1.6.5) della superficie aziendale totale (SAT), l'azienda deve elaborare un programma che documenti come raggiungere il richiesto 10%. Questo programma aziendale di Biodiversità (PAB), sotto forma di relazione scritta, può includere elementi come il mantenimento di specie vegetali e animali rari o a rischio di estinzione, creare le condizioni ottimali per accogliere insetti e uccelli, la semina di piante usate per i preparati biodinamici e l'allevamento di animali sempre per il medesimo scopo di implementazione della biodiversità.

Valgono per il conteggio del 10% della superficie i seguenti elementi:

- Superfici dedicate al pascolo che permettano alle piante che lo costituiscono di andare a fiore e/o a seme almeno per una parte delle proprie essenze
- Superfici agroforestali, foreste vergini e alberi autoctoni (se singoli contano per 100m^2 ciascuno)
- Promontori (se non coperti con la coltura principale)
- Superfici inerbite con piante annuali e/o perenni a cui sia consentito arrivare alla fioritura. Le piante non possono essere la principale coltura agricola sul terreno a meno che non si tratti di piante da sovescio o pascolo, e deve essere una coltura impollinata da insetti.
- Superfici incolte anche in rotazione
- Prati stabili e pascoli
- Siepi
- Superfici abbandonate
- Barriere vegetali vive
- Stagni, corsi d'acqua, zone umide, invasi
- Ruderi, massi e cumuli di pietre
- Muri a secco
- Sentieri naturali
- Riserve per piante e animali rari o a rischio di estinzione
- Eventuali altri elementi (es. nidi artificiali) approvati da Demeter Italia nel programma aziendale di biodiversità

6.1.10 Selezione di nuove varietà vegetali

6.1.10.1 Fondamenti e campo di applicazione

Lo Standard per la selezione delle varietà biodinamiche è stato sviluppato soprattutto grazie all'Associazione degli Agricoltori Biodinamici (Assoziation Biologisch dynamischer Pflanzenzüchter, ABDP).

Questo standard è alla base dell'accordo tra gli utenti della dicitura "Varietà vegetale selezionata in biodinamica" e le rispettive organizzazioni responsabili di rilasciare contratti agli agricoltori biodinamici selezionatori e regolare l'utilizzo della frase sopracitata per l'etichettatura dei prodotti. Per i dettagli relativi all'etichettatura delle varietà biodinamiche si rimanda all'apposita sezione di etichettatura di questo Standard.

Lo scopo dello Standard per la selezione di varietà biodinamiche è quello di fornire una serie di criteri standardizzati per identificare ed etichettare le varietà vegetali coltivate in modo biodinamico, questo rende possibile differenziare le varietà biodinamiche da quelle che non rispettano i requisiti minimi richiesti. Il logo Demeter indica che la coltura o la singola pianta è stata prodotta in un'azienda certificata Demeter ma, attualmente, non identifica l'origine dei semi utilizzati. Lo standard per la selezione di varietà biodinamiche mira a richiamare un'attenzione particolare al contesto di selezione delle colture etichettando le varietà biodinamiche come tali.

6.1.10.2 Requisiti generali per la coltivazione di nuove varietà

■ La coltura deve avere luogo su campi Demeter o in impianti appropriati; se questo non dovesse essere possibile dovrebbero essere rispettate le condizioni riportate di seguito.

■ Se i terreni da coltivare sono certificati biologici i preparati biodinamici dovranno essere utilizzati come segue: almeno un'applicazione all'anno di cornoletame e cornosilice, nonché l'applicazione di compost biodinamico, se non disponibile utilizzare il Fladen o il 500P su tutto l'appezzamento. Questi requisiti devono essere concordati per iscritto con l'azienda certificata biologica, ad esempio, con un contratto di gestione delle colture.

■ L'azienda, così come la documentazione legata alle attività agricole devono essere disponibili e accessibili ogni qual volta vi sia un'ispezione Demeter.

■ Lo sviluppo di una nuova varietà può avvenire attraverso l'impollinazione incrociata, in modo intenzionale o accidentale oppure, attraverso la mutazione di caratteri ereditari e la loro successiva selezione. Sono necessari almeno quattro anni di selezione rispettando le condizioni descritte nei i punti 1 e 2.

■ Le seguenti tecniche di riproduzione non sono permesse:

- Metodi non consentiti dagli standard IFOAM
- Riproduzione da ibridi, indipendentemente dal metodo di produzione
- Diploidia o poliploidia
- Piante prodotte dalla fusione di citoplasti o protoplasti

■ È consentito l'uso di varietà ibride o doppie aploidi come linee parentali per lo sviluppo di nuove varietà selezionate secondo il metodo biodinamico.

■ Per essere riconosciuta come varietà vegetale registrata, è essenziale che tutte le varietà biodinamiche di nuova concezione siano registrate presso l'ufficio brevetti competente. Solo così la varietà (seme) può essere venduta ad altri.

■ Nel caso di un sistema di produzione chiuso, il brevetto o la registrazione di una nuova varietà biodinamica potrebbe non essere rilevante per il costitutore. Demeter Italia può tuttavia rilasciare un riconoscimento ufficiale della varietà come "Varietà vegetale selezionata secondo il metodo biodinamico". Per ottenere il riconoscimento, può essere presentata una domanda che dimostri che la varietà soddisfa il necessario grado di differenziazione da altre varietà della stessa specie in base alle norme in materia di sementi e selezione delle piante o di brevetti.

6.1.10.3 Tutela delle varietà vegetali selezionate

La tutela delle varietà vegetali selezionate avviene intrinsecamente nelle aziende certificate Demeter e nelle aziende certificate biologiche che applicano i requisiti elencati al par. 6.1.10.2.

6.1.10.4 Documentazione

■ La prima consegna di semente all'azienda deve essere documentata (bolla di consegna o spedizione, fattura accompagnatoria, ricevuta, fornitore, quantità, trattamenti, analisi dei rischi delle alterazioni genetiche).

■ In un piano di coltivazione deve essere indicato a quale campo sarà associata la coltura; le linee parentali delle piante devono essere tracciabili utilizzando le fatture o gli altri documenti di supporto.

■ La vendita di semente deve essere documentata attraverso una fattura che attesti la consegna dell'ordine come richiesto dalle ispezioni EU. Queste fatture devono dichiarare il nome della varietà/lotto/quantità/trattamenti/destinatario.

■ La documentazione richiesta rende possibile tracciare la varietà attraverso la rotazione dei campi e il suo sviluppo nel corso delle generazioni.

6.1.10.5 Linee guida per lo sviluppo del miglioramento varietale

Le fasi dello sviluppo di una varietà vegetale includono le seguenti informazioni:

■ Varietà, cultivar, denominazione della varietà, nome del selezionatore, data, obiettivi.

■ Fonte del materiale genetico (generazione parentale) per la coltura, la descrizione, fornitori, prima data di messa in campo, indicare se la generazione parentale è il risultato di incroci.

■ In quale stato era o è coltivata la varietà, luogo e metodo di coltivazione.

- **Quali metodi di selezione sono/sono stati utilizzati: selezione massale (positiva o negativa); quanti individui sono stati selezionati dal totale; In caso di selezione di una singola pianta, sono state separate e coltivate/riseminate in base a singoli caratteri o utilizzando una miscela di semi scelti (metodi filogenetici vs selezione massale); modifica della procedura durante il corso delle generazioni; applicazione di metodi di selezione identici nel corso delle generazioni; presenza di requisiti specifici che devono essere rispettati quando si introduce la varietà ad un uso più ampio.**
- **Quando è stata registrata la varietà presso l'ufficio brevetti competente**
- **Descrizione delle tecniche di riproduzione dei semi utilizzati per produrre la semente che sarà venduta e distribuita.**
- **Descrizione della varietà attuale: caratteristiche tipiche, metodi di coltivazione e altre linee guida pratiche per lavorare la varietà, risultati delle analisi qualitative.**

6.2 Preparati Biodinamici

Si confronti con l'Allegato 8

Un metodo efficace di dinamizzazione dei preparati, o un contratto con un'azienda che si occupi di dinamizzazione e distribuzione dei preparati deve essere definito in relazione tecnica, questo è soggetto ad ispezione annuale da parte di Demeter Italia.

Un prerequisito per la certificazione dell'azienda dopo 12 mesi di pratiche conformi ai presenti Standard è almeno una applicazione di cornoletame e di cornosilice, così come la distribuzione di cumulo biodinamico (o di 500P prodotto con i preparati da cumulo come sostituto) su tutte le aree dell'azienda. Questo si applica egualmente alle nuove aree che devono essere convertite.

I preparati da spruzzo devono essere utilizzati in modo appropriato sulle colture:

- **Il cornoletame o il cornoletame preparato (500P) devono essere distribuiti all'inizio della fase vegetativa o dopo la raccolta delle colture certificate, in ogni caso deve essere utilizzato almeno una volta all'anno in un quantitativo di almeno 50g/ha. Per le nuove aziende o per i terreni in conversione il 500 o 500P deve essere distribuito sulla coltura prima della raccolta certificata. Il cornosilice deve essere spruzzato nella fase di sviluppo della pianta, preferibilmente durante il periodo di maggior crescita e obbligatoriamente tra il periodo di crescita e la raccolta. in un quantitativo di almeno 2,5g/ha. Colture perenni: per i nuovi impianti (primo anno di impianto) è tollerata la mancata distribuzione del cornosilice anche se è raccomandata per piante vigorose. Questa regola può essere utilizzata solo se non vi è raccolto nel primo anno.**

> **L'Assemblea degli Associati del 4 maggio 2018 su proposta del Consiglio Direttivo ha deliberato l'interpretazione del paragrafo sopra riportato che ogni azienda agricola sublicenziataria o che aspiri alla sublicenza deve rispettare.**
>
> ***[1] Il corno letame (500) e il corno letame preparato (500P) devono essere preferibilmente umidi e di consistenza colloidale al fine di preservarne la vitalità biologica. Essi devono essere distribuiti su terreno umido, all'inizio della fase vegetativa o dopo la raccolta della coltura certificata, o che aspiri alla certificazione, per più di una volta all'anno per una quantità di almeno 50 gr/ha. Per la distribuzione devono essere utilizzate attrezzature dedicate, prive di pompa centrifuga, con pressione massima di 1,5 bar***
>
> ***[1] Il preparato cornoletame 500 o cornoletame 500P non va nebulizzato. Il preparato da spruzzo cornosilice (501) dev'essere distribuito sulla pianta in forma nebulizzata, per una quantità di almeno 2.5 g/ha, a seconda dello stadio di sviluppo della pianta e in modo che cada dall'alto sulla stessa. Il preparato cornosilice (501) va usato almeno una volta per ciclo vegetativo e almeno una volta all'anno su piante perenni***

- **I preparati da spruzzo devono essere distribuiti con l'attrezzatura pulita.**

- **Tutti i concimi organici aziendali (letame, compost, ecc.) devono essere inoculati con i preparati da cumulo (502, 503, 504, 505, 506, 507). Nel caso in cui un'azienda non abbia un proprio compost o letame compostato, es. aziende foraggere estensive è obbligatorio utilizzare composti che**

contengano i preparati da cumulo (preparato Fladen, 500P, ecc.) in quelle aree che nel corso dell'anno non ricevono il cumulo.

■ Tutti gli anni, tutte le aree produttive dell'azienda devono ricevere i preparati da spruzzo. Questo requisito non è applicabile alle aree inutilizzate o permanentemente non produttive.

■ Una frequenza inferiore di spruzzature di preparato 501 può essere effettuata sulla base di una deroga concessa da Demeter Italia (DEROGA 4B: Allegato 6) per le aree adibite a pascolo di malga di ruminanti alle seguenti condizioni:

- Ogni pascolo deve essere spruzzato con cornosilice ogni tre anni
- I 2/3 dell'area a foraggio devono essere spruzzati con cornosilice ogni anno

■ Una deroga può essere concessa per i pendii ripidi in regioni montuose (a condizione che non siano coltivate intensivamente o falciate) e per le aree che non abbiano viabilità. Questa deroga può essere considerata dalla Demeter Italia quando il licenziatario definisce in relazione tecnica il piano di gestione e distribuzione dei preparati biodinamici (aree incomplete o non coperte e con quale frequenza, dinamizzatori e spruzzatori disponibili in azienda, proposta di miglioramento della copertura nel futuro, etc). La deroga ha un tempo limite ma può essere rinnovata. (DEROGA N.4A - vedi Allegato 6)

L'Assemblea degli Associati del 4 maggio 2018 su proposta del Consiglio Direttivo ha deliberato le seguenti aggiunte che ogni azienda agricola sublicenziataria o che aspiri alla sublicenza deve rispettare.

[1] Ogni azienda agricola, sia essa sublicenziataria, sia che aspiri all'ottenimento della sublicenza è obbligata a detenere in azienda:

- specifica cassa per la conservazione dei preparati biodinamici.

- Le aziende che acquistano i preparati biodinamici, sono anch'esse obbligate a detenere una cassa per la conservazione dei medesimi poiché questi possono essere utilizzati in periodo successivo al loro arrivo in azienda.

-La presenza del dinamizzatore dei preparati biodinamici da spruzzo nelle aziende con una superficie superiore ai 20ha di SAU.

- la presenza di uno specifico spruzzatore, dei preparati biodinamici, nelle aziende con una superficie superiore ai 30ha di SAU

Inoltre, siccome spesso le aziende socie di cooperative agricole, acquistano i preparati tramite le stesse, si chiede alle cooperative di mostrare:

- Fattura/e di acquisto, per l'intero anno, delle quantità e del tipo di preparati.

- Piano di redistribuzione di dette quantità tra i soci.

Laddove non si riesca a dimostrare l'esatta origine, l'azienda incorre nelle sanzioni previste.

6.3 Produzione Zootecnica

6.3.1 Campo di applicazione

Questa sezione detta le regole per tutte le tipologie di bestiame allevate in un'azienda Demeter a scopo commerciale. Gli animali non certificati biologici detenuti per autoconsumo e l'uso dei prodotti da loro derivati, possono essere tenuti al di fuori della certificazione senza violare i requisiti della conversione dell'intera azienda ma non possono essere commercializzati utilizzando il marchio Demeter.

6.3.2 Requisiti per l'introduzione della zootecnia

La certificazione delle aziende agricole Demeter senza l'introduzione degli animali non è possibile.

Si dovrebbe preferire l'introduzione di ruminanti nel proprio carico zootecnico con il possesso di animali propri o con cooperazioni fra aziende nelle quali è previsto lo scambio foraggio-letame.

Dove questo non è possibile devono essere introdotti altri animali (per il carico zootecnico minimo si veda di seguito)

Ove questo non è possibile il sub licenziatario deve instaurare una cooperazione con aziende zootecniche biologiche o estensive in modo da garantire la presenza degli animali e soddisfare il carico zootecnico minimo (si veda paragrafo 6.3.3). La cooperazione tra le aziende deve essere formalizzata da una scrittura privata tra le parti e devono essere forniti i documenti per lo spostamento dei capi forniti dalla ASL

6.3.3 Carico zootecnico

Il carico di bestiame viene stabilito in base alla possibilità di produzione foraggera che è determinata dal clima e dalle condizioni del luogo. Esso deve essere orientato a garantire il mantenimento e lo sviluppo della fertilità del suolo.

Tab.:11/ Carico zootecnico

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO	*0-5ha*	*5-40ha*	*>40ha*
Seminativi	Presenza animale facoltativa	0,1 UBA/ha	0,2 UBA/ha
Colture perenni			
Orticole specializzate			

Il calcolo del carico zootecnico delle diverse categorie di animali, si veda l'Allegato 1, è calcolato sulla SAU

Misure di compensazione per il carico zootecnico minimo sono descritte al paragrafo 6.3.4; ulteriori misure di compensazione richiedono l'approvazione da parte del Comitato Standard di BFDI.

Il carico zootecnico massimo non deve superare le 2 UBA/ha, che corrispondono ad un valore massimo di 1,4 unità di concime/ha.

L'Assemblea degli Associati del 1° dicembre 2023 su proposta del Consiglio di Amministrazione ha recepito le modifiche relative al carico zootecnico che le aziende agricole Demeter o che aspirano alla sublicenza dovranno garantire.

Resta obbligatorio per le aziende che aspirano alla sublicenza Demeter garantire un carico zootecnico minimo, in relazione alla propria superficie (SAU), prima del termine del periodo di conversione.

Carico zootecnico facoltativo per le aziende con una superficie inferiore a 5ha di SAU indipendentemente dall'orientamento produttivo.

Le aziende che dimostreranno una comprovata difficoltà nell'inserimento degli animali potranno presentare una richiesta di deroga che verrà valutata dalla Commissione di Certificazione Demeter, la deroga avrà carattere flessibile e potrà essere richiesta anche per valutare situazioni in cui il carico zootecnico di 0,1UBA/ha o 0,2UBA/ha non possa essere raggiunto dall'azienda. La deroga ha lo scopo di sensibilizzare le aziende all'introduzione della zootecnia secondo le proprie possibilità.

Sono stati istituiti gruppi di supporto per le aziende che hanno difficoltà nell'inserimento degli animali, le aziende che intendono richiedere supporto dovranno contattare l'Ufficio Controllo e Certificazione di Demeter Italia per fare specifica richiesta.

6.3.4 Cooperazione tra aziende

Per soddisfare il requisito minimo relativo alla presenza zootecnica, in accordo con il capitolo 6.3.3, è possibile instaurare una cooperazione tra due o più aziende biodinamiche certificate in modo da creare un'unità biologica.

Nei casi in cui nessuna azienda biodinamica sia presente nelle vicinanze, la cooperazione, nel senso di scambio foraggio-letame, può essere realizzata tra una azienda biodinamica certificata e una azienda biologica. In entrambi i casi questi accordi di cooperazione devono essere regolati da un contratto, il quale deve essere consegnato in copia a Demeter Italia.
In una cooperazione foraggio – letame con una azienda biologica, devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:

- l'azienda partner "cooperante" deve alimentare gli animali con il 100%di foraggio certificato biologico.
- l'azienda partner "cooperante" deve essere interamente convertita alla produzione biologica
- L'equivalenza di scambio foraggio e letame tra le aziende coinvolte è inteso come scambio fisico

- il letame deve essere preparato nell'azienda dove è prodotto (idealmente nella stalla) o almeno sei settimane prima della distribuzione.
- La quantità di letame proveniente dallo scambio non dove superare l'equivalenza in carico zootecnico pari a 2UBA/ha

La cooperazione per la fornitura di foraggio con un'azienda biologica è permessa se le seguenti condizioni sono soddisfatte:

- Deve essere inviato a Demeter Italia un contratto che abbia validità legale
- Nel caso di colture annuali e pluriennali da foraggio il contratto deve avere una durata minima di tre anni
- L'utilizzo dei preparati biodinamici è sotto la responsabilità dell'azienda che riceve il foraggio (chi possiede l'allevamento). I foraggi in scambio devono aver ricevuto i preparati biodinamici nell'anno precedente allo sfalcio interessato.
- Se la rotazione colturale comprende anche colture diverse dalle foraggere nell'area di cooperazione, i prodotti ottenuti da queste non possono essere commercializzate a marchio Demeter e l'utilizzo annuale dei preparati deve essere comunque garantito.
- Il foraggio prodotto in cooperazione nelle modalità suddette può essere gestito come produzione aziendale e assimilato nella quota di foraggio dell'azienda biodinamica purché ne sia mantenuta la corretta rintracciabilità.

L'Assemblea degli Associati del 1° dicembre 2023 su proposta del Consiglio di Amministrazione ha recepito le modifiche relative al carico zootecnico che le aziende agricole Demeter o che aspirano alla sublicenza dovranno garantire.

Come previsto dal punto 6.3.2, ove non sia possibile instaurare cooperazioni con aziende zootecniche Demeter al solo fine di garantire la presenza degli animali e garantire il carico zootecnico minimo, l'azienda può instaurare, previa approvazione di Demeter Italia, una cooperazione con aziende biologiche o estensive. In questo caso non si applicano le restrizioni previste al paragrafo di cui sopra "Cooperazione foraggio-letame" e "Cooperazione per la fornitura di foraggio" (DEROGA 5A: Allegato 6)

Per azienda estensiva si intendono allevamenti non rientranti nella definizione di allevamento industriale di cui all'art. 4 Decreto 229771 del 20 maggio 2022 – Reg. UE 848/2018.

Il letame deve essere accompagnato da una dichiarazione di conformità che preveda i seguenti aspetti:

- Gli animali non sono tenuti in assenza di luce naturale o in condizione di illuminazione controllata artificialmente per tutta la durata del loro ciclo di allevamento
- Gli animali non sono permanentemente legati o stabulati su pavimentazione esclusivamente grigliata o, in ogni caso, durante tutta la durata del loro ciclo di allevamento, non dispongono di una zona di riposo dotata di lettiera vegetale
- Gli animali non sono alimentati con mangimi OGM

Se non può essere fornita la prova che il letame derivi da animali non alimentati con mangimi privi di OGM o che il letame OGM free non è disponibile, Demeter Italia può rilasciare una deroga specifica (DEROGA 1A: Allegato 6)

6.3.5 Conduzione dell'allevamento

Il tipo di stabulazione e la gestione dell'allevamento devono essere organizzati in modo da permettere all'animale di esprimere le proprie caratteristiche etologiche della specie e si possano muovere. Per esempio, gli animali devono potersi alzare e coricare senza impedimenti, devono poter giacere all'asciutto e in ambiente a temperatura adeguata. Sono perciò preferibili quei tipi di stabulazione che consentano agli animali di muoversi liberamente.

■ Il sistema di stabulazione deve garantire agli animali, un libero contatto con il loro ambiente naturale (sole, pioggia, terreno, ecc.). Questo è garantito dalla possibilità di uscire al pascolo o perlomeno all'aperto. Bisogna quindi provvedere alla presenza di sufficiente luce naturale, ad un buon clima nella stalla e alla protezione dal vento. I giovani animali hanno accesso al pascolo e/o all'aperto ogni volta che vi sono le condizioni pedoclimatiche e/o di mandria adeguate nel rispetto delle esigenze etologiche di specie.

■ Legare gli animali alla posta è vietato, ad accezione di singoli animali e per brevi periodi e se giustificato da ragioni veterinarie. L'isolamento di animali legati può essere autorizzato da Demeter Italia (Deroga 9A vedi Allegato 6) e solo per brevi periodi, nel caso in cui la sicurezza dei lavoratori o il benessere animale siano compromessi (*).

■ La stabulazione fissa negli allevamenti bovini è consentita nelle piccole aziende (ad eccezione dei giovani animali) nel caso in cui non sia possibile tenere gli animali in gruppi nel rispetto delle loro necessità comportamentali. Gli animali devono avere accesso al pascolo durante il periodo di pascolamento e avere un accesso regolare all'aperto quando il pascolamento non è possibile. Per piccola azienda si intendono aziende con un patrimonio non superiore a 50 animali (esclusi gli animali giovani).

■ Demeter Italia può concedere, se necessario, deroghe che riguardano la stabulazione e l'uscita al pascolo se si verificano le seguenti condizioni (DEROGA 8 vedi Allegato 6):

- stalla troppo piccola
- mancanza di accesso ad acqua corrente o accesso a stagni per gli animali acquatici
- pollai che non soddisfano tutte le condizioni richieste
- spazio all'aria aperta senza copertura erbosa per gli avicoli
- mancanza di piante o di costruzioni che offrano protezione agli animali all'aperto.

(*) In merito all'approvazione richiesta al punto 6.3.5 l'azienda presenta la relazione tecnica Demeter adeguatamente compilata. L'approvazione da parte di Demeter Italia è concessa per silenzio assenso

6.3.5.1 Allevamento dei bovini

Tutte le categorie di bovini (vacche nutrici, tori, bovini giovani e da rimonta, vacche da latte e vitelli da ingrasso) devono avere accesso al pascolo nel semestre estivo. Dove questo non fosse possibile, deve essere garantita per tutto l'anno la possibilità di uscire all'aria aperta. Alle vacche deve essere garantita libertà di movimento durante il periodo di allattamento. In caso di ristrutturazione della stalla bisogna prevedere l'allestimento di un box-parto.

Si può concedere una deroga alle aziende nelle quali non è possibile garantire l'accesso al pascolo o all'aria aperta perché situate all'interno del paese o per l'eccessiva distanza dei pascoli, o per altre ragioni pratiche. Questa deroga può essere concessa alla stessa azienda solo per la mancanza di accesso al pascolo o di accesso all'aria aperta. (DEROGA 9 - si veda Allegato 6)

Il sistema di stabulazione e l'organizzazione della stalla devono soddisfare i seguenti requisiti:

- La zona di riposo dei bovini deve essere ricoperta di lettiera idonea.
- I pavimenti grigliati per oltre il 50% della superficie non sono ammessi e non possono essere considerati come zona di riposo.
- È proibito l'uso di stimolazione elettrica per lo spostamento degli animali.
- Adeguate superfici e un'adeguata gestione della mandria consentono a tutti gli animali di avere spazio a sufficienza per esprimere il proprio comportamento sociale e per alimentarsi.
- Il numero delle poste nella zona di alimentazione e in quella di riposo deve corrispondere perlomeno al numero degli animali presenti in stalla. Nelle stalle in cui c'è libero accesso al foraggio - anche al foraggio grezzo - è consentito avere anche un numero inferiore di posti nella zona di alimentazione.
- Ai vitelli bisogna garantire il prima possibile il contatto con i propri simili. Essi devono essere tenuti in gruppi, al più tardi a partire dalla seconda settimana di vita, sempre che sia presente un numero sufficiente di animali all'incirca della stessa età. I vitelli possono essere tenuti in box singoli solo durante la prima settimana di vita.

È vietata la decornazione e non è ammessa la presenza nell'azienda di animali senza corna. In casi giustificati Demeter Italia può concedere una deroga che deve però essere sottoposta a verifica annuale (DEROGA 10: Allegato 6).

Le specie di ruminanti che, attraverso l'ingegneria genetica sono state selezionate senza corna non possono essere utilizzate per la produzione di latte, carne o fibre a marchio Demeter. Sono ammesse per la produzione di carne le razze antiche, le razze autoctone e i ruminanti che sono naturalmente privi di corna, tra i quali siano presenti soggetti che le presentano (si veda la lista positiva di seguito). Queste razze possono essere utilizzate per gli incroci.

- Aberdeen Angus
- Galloway
- Murray Grey

- Sidetrønder nordlandskfe STN
- Vestlandsk raukolle
- Østlandsk rødkolle
- Jarlsbergfe
- Dølafe

(Questa lista non è esaustiva, ulteriori razze possono essere richieste al Comitato Standard)

Nella produzione di latte Demeter è vietato l'incrocio, di qualsiasi tipo, di razze geneticamente senza corna, con qualsiasi altra razza incrociata.

Nel caso in cui un'azienda che vuole convertirsi abbia razze geneticamente senza corna, l'azienda deve iniziare subito dopo l'avvio della conversione ad incrociare i soggetti senza corna per modificarne la genetica. Durante il processo di transizione, i bovini senza corna sono tollerati in azienda se durante l'ispezione è dimostrato un progresso nel miglioramento genetico. Nel caso dei bovini da carne, le razze antiche e autoctone possono essere utilizzate per gli incroci.

È permessa la castrazione dei vitelli per migliorare la salute, il benessere e l'igiene degli animali. L'operazione deve essere effettuata ad un'età adeguata da personale competente, qualsiasi sofferenza degli animali deve essere ridotta al minimo

6.3.5.2 Allevamento di ovini, caprini ed equini

Per gli ovini, i caprini e gli equini valgono le norme corrispondenti enunciate per i bovini.

■ In aggiunta a queste norme nelle aziende biodinamiche non possono essere eseguiti sistematicamente interventi quali la castrazione, legare la coda con elastici o l'amputazione della coda.

■ Alcune di queste misure possono essere autorizzate Demeter Italia nel caso in cui siano necessarie per la salute, il benessere o l'igiene degli animali. Questi interventi devono essere effettuati all'età giusta e da persone competenti in modo da ridurre al minimo il dolore inflitto all'animale.

6.3.5.3 Allevamento di suini

Le zone di riposo dei suini devono essere ricoperte da paglia (o altro materiale da lettiera organico), non sono ammessi i pavimenti grigliati per più del 50 % della superficie ed è vietato legare gli animali. Deve essere allestito uno spazio all'aperto con possibilità di grufolare.

■ Le scrofe possono essere tenute nella gabbia per il parto solo per un periodo e il più breve possibile, (al massimo 14 giorni); è però vietato tenerle legate. Le scrofe devono avere a disposizione spazio all'aperto. Scrofe non gravide, o gravide da poco e le scrofe giovani vanno tenute in gruppi.

■ Per i suinetti svezzati non sono ammessi recinti con pavimenti a listelli stretti o gabbie.

■ È vietata la spuntatura preventiva o la limatura dei denti. È proibito amputare code e orecchie.

■ Sono vietati gli anelli nasali che impediscono ai maiali di grufolare.

■ È consentito castrare suinetti per ragioni di salute, benessere degli animali e per migliorare la qualità della carne. L'operazione deve essere eseguita nell'età più opportuna, da personale competente, con anestesia e analgesici in modo da prevenire le sofferenze degli animali.

6.3.5.4 Allevamento del pollame – regolamento di base

L'allevamento degli avicoli deve essere impostato in modo da consentire il più possibile agli animali di esprimere le caratteristiche etologiche della specie. Per il miglioramento della struttura sociale del pollaio devono essere presenti due galli ogni cento galline.

■ Per il pollame che normalmente sta appollaiato è necessario prevedere apposite postazioni sopraelevate. Devono essere previste aree esposte al sole e provviste di sabbia, e il pollame deve disporre di un adeguato approvvigionamento idrico. Per le anatre devono essere previste superfici d'acqua per il nuoto, per le oche la profondità dell'acqua deve essere tale da consentire di immergere testa e collo.

■ Aree all'aperto sono obbligatorie per tutte le tipologie di pollame. Il pollame giovane ha accesso all'aperto ogni volta che vi sono le condizioni pedoclimatiche adeguate nel rispetto delle esigenze etologiche di specie.

■ I pollai devono essere costruiti e gestiti in modo che i bisogni naturali degli uccelli siano rispettati. Le gabbie sono proibite. Devono essere presenti nidi per la deposizione delle uova.

■ Una luce diurna sufficiente, buone condizioni climatiche negli alloggi e una bassa esposizione alla polvere sono condizioni indispensabili per la salute e il benessere del pollame. Sono escluse eventuali mutilazioni come la spuntatura del becco o la castrazione. È esclusa, inoltre, l'allevamento di capponi.

■ L'età minima per la macellazione degli avicoli è riportata nell'Allegato 7.

■ È possibile estendere fino a 16 ore la diurna. Nelle aree di razzolamento e nelle aree per l'alimentazione è sufficiente l'illuminazione naturale. Per l'illuminazione artificiale sono consentite solo lampade senza effetto stroboscopico.

■ I ricoveri possono contenere un massimo di 3000 galline ovaiole (preferibilmente in gruppi di 1000 galline), galline da riproduzione o galline all'ingrasso,-9600 pollastre e i loro fratelli o i giovani riproduttori – separati in gruppi di non più di 4800 capi ciascuno, 10 x 200 quaglie, massimo 1000 tacchini, 3000 galletti o faraone,1000 oche, 1000 anatre, 10 x 500 quaglie da ingrasso. Deroghe possono essere approvate da Demeter Italia per ricoveri già esistenti, ma non per nuove certificazioni. Tutti i nuovi ricoveri devono rispettare quanto indicato sopra (DEROGA 11 - Allegato 6)

■ Tenendo conto delle condizioni climatiche locali bisogna predisporre ricoveri adatti (area interna protetta ed area esterna chiamata giardino d'inverno o veranda, si veda il capitolo successivo). È preferibile offrire uno sgambatoio. Questo sgambatoio consiste in un pollaio all'aria aperta (area

per il pascolo), ricoperto di materiale che possa essere scavato, che assorba l'umidità e protegga il pascolo vicino al pollaio da elevati apporti di pollina.

■ Per le oche e le anatre è sufficiente un ricovero semplice.

I suddetti requisiti sono obbligatori per tutte le aziende, indipendentemente dal numero di capi di pollame allevati.

6.3.5.5 Allevamento del pollame – norme specifiche

I seguenti requisiti non sono obbligatori per le aziende con un numero di galline inferiore a 100, con un numero di polli inferiore a 100, con un numero di oche, anatre, tacchini inferiore a 20.

■ Quando viene messo a disposizione un giardino invernale o una veranda, il carico zootecnico nei pollai può essere allineato a quanto previsto ai sensi del Reg. UE 848/2018 e s.m.i

■ Nella realizzazione di abbeveratoi, mangiatoie, lettiere e postazioni sopraelevate è necessario tenere conto del peso degli animali

■ Durante la fase di attività gli animali non devono essere ostacolati nell'accesso alle diverse zone di stabulazione. Sia il giardino d'inverno che l'alloggio devono essere illuminati.

■ L'ampiezza dell'usciolo deve essere almeno 4m per ogni 100m^2 di superficie del pollaio (includendo anche i livelli superiori). L'altezza degli uscioli deve essere tale da consentire agli animali di camminarci in piedi. I pavimenti a doghe devono essere costruiti in modo da prevenire la caduta degli escrementi sugli uccelli sottostanti e devono essere provvisti di un efficiente sistema di rimozione del letame. I pavimenti non devono essere più di due uno sopra l'altro e. Almeno 1/3 delle aree disponibili dev'essere coperto da lettiera.

■ L'area all'aperto deve rispettare il benessere degli animali e prevedere forme di protezione naturali o protezioni artificiali. Per i polli almeno il 40% della superficie deve essere uniformemente coperto da colture perenni per fornire protezione, ad esempio con cespugli e alberi. Le colture annuali o coperture artificiali possono essere utilizzate fino a quando la copertura vegetale permanente raggiunge il 40% dell'area. Per i ricoveri mobili non si applica quanto al presente paragrafo.

■ L'area minima richiesta per animale è: per gallina 4 m^2, per kg di peso vivo/pollo da ingrasso di 1 m^2 con almeno 4 m^2 per animale (2,5 m^2 nei pollai mobili), per tacchino 10 m^2, per anatra 4,5m^2. Per le oche l'area all'aperto deve essere di 4 m^2 per kg peso vivo e un minimo di 15 m^2 per oca. L'area di pascolamento deve essere oltre 150 m dal ricovero per le galline, polli da ingrasso e tacchini, mentre per le anatre deve essere oltre 80 m. Per le oche non ci sono limitazioni.

■ Le pollastre e i loro fratelli necessitano l'accesso al pascolo (1m^2 per capo)

■ La riproduzione e la covata devono essere inclusi nel processo di controllo e certificazione.

■ La determinazione del sesso in-ovo non è un metodo consentito per la separazione dei pulcini maschi dalle femmine

6.3.6 Alimentazione

Ogni azienda deve tendere al ciclo chiuso. I mangimi concentrati devono essere composti prevalentemente di cereali e di leguminose. Non è consentito, nell'alimentazione animale, l'uso di farine estratte da sottoprodotti della lavorazione industriale. Prodotti di origine animale non sono permessi, ad esclusione del latte, prodotti derivati del latte, siero e uova.

Non è consentito aggiungere agli alimenti: antibiotici, sulfamidici, coccidio statici, ormoni, altri composti organici di sintesi o altri farmaci. Non è consentito l'uso di aminoacidi isolati, di "promotori dell'ingrasso", di "stimolatori della produttività" (antibiotici e probiotici alimentari), di additivi alimentari chimici di sintesi (eccetto le vitamine di origine naturale salvo nel caso in cui i prodotti o le sostanze derivanti da tali fonti non siano disponibili in quantitativi o quantità sufficiente, o non siano disponibili alternative).

Foraggio di origine convenzionale non può essere acquistato. In caso di emergenze Demeter Italia può concedere una deroga. (DEROGA 24, Allegato 6):

- Solo in casi imprevedibili come condizioni climatiche estreme, catastrofi naturali, danni da incendio, ecc.
- Scostamenti dalla razione alimentare autorizzati da Demeter Italia devono rispettare i principi di disponibilità e di riduzione della quota di foraggio aziendale, poi della quota Demeter in generale, poi della quota di foraggio biologico fino al 100% di foraggio convenzionale (nel rispetto da quanto previsto dal Reg. UE 848/2018 e s.m.i.).
- Le quote convenzionali sono circoscritte ai componenti dei mangimi menzionati all'Allegato 2 (DEROGA 22: Allegato 6)

Ogni acquisto di mangimi, preparazioni per mangimi, additivi, miscele di minerali e vitamine e coadiuvanti tecnologici per la produzione di insilati deve essere documentato. Allo stesso modo si deve verificare che nel prodotto non vi siano agenti geneticamente modificati o loro derivati. La prova dell'indisponibilità da fonti biodinamiche deve essere inclusa nel processo di certificazione annuale. Per ogni importazione di mangimi deve essere fornita una documentazione che indichi l'origine, la denominazione, la quantità e le modalità di utilizzo del mangime.

La prova di indisponibilità è costituita da un minimo di due richieste di acquisto ad altrettanti fornitori e delle relative risposte negative. L'assenza di risposta, entro il termine di cinque giorni dalla data di ricevimento della richiesta, equivale a risposta negativa

6.3.6.1 Quota di prodotto Demeter nella razione alimentare

Il foraggio prodotto in azienda è alla base dell'alimentazione animale. Almeno il 50% (60% per ruminanti, equini e camelidi) degli alimenti (sostanza secca) deve essere aziendale o provenire dalla cooperazione con altre aziende Demeter. Il foraggio prodotto in azienda è la base per un regime alimentare appropriato per gli animali presenti.

■ Se il foraggio deve essere acquistato dall'esterno, il sub licenziatario dovrà porre particolare attenzione nella scelta dell'alimento.

■ Per gli allevatori di polli con meno di 350 animali, che non hanno sufficiente terreno a seminativo per raggiungere la quota minima di foraggio prodotto in azienda, è permessa la riduzione della percentuale di alimento aziendale nel rispetto di quanto previsto nel Reg. UE 848/2018 e s.m.i.

Tab.: 12/Produzione aziendale e razione media annua di sostanza secca per tutti gli animali

Specie animale	Quota minima di alimento Demeter nella razione annuale *	Quota di foraggio biologico nella razione annuale **	Produzione minima aziendale ***	Approvazione di una quota di foraggio Demeter inferiore in caso di necessità
Ruminanti, equini, camelidi	70%	30%	60%	No ****
Suini	70%	30%	50%	
Avicoli	70%	30%	50%	Si, al di sotto del 50%

*Può contenere mangimi "in conversione a Demeter" se il mangime è certificato biologico
**Può contenere mangimi "in conversione al biologico"
***Può essere una media calcolata per tutti gli animali dell'azienda peurchè sia conforme al Reg. UE 848/2018 e s.m.i
****Ad eccezione dei casi di emergenza e con l'approvazione di una deroga da parte di Demeter Italia (DEROGA 22 Allegato 6)

6.3.6.2 Foraggi in conversione

■ Alimenti che provengono dall'azienda al primo anno di conversione a Demeter e al biologico possono essere somministrati solo nella propria azienda agricola. Nel primo anno di conversione questi foraggi possono essere somministrati fino al 100% della razione. I foraggi rimanenti dal primo anno di conversione possono essere somministrati nella razione degli anni successivi per un massimo del 20% Questo vale anche per gli alimenti derivanti da nuovi appezzamenti in conversione.

■ Alimenti aziendali al secondo anno di conversione a Demeter e al biologico, possono essere somministrati nella propria azienda agricola senza limiti. Possono essere utilizzati in razione solo fino al 30% gli alimenti acquistati dall'esterno

■ Alimenti aziendali al secondo anno di conversione a Demeter e già biologici possono essere somministrati nella propria azienda agricola senza limiti. La quota di foraggi acquistati provenienti da tali aziende può arrivare al 100%. Si veda la tabella 12.

6.3.6.3 Alimentazione di vacche da latte, pecore, capre e cavalli

L'alimentazione deve essere idonea alle esigenze della specie e deve contenere la percentuale più elevata possibile di foraggio grezzo (ad es. foraggio verde, fieno, insilati), in ogni caso almeno il 75% (riferito alla sostanza secca durante tutto l'anno). L'alimentazione estiva deve consistere prevalentemente di foraggio verde, possibilmente proveniente dal pascolo.

- In inverno gli animali devono ricevere la percentuale più elevata possibile di fieno. Se le condizioni climatiche non consentono di ottenere un fieno di buona qualità, Demeter Italia può autorizzare deroghe per usare insilato di graminacee e trifoglio sfalciati dopo l'inizio della fioritura. (DEROGA 13 - Allegato 6).
- La quota di insilato non deve essere preponderante nella razione alimentare annuale
- È vietato l'uso di alimenti di origine animale per tutti i ruminanti, equidi e camelidi. Questa restrizione non è applicata sul latte e derivati.
- In ogni caso devono essere tenuti in considerazione gli effetti sul livello di certificazione dei prodotti finali.

6.3.6.4 Alimentazione dei bovini da carne

La razione alimentare deve essere composta in modo appropriato, a seconda delle esigenze dei ruminanti e deve contenere, in qualsiasi periodo dell'anno, almeno il 75 % di foraggio grezzo (fieno, insilato o paglia da foraggio). Gli insilati possono costituire la parte principale del foraggio di base, ma l'alimentazione estiva deve includere un terzo di foraggio fresco (erba fresca, pascolo aereo).

In inverno gli animali devono ricevere la percentuale più elevata possibile di fieno. Se le condizioni climatiche non consentono di ottenere un fieno di buona qualità, Demeter Italia può autorizzare deroghe per usare insilato di graminacee e trifoglio sfalciati dopo l'inizio della fioritura (DEROGA 13 - Allegato 6).

6.3.6.5 Alimentazione dei vitelli da riproduzione e da ingrasso, puledri, agnelli e capretti

L'alimentazione consiste in latte (preferibilmente latte materno), foraggio grezzo e farine, possibilmente di produzione propria. I vitelli e i puledri devono essere nutriti col latte per almeno tre mesi, le pecore e le capre per 45 giorni. È vietato effettuare l'ingrasso con un'alimentazione esclusivamente lattea senza l'integrazione di foraggio grezzo.

L'alimentazione con succedanei del latte è permessa se vengono seguite le condizioni elencate:

- il sostituto del latte è composto almeno dall'80% (su peso secco) di latte in polvere o di latte scremato in polvere.
- Il sostituto del latte può contenere siero di latte in polvere, amido di cereali, zucchero, oli vegetali, vitamine e minerali aggiunti.
- Il sostituto del latte non deve contenere fonti di proteine vegetali o olio di cocco o di palma.

A seconda della qualità degli ingredienti e della durata del loro impiego nell'alimentazione potrebbero esserci conseguenze sullo stato della certificazione dei vitelli venduti come descritto nei capitoli 6.3.8 e seguenti.

6.3.6.6 Allevamento transumante e pascolo su superfici non coltivate

Prodotti derivati da greggi o mandrie nomadi possono essere venduti come Demeter solo se i 2/3 degli alimenti provengono da produzione propria, di cui la metà proviene da aree agricole gestite in modo biodinamico. Il resto può provenire da superfici estensive incluse aree naturali protette che non siano state trattate con concimi o con fitofarmaci di sintesi, o da aree dell'azienda nelle quali i preparati non possono essere nebulizzati a causa di forti pendenze o inaccessibilità (DEROGA 4A Allegato 6)

- Gli animali allevati in questo modo possono essere commercializzati con il marchio Demeter solo sei mesi dopo lo svezzamento, purché siano stati nutriti e gestiti secondo gli standard durante questo periodo.
- Devono essere tenuto un registro di pascolo.

6.3.6.7 Animali tenuti a pensione su terreni Demeter

Gli animali di origine convenzionale o biologica non certificata possono essere tenuti a pascolare su terreni Demeter o in stalle Demeter alle seguenti condizioni:

- Deve essere presente un accordo scritto tra il proprietario degli animali e il proprietario dell'azienda. In casi ben giustificati Demeter Italia può utilizzare regole differenti, ad esempio nel caso di cooperative o di gruppi di aziende dove, redigere un contratto legalmente valido risulta essere di difficile realizzazione.
- Tutti gli animali devono essere chiaramente identificabili dalla targhetta auricolare o marchi simili
- Gli animali devono essere gestiti, alimentati ed eventualmente trattati con farmaci come descritto in questo standard
- Se gli animali rispettano appieno questi requisiti possono essere integrati nel bilancio alimento-concime dell'azienda certificata

Se gli animali non rispettano i requisiti sopra elencati e sono alimentati con foraggio biologico o convenzionale devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- Deve essere presente un accordo scritto tra il proprietario degli animali e il proprietario dell'azienda.
- Gli animali devono essere separati sia in stalla che al pascolo.
- Il foraggio deve essere distribuito separatamente.

■ Se gli animali a pensione sono tenuti separatamente possono essere introdotti nel bilancio alimento-concime sulla base della cooperazione descritta nel paragrafo 6.3.4 solo se sono gestiti almeno in modo biologico.

In entrambi i casi deve essere fatta richiesta di deroga a Demeter Italia (DEROGA 14 - Allegato 6). La richiesta di deroga deve avere una chiara descrizione delle circostanze in cui gli animali saranno tenuti soprattutto nel caso in cui siano tenuti separati.

L'Assemblea degli Associati del 1°dicembre 2023, su proposta del Consiglio di Amministrazione ha recepito le modifiche sull'introduzione degli animali nelle aziende agricole Demeter o che aspirano alla sublicenza. Le aziende agricole che decidono di ospitare animali di aziende terze sui propri terreni (pascolamento) e non hanno altri animali in conformità a quanto previsto dal presente Standard (assenza di animali aziendali e/o cooperazione scambio foraggio-letame), dovranno comunque garantire una presenza fissa degli animali in azienda per un carico zootecnico pari a 0,5UBA indipendentemente dalla superficie aziendale.

6.3.6.8 Animali Demeter su pascoli comuni

Animali di aziende Demeter possono essere tenuti su pascoli demaniali se sul pascolo non sono state utilizzate per almeno tre anni sostanze non ammesse dalle norme direttive e se gli animali convenzionali, eventualmente presenti, provengono da allevamenti estensivi. Non sono ammesse integrazioni con foraggi convenzionali.

■ Il latte può essere certificato Demeter quando gli animali tornano a consumare foraggio Demeter.

■ la carne può essere certificata Demeter se gli animali sono gestiti in accordo con questi standard per almeno la metà della loro vita.

Per l'uso di pascoli comuni deve essere autorizzata una deroga da Demeter Italia. (DEROGA 15: Allegato 6).

6.3.6.9 Alimentazione dei suini

L'obiettivo è quello di produrre tutto il cibo richiesto dai suini direttamente in azienda. Deve essergli offerta una razione giornaliera di crusca o possibilmente di foraggi con elevato tenore di umidità (es. alimenti vegetali, bietole)

■ Nella razione alimentare l'alimento acquistato dall'esterno non può supera il 50% del foraggio in sostanza secca.

■ Demeter Italia potrebbe consentire oltre il 50% di foraggio biologico nel caso in cui non vi sia disponibilità di foraggio Demeter. La mancata disponibilità deve essere provata. (DEROGA 12: allegato 6)

La prova di indisponibilità è costituita da un minimo di due richieste di acquisto ad altrettanti fornitori e delle relative risposte negative. L'assenza di risposta, entro il termine di cinque giorni dalla data di ricevimento della richiesta, equivale a risposta negativa

6.3.6.10 Alimentazione del pollame

Una parte della dieta deve essere somministrata in modo che gli animali possano andare alla ricerca di cibo. Il pollame deve avere nella propria razione almeno il 20% di grani interi. Almeno il 5% del mangime totale deve essere somministrato nella lettiera o all'aria aperta in modo che lo possano cercare. Devono essere messe a disposizione materie prime strutturate; i polli all'ingrasso devono essere alimentati con mangimi composti da granaglie.

■ Tutto il pollame deve avere a disposizione della sabbia. Gli animali devono poter bere da fonti di acque libere, al massimo da vasche. Oche e tacchini necessitano di pascoli verdi durante la crescita. Le oche allevate al pascolo necessitano di almeno il 35% di alimento secco. Le anatre devono essere in grado di immergersi per procurarsi il cibo.

■ Demeter Italia può consentire l'acquisto del 50% del mangime di origine biologica se quello di qualità Demeter non dovesse essere disponibile. La mancata disponibilità deve essere provata.

La prova di indisponibilità è costituita da un minimo di due richieste di acquisto ad altrettanti fornitori e delle relative risposte negative. L'assenza di risposta, entro il termine di cinque giorni dalla data di ricevimento della richiesta, equivale a risposta negativa

■ Demeter Associazione Italia può consentire una riduzione della proporzione di alimento aziendale per le aziende che abbiano meno di 350 animali e insufficienti terreni a seminativo per raggiungere la quota minima del 50% di alimento prodotto in azienda, si confronti con il paragrafo 6.3.6.1.

6.3.7 Riproduzione e identificazione

6.3.7.1 Riproduzione

I principi di base del metodo biodinamico prevedono l'allevamento di riproduttori maschi all'interno dell'azienda, questo aspetto è altamente raccomandato. La fecondazione artificiale non può sostituire l'azione dell'elemento maschile all'interno di una mandria aziendale e, quindi, non viene consigliata. Non sono ammessi gli animali ottenuti da manipolazione genetica.

Non è consentito l'uso di metodi biotecnologici (ad es. embryo-transfer, separazione dello sperma per la determinazione dei sessi).

6.3.7.2 Identificazione dei capi, registro di stalla e veterinario

Sia gli animali allevati in azienda, sia quelli acquistati devono essere identificati in modo univoco e permanente con targhette auricolari o con altro tipo di marchio.

Nel caso degli avicoli e di altri piccoli animali, bisogna provvedere ad un'identificazione a gruppi. L'origine degli animali acquistati deve essere registrata e supportata da appropriata documentazione accompagnatoria. Deve essere possibile risalire all'azienda in cui gli animali sono nati e ai loro genitori.

Registro di stalla e registro veterinario sono tenuti secondo quanto dalle Normative nazionali in vigore.

6.3.8 Provenienza, acquisto e vendita di animali

6.3.8.1 Acquisto di animali da riproduzione o da rimonta

L'acquisto di animali destinati alla riproduzione o all'ampliamento della mandria deve essere effettuato preferibilmente da aziende biodinamiche certificate; nel caso non fossero reperibili possono essere acquistati animali provenienti da aziende biologiche certificate. Nel caso in cui non siano disponibili animali biologici certificati, Demeter Italia può consentire l'acquisto di animali da aziende convenzionali (fino ad un massimo del 40% della mandria nel rispetto di quanto previsto dal Reg. EU 848/2018 al punto 1.3.4). (Si veda DEROGA N.17 - Allegato 6)

Tutti i ruminanti di origine convenzionale devono avere un documento che attesti che non sono stati alimentati con farine animali, se non ancora vietato dalla legge nazionale.

Per i requisiti minimi per la commercializzazione con il marchio Demeter si veda la tabella al paragrafo 6.3.8.3 e seguenti.

6.3.8.2 Acquisto di animali da ingrasso

Gli animali destinati all'ingrasso per la produzione di carne in vendita con il logo Demeter devono provenire esclusivamente da aziende Demeter e, solo se non disponibili, possono provenire da aziende biologiche certificate. Per quanto riguarda i tempi minimi necessari per ottenere la certificazione Demeter per la carne e altri prodotti, si vedano le tabelle che seguono.

6.3.8.3 Latte, vacche e vitelli da latte, bovini da carne e vitelloni da ingrasso

Fatto salvo quanto previsto dal punto 6.3.6.1 e 6.3.6.2, il latte e i suoi derivati seguono sempre il livello di certificazione del foraggio.

- Se vengono acquistate singole vacche da latte di provenienza convenzionale, dopo 6 mesi di alimentazione e allevamento in conformità a questi Standard il latte potrà essere commercializzato come "Demeter".

- Animali da riproduzione acquistati da allevamenti biologici certificati possono essere venduti con la certificazione Demeter solo dopo essere stati alimentati e allevati secondo questi Standard perlomeno per dodici mesi.

- Nel caso in cui vengano acquistati animali da ingrasso di provenienza biologica, questi devono essere alimentati e allevati in conformità a questi Standard per almeno 2/3 della loro vita prima di poter essere commercializzati come "Demeter".

■ I vitelli destinati all'allevamento di vacche da riproduzione devono essere prelevati preferibilmente da allevamenti Demeter. Se ciò non è possibile, devono provenire da aziende biologiche certificate. Si possono acquistare vitelli da allevamento convenzionali solo con autorizzazione in deroga da parte di Demeter Italia. (DEROGA 17: Allegato 6).

Tab.: 13 /Etichettatura dei prodotti di origine animale derivanti da animali acquistati come biologici o convenzionali - bovini

Prodotto in vendita Bovini	Livello di certificazione dell'animale al momento dell'acquisto	Allevamento e alimentazione conforme agli Standard	Etichettatura dei prodotti in vendita
Latte	Biologico	—	*Demeter*
Latte	Convenzionale	6 mesi	*Demeter*
Carne bovina da animali da ingrasso	Biologico	Almeno 2/3 della vita	*Demeter*
Carne bovina di animali da allevamento e ingrasso	Convenzionale	Almeno 3/4 della vita	*Demeter*
Carne bovina da animali da allevamento	Biologico	Almeno 12 mesi	*Demeter*

6.3.8.4 Ovini e caprini

Nel caso di acquisto di capi di bestiame vale la regola riportata al capitolo 6.3.8.1

Il latte di animali da allevamento acquistati di origine convenzionale può essere commercializzato come "Demeter" dopo 6 mesi.

Tab.: 14/Etichettatura dei prodotti di origine animale derivanti da animali acquistati come biologici o convenzionali – ovini e caprini

Prodotto in vendita Ovini e caprini	Livello di certificazione dell'animale al momento dell'acquisto	Allevamento e alimentazione conforme agli Standard	Etichettatura dei prodotti in vendita
Latte	Biologico	—	Demeter
Latte	Convenzionale	6 mesi	Demeter
Carne	Biologico	Almeno 6 mesi	Demeter
Carne	Convenzionale	Almeno 12 mesi	Demeter
Lana	Biologico/convenzionale	Almeno 12 mesi	Demeter

6.3.8.5 Suini

Quanto descritto nel paragrafo 6.3.8.1 restringe l'acquisto a femmine giovani, descrive inoltre gli altri requisiti di base.

■ I suinetti devono essere acquistati preferibilmente da aziende Demeter. Nel caso questi non siano disponibili, è consentito l'acquisto da aziende biologiche certificate.

■ I suinetti provenienti da aziende convenzionali possono essere acquistati solo se è richiesta deroga a Demeter Italia (DEROGA 18: Allegato 6)

■ È consentito l'acquisto di suinetti convenzionali appena svezzati aventi peso inferiore a 25 kg se si vuole allestire l'allevamento. I suini di origine convenzionale acquistati come suinetti possono essere venduti come bestiame da macello con l'indicazione "in conversione a *Demeter*" solo dopo essere stati allevati e alimentati in azienda nel rispetto degli Standard per 6 mesi. I suinetti non devono superare il peso di 25 kg e devono essere acquistati subito dopo lo svezzamento.

■ Possono essere acquistati solo i suinetti che provengono da sistemi di allevamento che preveda lettiera e che non abbiano subito l'amputazione della coda e delle orecchie.

■ L'immunocastrazione non è consentita, così come l'acquisto di animali immunocastrati

Tab.: 15/Etichettatura dei prodotti di origine animale derivanti da animali acquistati come biologici o convenzionali – suini

Prodotto in vendita Suini	Livello di certificazione dell'animale al momento dell'acquisto	Età al momento dell'acquisto	Allevamento e alimentazione conforme agli Standard	Etichettatura dei prodotti in vendita
Carne	Biologico		Almeno la metà della vita	Demeter
Carne	Convenzionale	Suinetti con peso inferiore ai 25kg, subito dopo lo svezzamento	Almeno 6 mesi	In conversione a Demeter
Carne	Convenzionale (riproduttori)		Almeno 2 anni	Demeter

6.3.8.6 Pollame

■ I galletti e altri avicoli da ingrasso convenzionali devono essere introdotti in azienda come pulcini con meno di 3 giorni di età.

■ Il pollame deve provenire, preferibilmente, da aziende biodinamiche. Nel caso non fossero disponibili possono essere acquistati animali provenienti da aziende certificate biologiche.

■ Nel caso in cui non siano disponibili animali certificati Demeter o biologici, Demeter Italia può autorizzare l'acquisto di pulcini convenzionali (DEROGA 19: Allegato 6).

■ I polli da carne di origine convenzionale, che sono stati allevati e alimentati in conformità con gli standard Demeter possono essere commercializzati come *Demeter*. L'età minima per la macellazione deve essere rispettata (si veda l'Allegato 8).

■ Razze ad accrescimento lento devono essere preferite.

Tab.: 16/Etichettatura dei prodotti di origine animale derivanti da animali acquistati come biologici o convenzionali – pollame

Prodotto in vendita Avicoli	Livello di certificazione dell'animale al momento dell'acquisto	Età al momento dell'acquisto	Allevamento e alimentazione conforme agli Standard	Etichettatura dei prodotti in vendita
Uova	Pollastre biologiche	Max 18 settimane	Stesso livello di certificazione degli alimenti somministrati	Demeter/ In conversione a Demeter
Uova	Pulcini di 1 giorno convenzionali	Max 3 giorni	Stesso livello di certificazione degli alimenti somministrati	Demeter/ In conversione a Demeter
Pollame da carne (compresi i pulcini maschi delle ovaiole e le galline ovaiole da carne)	Pulcini di 1 giorno convenzionali	Max 3 giorni	Dall'acquisto alla macellazione (età di macellazione riportata nell'allegato 8)	Demeter
Pollame da carne (compresi i pulcini maschi delle ovaiole e le galline ovaiole da carne)	Biologico		1/2 della vita	Demeter

6.3.9 Trattamenti veterinari

La salute animale deve essere assicurata innanzitutto tramite l'attenta cura degli animali, la scelta di razze idonee, la selezione e l'alimentazione e tramite misure preventive quali un metodo di allevamento conforme alle esigenze della specie. Quando si verificano disturbi alla salute, bisogna intervenire con una terapia per eliminarli o mitigarli.

Se la terapia viene eseguita sotto la direzione di un veterinario, e ben documentata, il rimedio scelto può esulare da questi Standard al fine di trovare la soluzione migliore per la salute degli animali, la farmacoresistenza e gli aspetti ambientali

6.3.9.1 Requisiti generali per tutti gli animali

I trattamenti di routine e/o di prevenzione con prodotti che non sono definiti rimedi naturali (ad es. farmaci allopatici sintetici, antibiotici, antielmintici) non sono consentiti se non richiesto dalla legge. Fa eccezione l'impiego di antielmintici autorizzati (vedi sotto) nei casi in cui il parassitismo è endemico nella zona in cui si trova l'azienda agricola.

Ogni trattamento, di qualunque tipo esso sia, somministrato ad un singolo animale o all'intera mandria, deve essere registrato in dettaglio negli appositi registri aziendali. Tale registro deve indicare, per ogni animale trattato, il trattamento, il metodo di somministrazione, il medicinale utilizzato, l'ora di sospensione e la data del trattamento. Tali registri devono essere mantenuti dall'azienda e resi disponibili.

■ Dopo l'utilizzo di farmaci allopatici deve essere osservato un tempo di carenza pari al doppio di quello specificato dalla legge, se non è specificato alcun tempo di carenza il tempo di attesa è di almeno 48 ore. (Eccetto nel caso di un test di inibizione batterica negativo in seguito all'uso di antibiotici).

■ Animali con un ciclo vitale inferiore all'anno possono ricevere un solo trattamento con farmaci allopatici, tutti gli altri animali possono avere fino a 3 trattamenti.

■ Se gli animali sono trattati per un numero di volte superiore a quello concesso o sono utilizzati prodotti non permessi, non possono essere commercializzati come Demeter.

■ Sono vietati farmaci che contengano organofosfati, sono vietati i trattamenti ormonali per sincronizzare l'estro, sono vietati mezzi per velocizzare il tasso di crescita o la produzione dell'animale

6.3.9.2 Utilizzo di trattamenti per Bovidi grandi e piccoli, Camelidi, Equidi, cervidi e scrofe

Antibiotici: L'uso di antibiotici è tendenzialmente vietato, eccetto in casi di comprovata emergenza. I singoli animali possono ricevere un massimo di tre cicli di antibiotico all'anno, e solo sotto la direzione di un veterinario. Non possono essere utilizzati a scopo preventivo. Gli antibiotici di elevata importanza nella medicina umana possono essere utilizzati solo come ultima risorsa. In

caso di problemi persistenti della mandria, si consiglia vivamente di consultare un professionista per migliorarne la resilienza attraverso la tipologia e le metodologie di allevamento della stessa.

Ectoparassiti: Il singolo animale può ricevere solo 1 applicazione all'anno di Ivermectina/Doramectina per la cura o la prevenzione delle miasi e la scabbia. Il trattamento della mandria è consentito solo con altri rimedi contro gli ectoparassiti.

I piretroidi sono consentiti contro le zecche, mosconi, dermatobia, ecc., solo come applicazioni locali (non sono consentite applicazioni sull'intero animale). Atri accorgimenti devono essere implementati quali misure di controllo delle ecto-parassitosi. È consentito lo Spinosad per il controllo dei pidocchi e/o della miasi nelle pecore/capre.

Parassiti interni: gli antielmintici possono essere usati solo quando sia stata diagnosticata la presenza di parassiti, e sia contestuale l'applicazione di un appropriato regime di pascolo. È consentito il trattamento dell'intera mandria con antielmintici, ma è generalmente vietato l'uso di "ivermectina "e "doramectina" per la lotta ai parassiti interni, ad eccezione di influenza epatica e *Oestrus ovis* (mosca nasale delle pecore) in mancanza di prodotti alternativi disponibili. È preferibile la somministrazione orale, quella cutanea o l'iniezione sono consentite solo come ultima risorsa sotto la direzione di un veterinario.

6.3.9.3 Trattamenti aggiuntivi per pollame, suini da ingrasso, conigli e altri piccoli animali

I trattamenti descritti nei paragrafi precedenti si applicano anche per il pollame, suini all'ingrasso, conigli e altri piccoli animali a meno che non siano menzionati esclusivamente per specifiche specie. Nel caso di un focolaio di malattia nel pollame, nei piccoli animali e nei maiali da ingrasso, l'intero gruppo può essere trattato. Maiali da ingrasso e conigli possono ricevere un solo trattamento all'anno di ivermectina/doramectina contro la scabbia.

6.3.10 Trasporto e macellazione

La macellazione degli animali richiede un'attenzione particolare. Bisogna essere coscienti che la lavorazione della carne inizia con la morte di un essere dotato di anima. Considerazioni etiche e morali richiedono che per tutto il tempo che va dal trasporto fino al macello l'animale sia trattato in modo da evitargli il più possibile stress, paura, sete e dolore. Le distanze di trasporto devono essere le più brevi possibili. La macellazione non verrà trattata in dettaglio in questi Standard. Le persone coinvolte devono agire con i principi e approfondimenti sopra riportati che sono da considerarsi di primaria importanza; quindi, gli animali dovrebbero essere macellati nella regione in cui sono cresciuti.

■ Prima, durante o dopo il trasporto l'utilizzo di pungoli elettrici è vietato, così come lo è l'utilizzo di sedativi o altri prodotti chimici o di sintesi.

■ I tempi di attesa al macello devono essere i più corti possibile. Se sono previsti tempi di attesa uno spazio coperto sufficientemente grande deve essere disponibile.

■ **Agli animali deve essere fornito sufficiente cibo e acqua durante l'attesa.**

■ **Gli animali devono essere storditi in modo rapido ed efficace. Dopo lo stordimento gli animali devono essere lasciati dissanguare completamente.**

■ **La pratica del taglio della gola, prevista da alcune religioni, è consentita per quel gruppo di consumatori, a condizione che siano rispettati i suddetti standard (con l'eccezione dello stordimento).**

6.4 Conversione dell'azienda

6.4.1 Conversione dell'azienda agricola

La conversione di un'azienda biologica in azienda biodinamica dovrebbe iniziare con il definire gli obiettivi dello sviluppo dell'azienda. Il titolare dell'azienda dovrà quindi sviluppare e comunicare un piano di conversione che contenga i dettagli dell'azienda e come sarà condotta per raggiungere gli obiettivi e il rispetto degli standard.

I requisiti minimi e le raccomandazioni per le Demeter di Paese in relazione ai piani di conversione e alla collaborazione con i consulenti nell'ambito della conversione, si trovano nel Manuale di Gestione della Qualità di BFDI.

6.4.2 Conversione dell'intera azienda

L'azienda deve essere convertita al metodo Biodinamico per intero in una sola volta.

Queste condizioni si applicano all'intero organismo agricolo, inclusa la zootecnia, anche se, data la tipologia di azienda, non si rende necessaria ma è comunque presente.

La conversione è possibile sole c'è una chiara evidenza che le aree agricole non sono state ottenute dal disboscamento di foreste vergini o di aree ad elevato valore conservazionistico dopo il 2020.

Se le aziende non sono in grado di soddisfare questo requisito durante la conversione dovranno estendere il proprio piano di conversione e includere misure di compensazione. Tra le misure di compensazione abbiamo la riforestazione delle aree interessate con un rapporto di 1:5. Le aree di compensazione devono essere interne all'azienda o in aree adiacenti. Si confronti con quanto previsto nel capitolo 6.1.9.1.

Nel caso di grandi strutture come cooperative o fusione di aziende agricole, è possibile definire aree parziali come organismo agricolo. È responsabilità di Demeter Italia definire tali aree in accordo con le specifiche regionali come:

- Distinzione di unità produttive
- Classificazione in accordo con la certificazione biologica
- Separazione fisica/logica, comprese aree di stoccaggio e unità di confezionamento separate

In ogni caso si devono seguire regole trasparenti, controllabili e comprensibili e la suddivisione non deve servire ad escludere alcune parti di questo Standard.

Il conduttore dell'azienda non deve gestire contemporaneamente un'azienda agricola Demeter e un'azienda agricola convenzionale.

Dove vi sia una valida giustificazione il periodo di conversione di alcune aree/ gestione del bestiame, può esse prolungato come nei seguenti casi:

- Periodi di conversione maggiori di cinque anni sono possibili solo per le colture perenni e ornamentali.

- Le colture perenni e ornamentali non ancora certificate Demeter devono essere coltivate seguendo lo standard dell'agricoltura biologica.
- Se esiste un protocollo di separazione completo, Demeter Italia può consentire la produzione parallela di piante perenni e piante ornamentali entro i cinque anni.
- È necessaria una documentazione precisa in ogni fase del processo.
- La zootecnia può essere gestita in modo convenzionale fino ad un massimo di tre anni durante il periodo di conversione a patto che, dopo tale periodo venga gradualmente dismessa e che i ricoveri per gli animali e per lo stoccaggio del foraggio siano conformi con quanto previsto dallo Standard.
- L'allevamento può essere gestito con metodo biologico fino a cinque anni durante il periodo di conversione solo se i fabbricati (stalla/stabulazione) sono gli unici a non essere conformi alle norme di questo standard.
- Si prendano in considerazione le speciali condizioni per i bovini geneticamente senza corna nella fase di conversione al paragrafo 6.3.5.1
- L'intera azienda deve raggiungere la certificazione Demeter entro cinque anni dall'inizio della conversione.

La conversione prolungata, la produzione parallela di piante perenni e l'allevamento non biologico in conversione necessitano di una deroga da parte di Demeter Italia. Le deroghe richiedono una motivazione scritta (DEROGA 20: allegato 6).

[1] Tale paragrafo da indicazioni circa le modalità di conversione dell'azienda escludendo la possibilità per le colture ortive, seminativi e foraggere di avere colture parallele; a tal proposito si precisa che è VIETATA la coltivazione parallela della stessa specie; è consentita invece per le colture perenni purché l'azienda dia evidenza della destinazione finale del prodotto in conversione. Si precisa che la strumento della DEROGA resta di grande importanza e funzionalità per tutte quelle aziende che, per MOTIVATE E DOCUMENTATE RAGIONI, non riescono a rispettare quanto previsto dallo standard e da tali nuovi impegni. In tal caso l'azienda è tenuta a chiedere la deroga suffragata da documenti e/o atti che ne rendono possibile la concessione.

6.4.3 Conversione biodinamica di nuove aree agricole

La conversione dei nuovi terreni aggiunti a causa di un ampliamento della coltivazione differisce per alcuni aspetti dalla fase di conversione di nuove aziende agricole.

La conversione è possibile sole c'è una chiara evidenza che le aree agricole non sono state ottenute dal disboscamento di foreste vergini o di aree ad elevato valore conservazionistico dopo il 2020, si faccia riferimento al capitolo 6.1.9.1.

Contrariamente alla limitazione della produzione parallela ai sensi del punto 6.4.2 nella conversione totale dell'azienda agricola, la coltivazione parallela di piante biologiche, Demeter in conversione e Demeter è consentita per lo stesso tipo di piante foraggere e perenni. In ogni caso è necessario un protocollo di separazione descrittivo relativo alla raccolta e allo stoccaggio.

Le disposizioni del punto 6.4.4 relative ai periodi di conversione in funzione della coltura e alla coltivazione preliminare dei nuovi terreni acquisiti si applicano senza restrizioni.

Produzioni delle stesse specie di colture annuali in aree aventi diversi livelli di certificazione portano a un declassamento al livello di certificazione più basso di tutta la coltura.

6.4.4 Percorso di conversione per aziende agricole che intendono ottenere la certificazione Demeter.

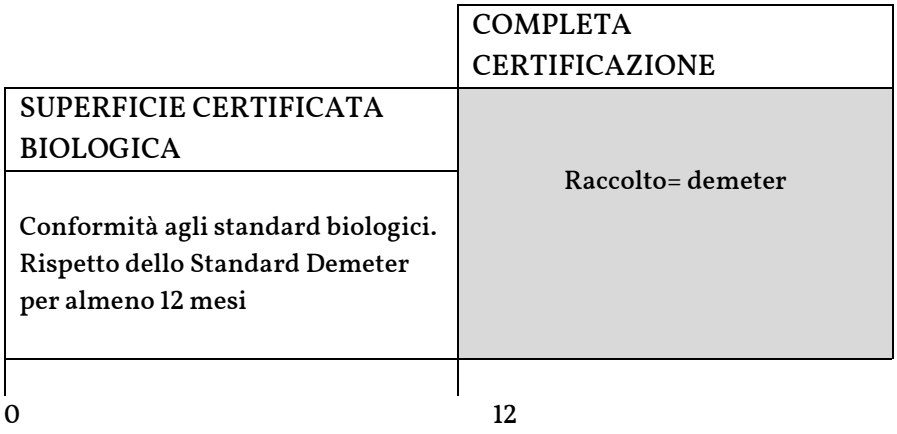
6.4.4.1 Requisiti minimi di accesso:

- Assoggettamento ad un organismo di controllo dell'agricoltura biologica. L'azienda potrà essere in fase di conversione al biologico o averla terminata.
- Aver partecipato ad almeno un corso di agricoltura biodinamica organizzato da Demeter o da altra
- associazione.
- Il conduttore dell'azienda non deve gestire contemporaneamente un'azienda agricola Demeter e un'azienda agricola convenzionale.

6.4.4.2 Durata del periodo di conversione

SUPERFICI CERTIFICATE BIOLOGICHE AL MOMENTO DELL'AVVIO DELLA CONVERSIONE DEMETER

Tab.:17/Durata del periodo di conversione per aziende certificate biologiche



La durata del periodo di conversione è di almeno un anno sia per le aziende seminative o orticole che per le colture perenni.

Tab.:18/Durata del periodo di conversione per aziende in fase di conversione all'agricoltura biologica

	COMPLETA CERTIFICAZIONE
SUPERFICIE IN CONVERSIONE BIO	Raccolto= demeter
Conformità agli standard biologici. Rispetto dello Standard Demeter per almeno 12 mesi	
0	3 anno (2 anni per colture erbacee; 3anni per colture arboree)

Nel caso in cui il periodo di conversione al biologico sia inferiore ai 12 mesi l'azienda dovrà comunque rispettare i 12 mesi di conversione Demeter.

Eventuali prolungamenti del periodo di conversione saranno stabiliti dalla Commissione di Certificazione in sede di valutazione dell'azienda richiedente la certificazione

6.4.4.3 Procedura del percorso di conversione

Il primo passo del percorso di conversione è il colloquio conoscitivo che l'azienda dovrà eseguire con l'Ufficio Controllo e Certificazione di Demeter Italia. Questo colloquio viene fissato dall'azienda mediante la compilazione dell'apposito form presente sul sito internet di Demeter Italia (www.demeter.it). Con il colloquio conoscitivo l'azienda riceve tutte le informazioni relative al percorso di conversione e, in seguito a questo riceve l'e-mail con l'elenco dei documenti che dovranno essere inviati a Demeter Italia.

I documenti che l'azienda dovrà presentare per avviare il percorso di conversione sono:

- Scrittura privata (fornita da Demeter)
- Certificato 848/2018
- Ultima notifica metodo biologico disponibile
- PAPV, PAPZ, PAPR (ove presente)
- Visura camerale (validità max sei mesi)
- Piano di conversione (fornito da Demeter)

L'Ufficio controllo e certificazione verifica la completezza della documentazione inviata dall'azienda, la partecipazione ad almeno un corso di agricoltura biodinamica e lo stato della certificazione biologica. Sono esonerati dal prendere parte al corso di biodinamica i conduttori aziendali o i responsabili biodinamici di aziende già certificate Demeter. La figura che prenderà

parte al corso di biodinamica dovrà essere inserita nell'organico aziendale e non potrà essere una figura esterna all'azienda come ad esempio un consulente. Nel caso in cui la documentazione non sia completa o i requisiti minimi non siano soddisfatti verranno richieste via e-mail integrazioni. Se i requisiti sono soddisfatti e i documenti completi viene incaricato un tutor che svolgerà la prima visita all'azienda e la aiuterà a redigere e validare il piano di conversione. In ogni caso la documentazione dovrà essere presentata entro e non oltre 30 giorni dal colloquio conoscitivo, nulla ricevendo entro periodo stabilito la pratica verrà automaticamente respinta e dovrà ripresentare la domanda.

Il periodo di conversione inizia nel momento in cui l'azienda invia la scrittura privata compilata e firmata a Demeter. Dal momento dell'inizio del periodo di conversione in avanti l'azienda è tenuta a rispettare quanto previsto dallo Standard Demeter sia in materia di produzione vegetale, zootecnica e apistica, che in materia di trasformazione e/o vinificazione quando presenti. Conseguentemente, l'azienda riceverà un documento (ATTESTATO DI CONVERSIONE), che riporterà le superfici aziendali classificate come "in conversione" e la rispettiva data di fine conversione.

Una volta che l'azienda avrà inviato i documenti a Demeter, l'Ufficio di controllo e certificazione incaricherà un tutor che avrà il compito di verificare, attraverso la compilazione di una relazione, lo stato iniziale dell'azienda e il livello di applicazione del metodo biodinamico. Durante la prima visita il tutor aiuterà l'azienda ad evidenziare i punti di forza e debolezza per redigere il piano di conversione. La prima visita aziendale, concordata direttamente con il tutor, si terrà entro e non oltre 60giorni dall'invio della documentazione nella sua completezza.

Al fine della verifica del corretto avanzamento del percorso di conversione è prevista una seconda visita da parte del tutor entro il decimo mese dalla presentazione della documentazione. Nel caso di necessità il tutor potrà indirizzare ulteriormente l'azienda e, eventualmente, consigliare di rimodulare il piano di conversione tenendo conto dei progressi fatti e delle lacune ancora presenti. Se modificato, il piano di conversione dovrà essere ripresentato a Demeter dopo la validazione da parte del tutor.

Tra il decimo e il dodicesimo mese dall'inizio del periodo di conversione l'azienda riceverà la visita da parte di un ispettore incaricato da Demeter Italia. L'ispettore avrà il compito di verificare che quanto scritto nel piano di conversione sia stato applicato o sia in fase di applicazione oltre ad eseguire una valutazione generale di conformità allo Standard Demeter.

L'elaborato ispettivo e la documentazione correlata sono oggetto di valutazione da parte della Commissione di Certificazione, in questa fase si identificano tre diversi casi:

a. **CONCESSIONE DEL MARCHIO: L'azienda è valutata positivamente e riceverà il contratto di sublicenza**
b. **SUBORDINE DEL MARCHIO: L'azienda otterrà la certificazione una volta cha avrà risolto le richieste comunicate**
c. **dalla Commissione di Certificazione.**

d. DINIEGO DEL MARCHIO: L'azienda resta con lo stato "azienda in fase di conversione" e verrà valutata nuovamente dalla Commissione di Certificazione una volta che questa dimostrerà di essere conforme allo Standard. Nel caso la valutazione successiva sia nuovamente non approvata l'azienda viene espulsa dal sistema di certificazione e, se ancora interessata, dovrà ripresentare la pratica la domanda di conversione. Tale domanda non potrà essere ripresentata prima di 12 mesi dalla data della lettera di espulsione.

6.4.4.4 Piano di conversione

Il piano di conversione è lo strumento necessario per strutturare il passaggio dell'azienda al metodo agricolo biodinamico. Tale processo è parte essenziale delle direttive di BFDI relative al processo di conversione che porta alla Certificazione a Marchio Demeter. Il piano di conversione è presentato dall'azienda a Demeter Italia nella fase iniziale del percorso. In questo documento è descritta la situazione iniziale dell'azienda e sono riportati i tempi e le modalità da applicare per raggiungere la conformità allo Standard Demeter. Il piano di conversione è inteso come un utile strumento di lavoro per il perfezionamento dell'azienda agricola agli scopi previsti.

6.4.4.4.1 Struttura del piano di conversione

Il piano di conversione riguarda tutti gli ambiti dell'azienda: produzione vegetale, zootecnica, apistica e trasformazione;

Il piano di conversione si presenta sotto forma di tabella come quella riportata di seguito

	DOMANDA	RISPOSTA	ALL. N°
3.1	Sono presenti analisi del suolo recenti? Se sì, allegare.		
3.2	Tipologia di suolo (indicarne la tessitura)		
3.3	Si indichi il contenuto di sostanza organica		
3.4	Quali lavorazioni del suolo sono effettuate?		
3.5	Si sono rilevati problemi di compattazione e/o erosione dei suoli? Se sì, si descriva come si intende agire per risolvere tali problemi		
	Descrivere le misure che saranno adottate per migliorare le caratteristiche del suolo nel corso dei prossimi anni		

DOMANDE SULLO STATO DELL'AZIENDA

DOMANDA DI SVILUPPO

L'azienda dovrà inviare il piano al tutor per la validazione prima dell'invio a Demeter Italia. Il piano di conversione validato dovrà essere inviato dall'azienda a Demeter Italia entro e non oltre 30 giorni dalla visita del tutor. Demeter Italia si occupa di verificare che il piano di conversione sia compilato in tutte le sue parti, che sia validato da parte del tutor, che rispetti le tempistiche previste, riservandosi di richiedere eventuali integrazioni.
I tempi e i modi di presentazione del piano di conversione sono definiti da Demeter Italia.

Le linee guida agli Standard di Produzione deliberate nell'Assemblea degli Associati del 4 maggio 2018 e le successive modifiche alle stesse, poste in calce a singoli paragrafi, ove sono contrassegnati dal numero "1" posto tra due parentesi quadrate [1] costituiscono parte integrante degli Standard e vanno di fatto osservate in quanto il loro contenuto è sempre precettivo-, in caso di discordanza la linea guida tempo per tempo in vigore prevale sul contenuto del paragrafo cui essa riferisce.

6.5 Apicoltura e prodotti dell'alveare

6.5.1. Principi di apicoltura biodinamica

Le api, fin dai tempi più remoti, sono sempre state parte integrante della cultura umana. L'organizzazione sociale della colonia, la relazione dell'ape con la luce e la loro capacità di trarre nutrimento dai fiori e dalle piante sono motivo di ammirazione e rispetto. Rafforzare gli alveari è un obiettivo fondamentale dell'apicoltura Demeter.

Le estensioni delle aree in cui le api volano, la gestione e la disposizione dei campi coltivati non permette che bottinino solamente in aree gestite in modo biodinamico. Ciò che è essenziale per l'Apicoltura Demeter non è quindi che la bottinatura avvenga con le sole colture presenti in azienda, criterio fondamentale per l'allevamento zootecnico, ma che la gestione della colonia possa permettere alle api di manifestare il proprio comportamento etologico.

Gli apicoltori che lavorano in modo biodinamico, in primo luogo, si orientano verso il soddisfacimento dei bisogni della colonia. La gestione è strutturata in modo che l'ape possa esternare la propria natura, permettendo alla colonia di costruirsi alveari naturali. La base per la loro riproduzione, crescita, mantenimento e allevamento è la possibilità di riunirsi in sciami e che il loro stesso miele diventi il presupposto per sfamare la colonia durante il periodo invernale.

Grazie alle loro attività come impollinatori e come portatori di veleno, particolare che ha un grande effetto stimolante sulla vegetazione e sulla natura in genere, le api rivestono quindi un ruolo di grande rilevanza. Gli effetti benefici del possedere alveari nelle realtà agricole possono essere visti nell'aumento della resa e delle quantità dei raccolti. La loro presenza è quindi molto importante e fortemente raccomandata per tutte le tenute biodinamiche.

6.5.2 Gestione delle api

6.5.2.1 Ubicazione delle arnie

Le aree gestite seguendo i disciplinari dell'agricoltura biologica e biodinamica, le terre non coltivate o le aree incontaminate dovrebbero essere selezionate come siti preferenziali per disporre gli alveari.

Se le arnie sono ubicate su terreni non certificati Demeter, i preparati da spruzzo devono essere distribuiti nelle aree circostanti gli alveari. Questo si applica a tutti i siti che sono utilizzati per più di tre mesi all'anno.

In ogni sito possono essere disposti più alveari ma bisogna assicurare che ogni colonia presente abbia accesso ad una quantità di acqua, polline e di nettare sufficienti.

Nella scelta del sito occorre prestare molta attenzione al fine di impedire che gli inquinanti presenti nell'ambiente possano contaminare i prodotti dell'alveare. Per le procedure riguardanti la gestione di potenziali contaminazioni dei prodotti apistici, si faccia riferimento al capitolo 2.7 Residui.

■ In merito all'applicazione dei preparati da spruzzo di cui al paragrafo 6.5.2.1, si intende che i preparati 500 e 501 devono essere distribuiti come minimo almeno una volta nel periodo di conversione e alla costituzione di nuovi apiari.

■ Come previsto dal par.6.2 anche le aziende apistiche sono obbligate a detenere una cassa per la conservazione dei preparati biodinamici e la relativa attrezzatura per la dinamizzazione e la distribuzione.

6.5.2.2 Arnie e favo - misure permesse e vietate

Con eccezione delle parti di fissaggio, delle coperture del tetto e delle reti metalliche, le arnie devono essere costruite interamente con materiali naturali come legno, canne o argilla.

■ L'interno dell'arnia può essere trattato solo con cera d'api e propoli derivanti da apicoltori certificati Demeter.

■ Possono essere applicati all'esterno dell'arnia solo trattamenti per il legno naturali, ecologici e non di sintesi.

■ Sono ammesse solo la pulizia e la disinfezione meccanica o attraverso una fonte di calore (fiamme o acqua calda). Il favo è parte integrante dell'alveare, pertanto tutti i favi dovrebbero essere costruiti come quelli naturali senza l'aiuto di fogli cerei. I favi naturali possono essere costruiti su cornici mobili o fisse.

■ È permesso l'utilizzo di strisce di cera d'api per guidare la costruzione del favo (dimensione massima della striscia di cera pari a un terzo del telaio)

Sia il favo che la camera di covata devono essere scelti in modo tale che la covata possa espandersi senza essere ostacolata dal legno dei telai o dalla camera stessa.

■ Restrizioni al movimento dell'ape regina non sono permessi, gli escludi regina possono essere utilizzati solo durante il periodo di conversione. Dopo la conversione possono essere utilizzati escludi regina previa deroga da parte di Demeter Italia (DEROGA 21: Allegato 6), e solo in casi eccezionali e ben giustificati in cui si verifichi almeno una delle seguenti condizioni:

- condizioni ambientali estreme che spingano la regina ad una covata eccessiva sui telai da melario, tale da impedire la successiva estrazione del miele;
- costruzione incontrollata e disomogenea dei telai, che possa causare danni alle api e/o covata durante l'operazione di messa e tolta melari;

■ Solo nei melari possono essere utilizzati i fogli cerei, preferendo comunque, ove possibile, la costruzione naturale del favo.

■ La cera paraffinica, la cera di carnauba e altre tipologie assimilabili non sono permesse.

■ La cera utilizzata per i fogli cerei deve essere naturale e provenire da apicoltori Demeter. Nel caso di comprovata indisponibilità possono essere utilizzati favi o cera provenienti da apicoltori certificati biologici.

La prova di indisponibilità è costituita da un minimo di due richieste di acquisto ad altrettanti fornitori e delle relative risposte negative. L'assenza di risposta, entro il termine di cinque giorni dalla data di ricevimento della richiesta, equivale a risposta negativa

Una colonia di api dovrebbe essere in grado di riportarsi allo stato di equilibrio dopo un evento perturbante, le misure adottate dagli apicoltori Demeter dovrebbero limitarsi a rinforzare, mantenere vitale e garantire la riproduzione della colonia.

La perdita occasionale di colonie particolarmente suscettibili ad alcune tipologie di pesticidi o malattie è vista come una parte necessaria del processo di selezione naturale.

Trattamenti e Sostanze Ammesse per il controllo dei parassiti o del loro sviluppo

- Trattamento con il calore
- Rimozione della covata
- Tisane di erbe
- Acido formico, acido acetico, acido lattico, acido ossalico
- *Bacillus thuringensis* non transgenico
- Carbonato di sodio per la disinfezione dalla Peste Americana
- Separazione completa delle colonie dall'alveare e dalla covata (trasferimento della colonia per la costruzione di nuovi favi puliti)
- Ingabbiamento o isolamento della regina (solo per limitare la covata per brevi periodi di tempo)
- Zucchero a velo (biologico/Demeter) o polvere di amido (biologico/Demeter) per la conta delle varroe
- Sale

6.5.2.3 Riproduzione – misure permesse e vietate

Sciamare è il modo naturale per le colonie di api di accrescere di numero, questo è anche l'unico metodo permesso dagli standard Demeter per incrementare il numero di famiglie nell'apiario

■ È permessa la sciamatura anticipata formando sciami artificiali partendo dalla vecchia regina, per aumentare il numero di famiglie è possibile dividere l'alveare in sciami minori o sciami secondari derivati dalla stessa.

■ Come in tutte le forme di gestione del bestiame è necessario un allevamento selettivo. La produzione di celle reali è parte del processo di formazione dello sciame. Per scopi riproduttivi e per il controllo dei parassiti la sostituzione della regina anziana è permesso a patto che la nuova regina derivi da un processo di sciamatura.

■ L'unificazione multipla e sistematica delle colonie e la sostituzione sistematica della regina non sono permesse.

■ Nel caso di api africanizzate, a causa della loro elevata tendenza a sciamare, la divisione artificiale degli sciami non è consentita. La procedura per incrementare il numero o sostituire gli sciami dovrebbe essere effettuata con "invitation boxes".

■ *L'allevamento artificiale delle regine (traslarvo, ecc.) è proibito. sono proibite l'inseminazione artificiale e l'utilizzo di api geneticamente modificate*

■ Il taglio delle ali alle api regine è vietato.

Dovrebbero essere scelte specie e razze locali di api e ben adattate all'ambiente. La tecnica di allevamento non fa affidamento sull'introduzione di colonie, sciami e regine provenienti da altri luoghi. Api o pacchi d'ape acquistate devono provenire da altri apicoltori Demeter e nel caso in cui

questi non ne abbiano disponibilità possono essere ricercate da apicoltori con certificazione biologica. Colonie che non siano biologiche non sono consentite. È permessa l'introduzione di sciami naturali.

Per una gestione più attenta e rispettosa degli aspetti etologici di specie, il processo di sciamatura artificiale previsto al par. 6.5.2.3 punto 1 dovrebbe limitarsi al periodo generalmente scelto dalle api per la sciamatura naturale (indicativamente marzo-giugno)

6.5.2.4 Alimentazione

Miele e polline costituiscono l'alimentazione naturale delle api. Durante il periodo in cui l'alimentazione con il nettare non è possibile a causa della fase vegetativa, l'obiettivo dovrebbe essere quello di alimentarle con il loro stesso miele. Quando questo non è possibile un'adeguata porzione di miele deve essere aggiunta alla razione supplementare. Come orientamento il 10% di miele (in peso allo zucchero) è una quantità appropriata. A seconda delle condizioni climatiche e della rispettiva fase di vegetazione Demeter Italia può richiedere quantitativi maggiori di miele.

- Camomilla e sale possono essere aggiunti nella razione supplementare.

Se l'emergenza avviene a stagione inoltrata e prima dell'ultimo raccolto dell'anno può essere utilizzato solo miele Demeter. L'utilizzo dello zucchero non è permesso in questa razione.

- Al fine di incrementare la forza delle api sciamanti e di quelle che restano indietro, l'alimentazione può essere effettuata con le stesse modalità descritte in precedenza per l'alimentazione supplementare.
- Tutti i sostituti del polline sono vietati.
- Non è permesso nessun tipo di alimentazione stimolante

6.5.3 Trasformazione e confezionamento

6.5.3.1 Principi della trasformazione

Come regola generale il raccolto annuale dovrebbe essere confezionato, direttamente dopo l'estrazione, nei barattoli nei quali sarà venduto prima che avvenga la solidificazione. Dovrebbero essere evitati, quando possibile, perché impattano negativamente sulla qualità del miele, rabbocchi, riscaldamenti ripetuti e lunghi periodi di stoccaggio. Nel caso in cui si renda necessario lo stoccaggio prolungato del miele a magazzino, possono essere utilizzati contenitori di grandi dimensioni rimandando il successivo invasettamento (es. annate altamente produttive, perdita di mercato, ecc.)

6.5.3.2 Trasformazione – misure permesse e vietate

Durante l'estrazione, la pressatura, la filtrazione e successivamente l'invasettamento del miele la temperatura non deve mai superare i 35°C (calore indiretto).

- Anche per la decantazione del miele dopo lo stoccaggio, la temperatura non deve superare i 35° C (calore indiretto). In nessun caso il miele deve essere portato allo stato liquido.
- La filtrazione pressurizzata non è consentita

■ Il contenuto di acqua- (misurato secondo DIN/AOAC) non deve essere superiore al 18% nelle zone a clima temperato e al 20% nelle aree a clima umido, per il miele riscaldato non deve superare il 21,4%

■ Contenuto HMF (misurato con metodo Winkler) non deve essere superiore a 10 mg/kg.

■ Livello di invertasi (misurata secondo Hadorn) deve essere almeno 10 (ad eccezione del miele con un basso contenuto di enzimi come il miele d'acacia). DA RIVEDERE

■ La cera non deve entrare in contatto con solventi, diluenti, agenti sbiancanti o altri componenti simili. Le caldaie, i fondicera e le forme devono essere di materiale inossidabile o con rivestimenti inossidabili

■ È vietato l'uso di coltelli a caldo

■ Fatto salvo quanto previsto al paragrafo 6.5.3.2 punto 3 la tolta melari dovrebbe avvenire non prima che i telai a melario siano opercolati per almeno l'80% limitando il più possibile la deumidificazione forzata in laboratorio.

■ Il controllo dell'umidità previsto al par. 6.5.3.2 deve essere svolto prima di iniziare la smielatura quando i melari sono a magazzino, consentendo una deumidificazione d'ambiente e non di prodotto. È altamente sconsigliato l'uso di deumidificatori a dischi.

■ L'uso di pompe e travasi dovrebbe essere limitato per evitare una riduzione della qualità del prodotto

6.5.3.3 Confezionamento

■ Il miele deve essere conservato in contenitori, al buio e a temperatura costante.

■ Materiali consentiti per lo stoccaggio, il trasporto e la vendita sono vetro, acciaio, gres porcellanato, argilla alimentare e porcellana

■ I contenitori in plastica non sono consentiti per lo stoccaggio, il trasporto e la vendita. Nel caso siano presenti restrizioni sanitarie nazionali specifiche in merito al rivestimento dei fusti destinati al trasporto del miele verso l'industria, è consentito il solo utilizzo di sacchi in polietilene (PE) limitatamente all'attività di trasporto.

Tutti i requisiti di etichettatura per i prodotti dell'apicoltura sono dettagliati nella specifica sezione dello Standard dedicata all'etichettatura (si vedano le sezioni 4.1 e 4.5.1)

6.5.4.Conversione

Per la conversione si applica quanto riportato al capitolo 6.4.1

■ Lo stato "In conversione a Demeter" può essere concesso se i requisiti dello Standard sono stati rispettati per almeno 12 mesi

■ Nel primo anno di conversione, nel caso in cui l'azienda provenga da una gestione non biologica certificata, la cera dei favi deve essere analizzata ponendo particolare attenzione ai contaminanti indesiderati utilizzati nella precedente gestione. Nel caso in cui la presenza di contaminanti superi i limiti previsti al capitolo 2.7 (0.01mg/kg) la cera deve essere interamente rimossa e sostituita con cera di origine biodinamica o, se non disponibile di origine biologica.

In merito a quanto previsto dal par. 6.5.4 punto 2 l'operatore deve presentare a Demeter Italia un'analisi multiresiduale rappresentativa della cera aziendale svolta presso un laboratorio accreditato.

■ In tutti i casi si applica un periodo di conversione, soprattutto nel caso in cui la conversione dell'apicoltura coincida con l'avvio della conversione dell'azienda

■ È possibile la conversione graduale di apiari in postazioni differenti ove sia presente un sistema di separazione sufficiente ad evitare la commistione dei prodotti. Il sistema di separazione deve comprendere le postazioni, il piano di transumanza, così come lo stoccaggio e la trasformazione. Gli alveari con un diverso stato di certificazione all'interno dello stesso sito non sono permessi. Il periodo di conversione deve essere concluso al massimo entro tre anni.

■ Durante il periodo di conversione possono essere utilizzati quando documentati:

- ■ Diaframmi
- ■ Escludi regina
- ■ Favi di covata esistenti realizzati con fogli cerei (almeno 1/3 di questi favi deve essere sostituito con favi a costruzione naturale, secondo quanto definito al punto 6.5.2.2, dopo ogni anno di conversione*)

*Si applica solo nel caso si renda obbligatoria la completa sostituzione della cera in caso di superamento dei limiti analitici come previsto al paragrafo 6.5.4 punto 2

6.5.5 Certificazione, residui e flusso di prodotti

L'apicoltura professionale e commerciale segue il principio della conversione dell'azienda agricola nel suo complesso; la produzione parallela di miele biodinamico e biologico non è possibile. L'allevamento di api non biologiche per l'autoconsumo in un'azienda agricola Demeter è possibile. L'allevamento di api per scopi commerciali in un'azienda Demeter deve essere almeno certificato biologico. Nei casi in cui la certificazione biologica del miele non sia possibile a causa di normative e circostanze nazionali, questo regolamento non si applica.

In caso di gestione delle api nell'area di un'azienda agricola biodinamica sotto la responsabilità di terzi (allevamento di api ospiti), il requisito della certificazione biologica non si applica. Demeter Italia può richiedere precisazioni in merito. Demeter Italia deve garantire che, in questi casi venga data la preferenza agli apicoltori biodinamici, se esistono.

■ Per la certificazione sono applicati i requisiti al capitolo 2.6 Certificazione

■ Per l'identificazione degli alveari, i documenti degli spostamenti stagionali, lo stoccaggio del miele, la separazione e il flusso di prodotti si applicano i requisiti previsti dal capitolo 2.6.4 "Documentazione, separazione, stoccaggio e flusso di prodotti" e le procedure previste da Demeter Italia.

La posizione delle arnie (stanziali, per lo svernamento e nomadi) deve essere accuratamente registrata. Il movimento stagionale della colonia deve essere registrato (identificazione delle singole colonie di api, descrizione dell'alimentazione, date di spostamento dell'apiario).

Per quanto riguarda la presenza di residui negli apiari, questi sono regolati dal capitolo dello Standard 2.7 Residui, da Demeter Italia e dai requisiti dell'agricoltura biologica.

Allegato 1: Calcolo del carico zootecnico

Una unità-concime corrisponde a 80 kg N e 30 kg P (=70kg P_2O_5). Una unità di bestiame (es. una vacca di 500 kg di peso vivo) produce 0,7 UC nell'anno.

Tab. 21/ Calcolo del carico zootecnico

Specie animale	UBA	Unità di concime
Tori da riproduzione	1.2	0.84
Vacche di piccola taglia	0.7	
Vacche	1.0	0.7
Bovini oltre i 2 anni	1.0	0.7
Vitelli 1-2 anni	0.7	0.5
Vitelli < 1 anno	0.3	0.21
Capre e pecore fino a 1 anno	0.02	0.014
Capre e pecore con più di 1 anno	0.15	0.07
Equidi <2 anni, pony e cavalli di piccola taglia	0.7	0.5
Equidi di taglia grande > 3anni	1.1	0.77
Suini da carne (20-50 kg)	0.06	0.042
Suini da carne (51-85 kg)	0.16	0.11
Suini da carne (>85 kg)	0.3	
Verri riproduttori	0.3	0.21
Scrofe riproduttrici (inclusi suinetti fino a 20 kg)	0.55	0.39
Scrofe riproduttrici senza suinetti	0.3	0.21
Suinetti	0.02	0.014
Galline ovaiole leggere (esclusi animali sostitutivi)	0.0071	0.005
Galline ovaiole pesanti (esclusi animali sostitutivi)	0.014	
Pollastre	0.004	0.0025
Pollame da ingrasso (galletto)	0.004	0.0025
Pollame da ingrasso (pollo pesante)	0.014	
Anatre da ingrasso	0.005	0.0035
Tacchini leggeri	0.0071	0.005
Tacchini pesanti	0.022	
Oche giovani da ingrasso	0.004	0.0025
Oche adulte	0.014	
Conigli	0.010	
Struzzi	0.07	
Lama e Alpaca	0.25	

Nel caso di animali di razza particolare, o con livello produttivo particolare che producono quantità di concime differenti, vanno fatti i necessari adeguamenti verso il basso o verso l'alto.

Il calcolo dell'azoto deve essere calcolato sulla base della media degli animali presenti in azienda durante l'anno.

NOTA: La presente tabella è stata elaborata al fine di rappresentare valori medi coerenti con quanto riportato nello Standard di BFDI e nelle norme nazionali inerenti il calcolo dell'azoto, tenendo conto delle diverse interpretazioni regionali dei coefficienti UBA pubblicati e/o disponibili alla consultazione (piani di sviluppo regionali, tabelle di calcolo e conversione ministeriali e/o regionali e/o provinciali, ecc..). I valori riportati sono quindi da intendersi utili esclusivamente al calcolo della consistenza animale nelle aziende Demeter e non sostituiscono in nessun modo le tabelle di conversione regionali e/o territoriali vigenti emesse da organi competenti autorizzati

Allegato 2: Alimenti per il bestiame consentiti

La base dell'alimentazione animale è costituita dal foraggio prodotto nell'azienda stessa ed è d'obbligo tendere a realizzare la completa autosufficienza. Nel caso in cui vengano introdotti in azienda alimenti dall'esterno, questi devono essere scelti con particolare scrupolosità perché si realizzi la produzione di qualità Demeter. In caso di acquisto di alimenti per il bestiame va rispettata la seguente scala di priorità: 1.) foraggi provenienti da aziende agricole con la certificazione Demeter, 2.) da aziende certificate biologiche attraverso la certificazione di gruppo, 3.) da aziende sottoposte a controllo biologico in base ai Reg. EU 2018/848 o certificazione biologiche equivalenti 4.) da aree estensive, incluse le superfici sottoposte a tutela ambientale, sulle quali non vengono usati concimi e antiparassitari di sintesi.

Per quanto riguarda la quota di foraggio Demeter, aziendale, biologico e in conversione nella rispettiva razione alimentare, di veda il capitolo 6.3.6.1. Quota di prodotto Demeter nella razione alimentare.

Nuove materie prime e metodologie di trasformazione per l'alimentazione zootecnica possono essere applicate solo con il consenso del Comitato Standard della Federazione sulla base di una deroga di Paese

La tracciabilità relativa all'acquisto e all'utilizzo di alimenti per il bestiame deve essere documentata e messa a disposizione degli organi di controllo

a) Alimentazione dei ruminanti:

- foraggi di base quali: fieno, paglia, insilato, mais e barbabietole
- cereali, crusca e mondiglia
- leguminose da granella
- fieno di foglie
- erbe aromatiche e medicinali
- melassa
- altre colture pratensi e di pieno campo non specificate
- i componenti sopra citati possono essere miscelati
- frutta e scarti di ortaggi
- latte e prodotti derivati

b) Suini:

- In aggiunta ad a) si possono usare:
- Latte, prodotti derivati dal latte e latte magro in polvere senza additivi

- oli vegetali di origine naturale (solo se non contengono residui di molecole non conformi al presente Standard
- scarti vegetali puliti
- siero, uova

c) Avicoli

- In aggiunta ad a) e b) si possono usare:
- Trinciato verde
- polvere di paprica

d) I seguenti alimenti per il bestiame di produzione convenzionale possono essere usati solo in casi d'emergenza (ad es.: perdite straordinariamente elevate di foraggio dovute a catastrofi naturali, incendi, ecc.) e solo con il permesso di Demeter Italia e non devono provenire da OGM

- fieno, insilato, per quanto possibile provenienti da aziende che non effettuano una produzione intensiva
- cereali e sottoprodotti della trasformazione dei cereali e dell'industria molitoria
- leguminose (esclusi i panelli)
- semi di oleaginose, panelli di oleaginose, panelli di prodotto estruso
- barbabietole

Il procedimento di cui al punto d) richiede inoltre l'autorizzazione in deroga da parte della Demeter Italia (DEROGA 22: Allegato 6).

In merito a quanto definito nell'Allegato 2 punto d) si faccia riferimento all'art.22 del Reg. UE 848/2018 e s.m.i

Allegato 3: Trasformazione di mangimi – integratori e additivi

Nuove materie prime e metodologie di trasformazione per l'alimentazione zootecnica possono essere applicate solo con il consenso del Comitato Standard della Federazione sulla base di una deroga di Paese

3.1 Trasformazione di mangimi e alimenti per la zootecnia

I mangimi, i componenti dei mangimi o le miscele di mangimi possono essere integrati con materie prime provenienti da fonti biologiche o in conversione a causa dell'indisponibilità di materie prime biodinamiche come definite nell' Allegato 2 e nel capitolo 3.1.3. Tuttavia, non devono aver subito alcuna lavorazione o contenere additivi non contemplati dal presente Standard (definiti per la lavorazione degli alimenti Demeter nel capitolo 3.3. dello Standard)

Quando i mangimi o i componenti dei mangimi con un riferimento a Demeter o Biodynamic vengono forniti ad aziende agricole o a clienti in generale, valgono le regole generali per l'approvazione dei prodotti dello Standard di Etichettatura.

Alimenti premiscelati non devono contenere sostanze geneticamente modificate o essere prodotte con l'aiuto dell'ingegneria genetica.

3.2 Additivi e integratori

Additivi o integratori permessi o permessi con restrizioni:

- Sale zootecnico
- Calcare d'alghe, calcare zootecnico, calcare conchilifero
- Alghe marine
- Miscele di minerali e preparati vitaminici (= premiscelati: senza aminoacidi isolati, preferibilmente di origine naturale)
- Farina di roccia, olio di fegato di merluzzo (solo per animali non erbivori), carrube
- Oli vegetali, crusca, lievito di birra, melassa, come veicolanti delle miscele minerali, come leganti per le polveri e come coadiuvanti della pressatura (max. 2 % della razione)
- Nell'apicoltura: zucchero nelle forme ammesse (Si confronti con il paragrafo 6.5.2.4 Alimentazione)

3.3 Coadiuvanti per gli insilati

I seguenti prodotti sono consentiti nel processo di insilamento:

- Zucchero da foraggio
- Farine di cereali prodotti secondo questi Standard
- Batteri acido-lattici

- Siero
- Melassa, sale, ritagli di materiale vegetale fresco e secco

Per garantire la qualità dell'insilato in annate con condizioni meteorologiche avverse:

- Acidi organici (senza OGM)

3.4 Metodologie di trasformazione per i mangimi

Tutte le metodologie di trasformazione permesse per gli alimenti, in accordo con i presenti Standard, sono ammesse anche per i mangimi. Inoltre, è permesso:

- Estrusione della soia

Allegato 4: Concimi, ammendanti e corroboranti permessi e vietati

Introduzione

In linea generale, l'obiettivo dell'azienda è l'autosufficienza nella produzione di letami e fertilizzanti. L'apporto di substrati, fertilizzanti e corroboranti elencati di seguito può avvenire solo previa richiesta. L'utilizzo di materiali apportati dall'esterno deve richiedere particolare attenzione agli effetti sulla qualità dei prodotti Demeter. Si devono utilizzare i preparati biodinamici per quanto possibile. I materiali introdotti in azienda devono essere dichiarati nella procedura annuale di certificazione. In certi casi si devono fornire i risultati di un'analisi dei residui (es. per il compost derivante da scarti vegetali).

Devono essere applicati sistemi appropriati per prevenire l'inquinamento dei terreni certificati a causa dei rimedi o trattamenti veterinari, di integratori alimentari come antibiotici, contaminanti alimentari naturali come il mercurio contenuto nei cibi a base di pesce o altri residui come erbicidi/pesticidi negli scarti vegetali

Qualsiasi utilizzo di materiali non permessi da questi Standard comporta il ritiro della certificazione dell'azienda, o almeno la soppressione delle colture e delle aree trattate. Si vedano anche i capitoli 3.7.

Nuovi fertilizzanti e corroboranti possono essere testati solo con il consenso del Comitato Standard della Federazione sulla base di una deroga di Paese

La richiesta prevista nel primo paragrafo di questa introduzione riferita all'utilizzo di substrati, fertilizzanti e corroboranti è ritenuta evasa dalla compilazione dell'Allegato A della Relazione tecnica Demeter

1. Fertilizzanti e ammendanti importati da fonti Demeter o biologiche certificate

Consentiti

Descrizione	Requisiti aggiuntivi
■ Compost ■ Stallatico, liquame liquido e semiliquido ■ Colaticcio vegetale ■ Scarti organici (residui colturali, ecc.) ■ Paglia ■ Compost di substrati esausti di fungaia ■ Residui dell'estrazione del biogas solo se i substrati sono elencanti in questa sezione (fonti Demeter o biologiche)	Si noti che l'utilizzo di inputs segue il regime generale (3.1.2 Origine delle materie prime) e i principi di disponibilità (3.1.3 Disponibilità delle materie prime Demeter). Fondamentalmente qualsiasi input proveniente da un'azienda Demeter può essere utilizzato. Gli input biologici seguono i principi descritti sopra e alcuni potranno essere limitati in seguito.

Non consentiti

Descrizione
In linea generale questi Standard sono ideati come lista positiva, ciò che non è autorizzato è proibito. Tuttavia, un numero di mezzi proibiti è menzionato in modo da fornire sufficiente chiarezza. Generalmente tutti gli input derivanti da aziende Demeter possono essere utilizzati. Input consentiti in agricoltura biologica seguono i principi sopra elencati del regime generale e di disponibilità. I fertilizzanti e i corroboranti da fonti biologiche, nel senso di "certificate per l'agricoltura biologica", esempio fertilizzanti del commercio sono descritti di seguito e se necessario possono essere soggetti a restrizione.

2. Fertilizzanti e ammendanti importati da fonti non certificate o fonti al di fuori dell'ambito dei regolamenti del biologico.

Concimi azotati del commercio (si vedano le restrizioni al capitolo 6.1.3.1):

■ Fertilizzanti con una fonte di azoto non minerale, che non ricadono all'interno delle categorie:

- concime aziendale,
- concime importato,
- sovescio
- concime da rifiuti organici (per i dettagli si veda il capitolo 6.1.3 Concimazioni -generale)

■ I fertilizzati a base di prodotti derivanti dalla macellazione devono essere compostati con i preparati prima di essere distribuiti nei campi, dove le leggi nazionali sulle fertilizzazioni lo consentono.

■ Fertilizzanti di origine convenzionale sono permessi fino alla fine della campagna di certificazione del 2028. Dopo tale data questi fertilizzanti dovranno derivare solo da fonti certificate biologiche.

I concimi azotati del commercio di cui sopra, sono riferiti ai soli concimi derivanti da fonti non certificate e/o che non riportano le diciture previste ai sensi del Reg. UE 848/2018 e s.m.i

Consentiti

Descrizione	Requisiti aggiuntivi
Stallatico da allevamenti estensivi	■ Il più possibile preparato nel luogo di origine o nell'azienda stessa ■ Estensivo: allevamento con meno di 2,5UBA/ha e l'accesso giornaliero permanente alle aree esterne
Letame da allevamento nomade	Il più possibile preparato nel luogo di origine o nell'azienda stessa
Paglia e altro materiale vegetale	Si noti che l'utilizzo di inputs segue la regola generale (3.1.2 Origine delle materie prime) e i

	principi di disponibilità (3.1.3 Disponibilità delle materie prime Demeter).
Estratti e preparati a base di piante	
Aminoacidi (proteine idrolizzate) estratti da fonti vegetali o animali	Devono seguire le regole generali (3.1.2 Origine delle materie prime) e i principi di disponibilità (3.1.3 Disponibilità delle materie prime) Gli aminoacidi derivanti da fonti animali non possono essere applicati alle parti commestibili della coltura (Reg. EU 848/2018)
Farina di pesce	■ Compostato o fermentato con i preparati ■ Test per i metalli pesanti ■ Non proveniente da allevamento
Prodotti a base di alghe	Da utilizzare con moderazione a causa dell'esaurimento delle risorse Conforme a quanto previsto dal Reg. EU 848/2018 e s.m.i
Estratti di alghe idrosolubili	Conforme a quanto previsto dal Reg. EU 848/2018 e s.m.i
Carbone vegetale	Bio Char: Conforme a quanto previsto dal Reg. EU 848/2018 e s.m.i
Gusci d'uovo	Proibiti se provenienti da allevamenti industriali (Reg. EU 848/2018)
Prodotti a base di legno fresco e cenere di legno non trattato	Segatura, corteccia e scarti del legno – a condizione che non siano contaminati con fungicidi e insetticidi. Legname non trattato chimicamente dopo il taglio (Reg. EU 848/2018)
Torba	■ Senza additivi di sintesi ■ Per l'accrescimento delle piantine ■ Nel caso in cui non siano disponibili alternative ■ Da utilizzare con moderazione a causa dell'esaurimento delle risorse ■ Conforme a quanto previsto dal Reg. EU 848/2018 e s.m.i (impiego limitato all'orticoltura: colture orticole, floricole, arboricole, vivai)
Semi di ricino frantumati	
Rifiuti verdi urbani compostati (esclusi rifiuti domestici)	Conforme a quanto previsto dall'Allegato 2 del Reg. EU 848/2018 e s.m.i. L'azienda deve presentare a Demeter Italia un'analisi che ne attesti la conformità.
Attivatori microbici o a base di piante	

Acidi umici e fulvici	Solo se estratti con sali/soluzioni di natura inorganica esclusi i sali di ammonio o se ottenuti dalla potabilizzazione dell'acqua (Reg EU 848/2018)
Inoculi del suolo	Per esempio: ■ Fermenti del grano ■ Batteri azotofissatori ■ Micorrize ■ Batteri *Rhizobia*
■ Pollina	Proibiti se provenienti da allevamenti industriali (Reg. EU 848/2018)
■ Prodotti derivanti dalla macellazione come: sangue secco, pelo e penne o prodotti simili	
■ Prodotti derivanti dalla macellazione come: farina di corna, farina di ossa, farina di carne e ossa,	A condizione che sia conforme all'Allegato I del Regolamento (EEC) N.834/2007 e 889/2008 o, in caso di ossa e farina di ossa se i requisiti del regolamento EU 1069/2009 per la Categoria 3 sono rispettati.
■ Residui di piante o funghi o prodotti secondari della trasformazione di piante o funghi, come vinacce e melasse o altri prodotti simili	Capitolo/Sezione 1./2./3.

Non consentiti

In linea generale questi Standard sono ideati come lista positiva, ciò che non è autorizzato è proibito. Tuttavia, un numero di inputs proibiti è menzionato in modo da fornire sufficiente chiarezza.

Descrizione	Requisiti aggiuntivi
Letame liquido o semiliquido	
Farina di pesce o scarti di pesci derivanti dall'allevamento del pesce	
Guano	Da pipistrelli e uccelli marini
Letame animale proveniente da animali nutriti con alimenti geneticamente modificati	Se non può essere fornita la prova che il letame derivi da animali non alimentati con OGM o che il letame OGM free non è disponibile, Demeter Italia può concedere una deroga (DEROGA 1A: Allegato 6)
Compost da rifiuti comunali domestici (esclusi i rifiuti verdi urbani)	Rifiuti non vegetali o rifiuti domestici, rifiuti solidi da gastronomie o trasformazione
Fanghi di depurazione	

3. Fertilizzanti e ammendanti minerali di origine naturale

Consentiti

Descrizione	Requisiti aggiuntivi
Polvere di roccia	■ Farine di roccia, argilla e minerali argillosi ■ La composizione deve essere nota
Farine di argilla (es. bentonite)	
Cloruro di Calcio	$CaCl_2$: trattamenti fogliari per i meli, dopo l'identificazione di un deficit di calcio
Ammendanti calcarei	■ Devono essere utilizzati quelli a lento rilascio ■ Dolomite, carbonato di calcio, conchiglie ■ Alghe marine calcificate: solo da depositi marini o forme fossili terrestri
Rocce fosfatiche naturali, con basso contenuto di metalli pesanti	Solo se i risultati delle analisi del suolo, tessuti/foglie o altri sintomi di carenza provano il bisogno. Conforme a quanto previsto dal Reg. EU 848/2018 e s.m.i
Scorie Thomas	Solo se i risultati delle analisi del suolo, tessuti/foglie o altri sintomi di carenza provano il bisogno e conforme a quanto previsto dall'Allegato 2 del Reg. UE 848/2018
Sali di potassio	■ Solo se il risultato delle analisi del suolo, tessuti/foglie o altri sintomi di carenza provano il bisogno. Nella coltivazione delle banane il potassio può essere utilizzato in relazione al raccolto, senza una dimostrata necessità fino a 4 kg K/t rispettivamente 9,1 kg K_2SO/t ■ Massimo il 3% di contenuto di cloro ■ Solo minerali da fonti naturali ■ Ottenuti da sali di potassio grezzi mediante estrazione fisica
Solfato di magnesio potassico	
Solfato di potassio	
Solfato di magnesio	Solo se i risultati delle analisi del suolo, tessuti/foglie o altri sintomi di carenza provano il bisogno
Zolfo	Solo se i risultati delle analisi del suolo, tessuti/foglie o altri sintomi di carenza provano il bisogno
Oligoelementi	Solo se i risultati delle analisi del suolo, tessuti/foglie o altri sintomi di carenza provano il bisogno

Per analisi del suolo, tessuti/foglie e altri sintomi di carenza si intende che l'azienda debba presentare, ai fini dell'approvazione all'uso delle sostanze in elenco, una relazione che definisca le evidenze di comprovata carenza basandosi su analisi e/o altre evidenze riconducibili alla bibliografia nazionale e internazionale.

Non Consentiti

In linea generale questi Standard sono ideati come lista positiva, ciò che non è autorizzato è proibito. Tuttavia, un numero di mezzi proibiti è menzionato in modo da fornire sufficiente chiarezza.

Descrizione	Requisiti aggiuntivi
Fonti di azoto sintetiche	
Nitrato del Cile/Nitrato di sodio	
Fertilizzanti fosfatici solubili in acqua	
Sali puri di potassio	Con un contenuto di cloro maggiore del 3%
Calce viva	A rilascio rapido, è permessa solo a scopo di disinfezione

4. Substrati, terricciati, vasi e materiali di supporto

Consentiti

Descrizione	Requisiti aggiuntivi
Coadiuvanti alla semina	Per esempio: ■ Farina di roccia ■ Polimeri naturali
Additivi per il substrato	■ Vermiculite ■ Roccia lavica ■ Perlite

Allegato 5: Provvedimenti e principi attivi consentiti per la cura e la protezione delle piante

È importante ricordare che lo scopo dell'agricoltura biodinamica è quello di andare verso un organismo aziendale autosufficiente. Questo significa che il focus sulla salute e la resilienza dell'azienda deve essere alla base dei processi di cura e di protezione piante. È nell'interesse del produttore utilizzare tutte le tecniche biodinamiche per proteggere le colture e aumentare la resa. Tutte le misure biodinamiche preventive devono essere preferite. Altri input (in particolar modo quanto ai punti 3,4,5) possono essere utilizzati nel caso di comprovata necessità.

Nell'usare determinate sostanze (per esempio: zolfo bagnabile, piretro) occorre tenere conto, in modo particolare, del rischio di danneggiare le popolazioni di insetti utili. Si possono sperimentare nuovi prodotti e tecniche per la cura e la protezione delle piante solo previo accordo con il Comitato Standard della Federazione sulla base di una deroga di Paese. Nell'acquistare formulazioni reperibili in commercio, bisogna assicurarsi che non contengano principi attivi non ammessi da questi Standard o che non siano stati ottenuti da organismi transgenici.

Agenti e tecnologie biologiche

- Favorire ed introdurre i nemici naturali degli agenti patogeni e dei parassiti delle piante coltivate (acari predatori, vespe icneumonidi e altri)
- Insetti maschi sterilizzati
- Trappole per insetti (tavole cromotropiche, trappole adesive, trappole con sostanze attrattive)
- Feromoni (attrattori sessuali; attrattori in trappole e dispenser)
- Mezzi meccanici di difesa (trappole meccaniche, barriere anti-lumache, similari)
- Repellenti (sostanze repellenti che non siano di sintesi chimica). L'utilizzo deve avvenire solo su parti di piante non destinate al consumo umano e animale
- Pittura (es. calcinazione, ceneri di insetto)

Tensioattivi e sostanze che contribuiscono a rinforzare la salute delle piante

Preparati che stimolano la capacità di resistenza delle piante e inibiscono determinati parassiti e malattie ad esempio:

- Preparati vegetali (macerato di ortica, decotto di equiseto, infuso di assenzio, ecc.), propoli, latte, latticini, preparazioni omeopatiche
- Silicato di sodio* (Silicato di sodio e silicato di potassio)
- Sabbia di quarzo, silicato di alluminio

- Chitosano
- Additivi quali, tensioattivi, emulsionanti, olio
- Altri prodotti approvati e resi noti dal Comitato Standards di BFDI

Prodotti antimicotici

- Zolfo bagnabile e zolfo ventilato (polvere)
- Silicato di sodio e silicato di potassio
- Bicarbonato di potassio
- Olii essenziali eterici di origine vegetale
- Estratti di piante se il metodo di estrazione è conforme allo Standard e i prodotti non contengono altri coadiuvanti come vettori o conservanti
- Microrganismi / preparati batterici
- Bicarbonato di Sodio*
- Cloruro di Sodio
- Cerevisane

Agenti per il controllo dei parassiti

- Preparati a base di microrganismi, virus, funghi e batteri (ad esempio: *Bacillus thuringiensis*, virus della granulosi)
- Spinosad solo previa specifica approvazione di Demeter Italia (DEROGA 7: Allegato 6).
- Estratti e polveri a base di piretro possono essere utilizzati alle seguenti condizioni:
    - sono vietati i piretroidi di sintesi
    - non ammessi però nella produzione di funghi
    - l'uso nel controllo dei parassiti nei magazzini è consentito solo senza l'aggiunta di sinergizzanti chimici di sintesi
    - nelle produzioni agricole sono permessi se non sono inclusi nella formula sinergizzanti di sintesi e con una deroga rilasciata da Demeter Italia (DEROGA 7A: Allegato 6)
- Decotto di *Quassia amara*
- Emulsioni oleose (non contenenti insetticidi chimici) a base vegetale (su tutte le colture)
- Emulsioni oleose (non contenenti insetticidi chimici) a base di oli minerali su colture permanenti solo prima della fioritura (le piante che fioriscono tutto l'anno sono escluse), e solo se non sono disponibili oli vegetali efficaci
- Sapone di Marsiglia (sapone liquido), acidi grassi
- Gelatina*, proteine idrolizzate
- Fe (III) Orto-fosfato (Molluschicida)*
- Azadiractina (Neem – insetticida) *

- Anticoagulanti rodenticidi o colecalciferolo (vitamina D3) per l'uso in stalle o altri alloggi (solo in trappole chiuse per non danneggiare i predatori)
- Farine di roccia*, caffè*
- Agenti da utilizzare nelle stalle e sugli animali: terra di diatomee, carta moschicida, oli essenziali
- Maltodestrine
- Terpeni (Eugenolo, Geraniolo, Timolo)

Prodotti ammessi solo per colture specializzate, perenni e per piante ornamentali

- Terra di diatomee*
- Idrossido di calcio
- Sulle piante perenni, in caso di necessità, rame fino a 3 kg/ha/anno calcolati nella media di 7 anni e usando preferibilmente al massimo 500 g/ha per ogni trattamento. Nelle regioni votate alla viticoltura e al luppolo ad alta presenza fungina, le rispettive Demeter di Paese possono concedere una deroga per l'uso di una quantità media fino a 4 kg/ha/anno nell'arco di 7 anni. Tale deroga è limitata all'uva e al luppolo (DEROGA 23: Allegato 6).
- Sulle piante annuali, in caso di necessità, il rame può essere utilizzato per contrastare elevate pressioni fungine solo se i seguenti punti sono rispettati (DEROGA 23A: Allegato 6)**:
    - L'uso non va in contrasto con le normative nazionali e le normative nazionali sull'agricoltura biologica;
    - Il quantitativo distribuito non deve superare i 3kg Cu/ha/anno;
    - Demeter Italia raccoglierà dati sui quantitativi di rame utilizzati e su quali colture sarà distribuito
- Preparati a base di zolfo come Hepar Sulfuris *, polisolfuro di calcio (fungicida, insetticida, acaricida) *
- Etilene per lo sviluppo dei fiori nell'ananas, a patto che sia conforme a quanto previsto dai rispettivi regolamenti dell'agricoltura biologica.

* si verifichino i requisiti nazionali del Reg. UE 848/2018 per assicurarsi che l'utilizzo sia consentito

** si applica a partire dal 01/04/2026

Allegato 6: Autorizzazioni in deroga

Le seguenti deroghe sono previste negli Standards Internazionali Demeter e devono essere concesse da Demeter Italia. Tutte le deroghe concesse devono essere raccolte in un elenco e comunicate annualmente al AC. Le seguenti deroghe sono valutate da Demeter Italia a fronte della presentazione dello specifico modulo di richiesta (ultima versione pubblicata sul sito web di Demeter Italia)

Tab.: 22/ Panoramica deroghe allo Standard - Produzione

DER. N.	Descrizione	Capitolo	Ulteriori criteri/ restrizioni	Requisiti aggiuntivi
1	Acquisto di semente convenzionale non trattata o di materiale di propagazione convenzionale	6.1.2.2 / 6.1.2.3		Presentazione del modulo di richiesta SIAN. Deroga valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
1 A	Acquisto di letame da allevamenti di animali alimentati con mangimi OGM	Allegato 4	■ Compostati separatamente per almeno un anno o utilizzando un metodo di compostaggio intensivo e rapido. ■ Il compost deve essere identificato e lavorato come un cumulo separato. ■ L'origine, il quantitativo e l'utilizzo (quale area, quale coltura) di tutti i fertilizzanti importati in azienda devono essere adeguatamente documentati in relazione tecnica	Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.

1B	Bio-Solarizzazione	6.1.5.5	■ Immediata distribuzione del 500 e del Fladen dopo il trattamento ■ Solo in combinazione con la rotazione colturale ■ Può essere utilizzata ad intervalli di tre anni	Identificare la superficie trattata. Valevole per singola richiesta.
1C	Sterilizzazione del substrato di crescita dei funghi, substrati di crescita e terricciati	6.1.7.6	■ Immediata distribuzione del 500 e del Fladen dopo la sterilizzazione	Identificare la superficie trattata. Valevole per singola richiesta.
1D	Specie di funghi conosciuti per la reazione alla luce, es. Shii-take, coltivati con la luce, se il clima richiede serre isolate	6.1.8.4		
1E	Arricchimento mirato con CO_2 per ottimizzare la disponibilità di CO_2 durante i periodi di riposo vegetativo	6.1.6.5		
2	Suolo non coperto da vegetazione nelle colture perenni	6.1.7	Primo anno di impianto o condizione permanente in climi semi-aridi	Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
3A	Terricciati del commercio che non soddisfano i requisiti generali	6.1.6.1	Comunque conformi a quanto previsto dal Reg. UE 848/2018 e s.m.i.	Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
4A	Mancato utilizzo dei preparati biodinamici in aree acclivi o inaccessibili	6.2 6.3.6.6		Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
4B	Minor frequenza di spruzzatura di cornosilice sulla superficie a pascolo e incolti	6.2	■ Ogni superficie a pascolo e incolti deve essere spruzzata con cornosilice ogni tre anni	L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal

			■ I 2/3 dell'area a foraggio devono essere spruzzati con cornosilice ogni anno	ricevimento della stessa.
5	Utilizzo di acqua di falda o risorse di acque non rinnovabili per l'irrigazione	6.1.9.2	■ In relazione tecnica deve essere definito un piano dettagliato che ne valuti l'impatto dell'utilizzo.	L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
5A	Cooperazione tra aziende (contratto di collaborazione per adeguamento carico zootecnico)	6.3.4	Si vedano le restrizioni al paragrafo 6.3.4	Descrizione in relazione tecnica e invio del contratto di collaborazione
5B	Approvazione del trattamento dell'acqua per l'acqua di irrigazione	6.1.9.2.2	■ Solo se sono correttamente definite in relazione tecnica le motivazioni che rendono necessario il trattamento aggiuntivo a giustificare l'inadeguatezza dei metodi già approvati dal presente Standard.	
6	Utilizzo di Spinosad nel controllo dei parassiti	Allegato 5		Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.
7A	Uso di piretro nelle produzioni agricole	Allegato 5	Non sono inclusi nella formulazione sinergizzanti di sintesi	Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.
8	Deroghe per stabulazione ed accesso al pascolo	6.3.5	Per ulteriori requisiti si veda il paragrafo 6.3.5	Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.

9	Impossibilità di accedere all'aperto per i bovini	6.3.5 / 6.3.5.1		Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
9A	Cattura degli animali per motivi di sicurezza dei lavoratori o per ragioni veterinarie	6.3.5		
10	Decornazione e capi decornati	6.3.5.1	Durata annuale	Presentare parere dell'istituto veterinario
11	Pollai costruiti prima del giugno 2013	6.3.5.4	Unico limite il numero di capi	Nessuna scadenza. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
12	Limiti nell'acquisto di foraggio biologico	6.3.6.2/ 6.3.6.9/ 6.3.6.10		Validità 6 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
13	Meno di 3kg di fieno per capo nella razione invernale	6.3.6.3 6.3.6.4	Insilato o paglia come sostituto	Validità 4 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
14	Animali a pensione	6.3.6.7		Nessuna scadenza. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
15	Pascoli demaniali	6.3.6.8		Nessuna scadenza. L'istanza si intende accolta per

				silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
16	Alimentazione convenzionale per i giovani tacchini	6.3.6 / 6.3.6.10	Max 10% fino alla decima settimana	Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.
17	Acquisto di capi di bestiame	6.3.8.1	Fino al 40% della mandria, ulteriori restrizioni si veda il paragrafo 6.3.8.1	Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.
18	Acquisto di suinetti convenzionali	6.3.8.5	Non possono essere venduti con certificazione Demeter	Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.
19	Acquisto di pulcini convenzionali di 1 giorno	6.3.8.6		Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.
20	Prolungamento del periodo di conversione	6.4.4.1	■ Fino a cinque anni per le colture perenni e le piante ornamentali (maggiori informazioni al paragrafo 6.4.2) ■ Fino a tre anni per gli animali convenzionali ■ Fino a cinque anni per gli animali certificati biologici	Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta previa valutazione da parte della Commissione di Certificazione

21	Gestione delle api – utilizzo di escludi regina dopo il periodo di conversione	6.5.2.2	■ Solo in casi ben giustificati e per limitati periodi di tempo (es.: condizioni climatiche e/o stagionali che inducono la regina ad un'intensa deposizione nel melario)	Validità 6 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.
22	Scostamento dalla razione alimentare in situazioni di emergenza	6.3.6 / Allegato 2	■ Solo in casi imprevedibili come condizioni climatiche estreme, catastrofi naturali, danni da incendio, ecc. ■ Scostamenti dalla razione alimentare autorizzati da Demeter Italia devono rispettare i principi di disponibilità e di riduzione della quota di foraggio aziendale, poi della quota Demeter in generale, poi della quota di foraggio biologico fino al 100% di foraggio convenzionale. ■ Le quote convenzionali sono circoscritte ai componenti dei mangimi menzionati all'allegato 2 d)	Validità 6 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
23	Utilizzo di rame fino a 4 kg/ha/anno in media su 7 anni	Allegato 5	Solo per colture perenni	Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
23A	Utilizzo di rame sulle colture erbacee	Allegato 5		Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.

La richiesta di deroga non prevista deve essere inoltrata al Comitato Standard e rispettare quanto previsto al capitolo 1.4 Deroghe di Paese del Manuale Qualità di BFDI.

Allegato 7: Età minima di macellazione per gli avicoli

Tab.: 23/ Età minima di macellazione per gli avicoli

Specie	Età minima (giorni)
Polli	81
Anatre di Pechino	49
Anatre mute femmine	70
Anatre mute maschi	84
Anatre Mulard	92
Faraone	94
Tacchini ed oche da carne	140

Allegato 8: Preparati Biodinamici

Assicurazione di qualità per la produzione di preparati Biodinamici

Questo allegato fornisce le linee guida per l'allestimento e l'uso dei preparati. Da intendersi solo come raccomandazione.

Le pratiche biodinamiche richieste per la certificazione Demeter sono elencate nel capitolo 6.2 Preparati Biodinamici.

Parte generale

■ I preparati biodinamici (di seguito indicati come "preparati") da cumulo e da spruzzo sono sostanze naturali che vengono usate in dosi ridottissime per favorire la vita del suolo, lo sviluppo e la qualità delle piante e la salute degli animali; agiscono come "bioregolatori", cioè, stimolano l'autoregolazione dei sistemi biologici, es. l'intero ciclo biologico dell'azienda.

■ I preparati biodinamici sono una parte integrante, fondamentale e non sostituibile dell'agricoltura biodinamica e il loro utilizzo è un requisito degli Standard Internazionali Demeter Biodynamic.

■ I preparati biodinamici vengono allestiti nell'azienda agricola utilizzando essenze vegetali (ad esempio fiori di camomilla, corteccia di quercia triturata e fiori tarassaco), letame bovino o farina di quarzo ed interrandoli nel suolo dopo averli inseriti in involucri di origine animale per almeno sei mesi. Quando il processo di allestimento è concluso, gli involucri costituiti da organi animali vengono separati dai preparati e consegnati a norma di legge agli impianti di smaltimento delle carcasse animali o, ove possibile, reimpiegati nei successivi processi di allestimento.

■ Le quantità di preparati biodinamici usate, nel caso dei preparati da spruzzo corrispondono a 50-300 g/ha (cornoletame), a 2,5-5 g/ha (cornosilice) e a 1-2 cm^3 di preparati da cumulo per 10 m^3 di cumulo o di letame/liquame.

■ Il cornoletame o il cornoletame preparato (500P) deve essere distribuito sul terreno all'inizio della fase vegetativa o dopo il raccolto della coltura certificata, in ogni caso deve essere distribuito almeno una volta all'anno in quantitativi di almeno 50 gr/ha. Il cornosilice deve essere spruzzato sulla coltura nella fase fenologica opportuna, deve essere utilizzato almeno una volta all'anno in quantitativi di almeno 2,5 gr/ha.

■ Per le colture che vengono raccolte tutto l'anno (come ad esempio le banane), si raccomanda di distribuire i preparati da spruzzo almeno tre volte all'anno.

■ Per dettagli completi sull'applicazione e utilizzo dei preparati biodinamici di veda il paragrafo 6.2

Principi fondamentali per l'allestimento dei preparati biodinamici

■ I preparati biodinamici vengono allestiti preferibilmente all'interno delle aziende agricole avvalendosi dell'aiuto dei processi naturali (ad es. il riposo invernale e la vita estiva del suolo). I componenti dei preparati dovrebbero provenire (per quanto possibile) dall'azienda stessa.

■ I processi vitali sono essenziali durante la produzione. Gli organi utilizzati sono scelti per le proprietà uniche che possiedono grazie alla funzione ai quali erano adibiti nell'organismo animale. La loro funzione è quella di concentrare le forze vitali costruttive e plasmatrici nelle sostanze dei preparati

■ Gli organi utilizzati devono avere qualità alimentare. I disinfettanti sono deleteri per questo processo.

■ Tramite questo specifico metodo di preparazione, si sviluppa una forza potente "sottile" il cui effetto può essere comparato con quello dei rimedi omeopatici.

Sostanze ed involucri necessari per l'allestimento dei preparati biodinamici

Tab.: 24/ Materiali per l'allestimento dei preparati biodinamici

Preparato	Sostanza	Organo animale	Quantità/ha
Preparati da spruzzo			
Cornoletame	Sterco di bovino	Corno di bovino	1 corno/ha (*1)
Cornosilice	Farina di quarzo	Corno di bovino	1 corno/ 25ha
Preparati da cumulo			
Camomilla	Fiori	Intestino (2*)	30cm/100ha
Corteccia di quercia	Corteccia	Cranio (3*)	1 cranio/300ha
Tarassaco	Fiori	Peritoneo (4*)	30x30cm/100ha
Non interessati dal regolamento UE 1774/2002			
Achillea	Fiori	Vescica di cervo maschio (5*)	1 vescica/250ha
Ortica	Pianta intera	Nessun organo	
Valeriana	Estratto di fiori	Nessun organo	

Note: (1*): se utilizzato 5 volte; (2*): Intestino di bovino proveniente da Pesi esenti BSE; (3*): Cranio (solo la parte ossea) di vacca (< 1 anno), maiale o cavallo; (4*): Peritoneo bovino; (5*) Vescica di cervo maschio (non originario del Nord America)

I seguenti materiali sono utilizzati nella produzione di preparati biodinamici, nell'ultima colonna della tabella sono indicate le quantità di organi necessari per ettaro di superficie.

Origine e trattamento degli organi animali

■ Gli organi necessari dovrebbero provenire da animali certificati biologici della propria azienda. Nel caso delle corna si possono utilizzare corna destinate alla produzione di concimi organici.

■ Attualmente gli intestini di bovino possono provenire solo da Paesi esenti da BSE.

■ Tutti gli organi animali (ad eccezione della vescica di cervo maschio e delle corna) sono materiali di categoria 3 di qualità alimentare in accordo con il Regolamento Europeo 1774/2002.

■ Gli organi possono essere utilizzati sia freschi che essiccati.

■ Il cranio prima di essere riempito con la corteccia di quercia deve essere ripulito, questo processo avviene grazie alla macerazione microbica che si innesca lasciando il cranio in un contenitore chiuso riempito con segatura. Una volta che il cranio sarà completamente pulito le parti di scarto verranno smaltite come indicato dalla legge.

■ Nel corso dell'allestimento dei preparati, gli organi (riempiti) devono essere adeguatamente protetti dagli animali selvatici (ad es. con vasi di terracotta, tramite reti e recinti, ecc.)

■ Una volta concluso il processo di allestimento, i resti degli involucri animali vengono separati dal preparato e destinati allo smaltimento delle carcasse animali prescritto per legge.

Valutazione del rischio

L'impiego dei preparati biodinamici non costituisce un rischio aggiuntivo dal momento che

- Gli organi che vengono usati come involucro sono di qualità alimentare (cranio, intestino, peritoneo) o sono ammessi come concimi (corna),
- Concluso il processo di allestimento, gli organi vengono separati dal preparato vero e proprio e vengono smaltiti,
- In seguito allo svolgersi del processo di degradazione della durata di sei mesi si può dare per scontato che i germi patogeni vengano degradati in modo naturale e che si instauri una situazione di stabilizzazione biologica dei singoli preparati,
- La quantità usata di preparato è estremamente ridotta (pochi grammi per ettaro),
- I preparati da cumulo vengono aggiunti al suolo solo attraverso letame e compost di origine aziendale e non vengono somministrati direttamente alla pianta.

Tenendo conto delle ridotte quantità descritte e dei processi di degradazione naturale ad opera dei microrganismi del suolo, l'allestimento e l'uso dei preparati possono essere classificati a rischio zero.

Bibliografia consigliata:

Raupp,J.& U. J. Konig (1996): Biodynamic preparations cause opositeyeld effect depending upon yeld levels. Biol. Agric. &Hort . 13, 175-188

Wistinghausen, C.v., Scheibe W.; Wistinghausen, Ev König, U.J. (2000): Guida all'allestimento dei preparati biodinamici da cumulo e da spruzzo. Booklet, Vol.1, Stroud; 1st Ed.

Wistinghausen, C.v., Scheibe W.; Heilmann, H; Wistinghausen, Ev König, U.J. (2003): Guida all'utilizzo dei preparati biodinamici da cumulo e da spruzzo. Booklet, Vol.2, Stroud; 1st Ed.

L'utilizzo dei preparati biodinamici è consentito dal Regolamento (EU) 2018/848, Allegato II, Sezione 1.9.9

7. Standard di Trasformazione per Categorie di Prodotti Demeter

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.1 Confezionamento

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.1.1 Campo di Applicazione

Le seguenti norme si applicano agli imballaggi dei prodotti introdotti nella catena di distribuzione per il commercio al dettaglio, in particolare gli imballaggi per i consumatori. In relazione alla produzione gli imballaggi, i sovra-imballaggi (raggruppamento, esposizione) e gli imballaggi terziari (trasporto) non rientrano nell'ambito di applicazione di questo standard. Questi aspetti devono comunque essere presi in considerazione.

Si prega di notare che questa è la sezione generale sul confezionamento, gli standard specifici di ogni prodotto possono contenere ulteriori restrizioni a seconda della categoria.

7.1.2 Principi generali

La sezione sul confezionamento è tutt'ora in fase di sviluppo, nel caso in cui vengano utilizzati imballaggi che non sono elencati occorre l'approvazione di Demeter Italia.

Il confezionamento e i prodotti Demeter dovrebbero rispettare il più possibile l'ambiente, questo significa adottare pratiche ecologiche quali:

- Minimizzare il quantitativo di materiale utilizzato, gli imballaggi che danno l'impressione di un volume maggiore di quello del contenuto effettivo devono essere omessi.

- Ove possibile sono preferibili sistemi riutilizzabili o riciclabili
- È da escludere il sovra imballaggio nel senso, ad esempio, di piccole unità di imballaggio all'interno di una confezione complessiva o di buste decorative aggiuntive.

7.1.3 Materiali proibiti

■ I Nanomateriali non devono essere utilizzati negli imballaggi o nei rivestimenti degli imballaggi. Attualmente, le disposizioni giuridiche relative all'etichettatura dei nanomateriali non sono esaustive. Nel caso di dubbi, assicuratevi presso il vostro fornitore o richiedete una dichiarazione di non presenza di sostanze su scala nanometrica. Le particelle di nanoscala si trovano ad esempio negli imballaggi di prodotti con speciali rivestimenti antibatterici, proprietà speciali per quanto riguarda la migrazione di gas e superfici con particolari proprietà di adesione.

■ I materiali di imballaggio non devono contenere agenti antimuffa.

■ Non sono ammessi rivestimenti, coloranti o inchiostri che contengono ftalati che vadano a contatto diretto con gli alimenti.

■ Non sono ammessi imballaggi in cloruro di polivinile (PVC) e, in generale, imballaggi clorurati. Dal momento in cui c'è scarsa disponibilità per tutti gli utilizzi tecnici (specialmente per i prodotti acidi e generalmente per le bottiglie), Demeter Italia può concedere una deroga per i rivestimenti interni dei coperchi e delle capsule. (DEROGA XIX: Allegato I Trasformazione)

■ Il materiale di imballaggio non deve essere realizzato con materiali o sostanze che contengano, derivino o siano prodotti utilizzando organismi geneticamente modificati o enzimi geneticamente modificati. Ciò vale in particolare per le plastiche a base biologica prodotte a partire da materie prime rinnovabili geneticamente modificate.

■ Non sono ammessi rivestimenti sintetici per formaggi se contengono fungicidi.

7.1.4 Materiali per il confezionamento concessi o limitatamente approvati

Tab.:25/Gruppi di prodotti e loro abbreviazione

Abr	Gruppo di prodotti/Sezione standard	Abr	Gruppo di prodotti/Sezione standard
BB	Pane e Prodotti da forno	FV	Frutta e Verdura
MI	Latte e prodotti caseari	Oil	Grassi e oli
S	Zucchero, dolcificanti, cioccolato e gelato	IMF	Latte per l'infanzia
MS	Carne e insaccati	HS	Erbe e spezie
COS	Cosmetici	G	Grano, cereali e pasta
W	Vino	B	Birra
A	Alcolici e alcool per trasformazione	CWF	Sidro, vino di frutta e aceto
SCN	Prodotti a base di soia, cereali e bevande vegetali	CCC	Cioccolato, cacao, dolciumi
C	Caffè		

Tab.: 26/Panoramica materiali per il confezionamento e gruppi di prodotto

Imballaggio	Gruppo di prodotti	Commenti/Restrizioni
Carta		
Carta	Tutti	La carta o il cartone sbiancato devono essere totalmente privi di cloro (TCF) o di cloro elementare (ECF). La carta riciclata deve essere priva di cloro (PCF); per gli imballaggi in carta e cartone riciclati, i composti di olio minerale possono migrare dagli inchiostri di stampa dell'imballo al prodotto. In particolare, per i prodotti alimentari che contengono grassi e oli e/o prodotti a lunga conservazione, si consiglia di consultare il produttore dell'imballaggio per quanto riguarda la prevenzione di questo aspetto. Questo commento si applica a tutti gli imballaggi di carta.
Carta cerata	Tutti	Si veda carta
Carta patinata in PE	Tutti	Si veda carta
Cartone/Cartone stampato	Tutti	Si veda carta
Confezione in cartone/PE	Tutti	Rivestito in polietilene su uno o entrambi i lati; Si veda carta
Pergamena/Carta pergamenacea	tutti	Si veda carta
Alluminio		

Fogli di alluminio	Tutti (escluso il vino/CCC)	Se tecnicamente inevitabile (es. impossibilità di modifica o sostituzione del macchinario e/o al fine di garantire il rispetto di quanto previsto dalle norme sanitarie nazionali).	
Alluminio poliaccoppiato (con cartone/PE)	FV, MI, SCN, C	Per latte fresco e bevande, prodotti liquidi	
Film metallici	C		
Tubi in alluminio	FV, Olio	Solo per senape, rafano, maionese	
Plastiche a base di oli minerali			
Polietilene (PE)	Tutti (escluso il vino)	Sia singolarmente che combinati	Si vedano eventuali restrizioni per i singoli prodotti
Polipropilene (PP)	Tutti (escluso il vino)		
Poliammide (PA)	FV, G, MS, MI		
Poliacrilico	G	Si vedano eventuali restrizioni per i singoli prodotti	
Polistirolo/Polistirene (PS)	MI	Solo K3® packaging combinato con rivestimento in cartone (K3®- cardboard plastic combination)	
Polietilene tereftalato (PET)	FW; MI	Solo per le bevande, solo nell'ambito del sistema a rendere	
	MS; MI; G	Solo per guaine termoformate	
	Tutti, escluso (W, A, B)	(solo per confezioni che non devono essere sottoposte al riscaldamento/calore)	
Cellulosa idrata/cellophane	S, G	Singolarmente o in combinati come copertura	
Plastiche biologiche/biopolimeri tecnici			
Polietilene (PE)	Tutti	Nel complesso, le plastiche a base biologica non offrono generalmente vantaggi rilevanti per l'ambiente. In ogni caso il materiale non deve contenere materie prime rinnovabili geneticamente modificate o essere prodotto a partire da esse.	
Acetato di cellulosa (CA)	Tutti (escluso il vino)		
Confezioni compostabili o biodegradabili			
Amido plastico (miscele di amido, materia prima polimerica, alcool polivinile/PVAL, amido termoplastico)	Tutti (escluso il vino)	Se conforme alla norma europea per gli imballaggi compostabili (EN13432). In ogni caso il materiale non deve contenere materie prime rinnovabili geneticamente modificate o che sono prodotte a partire da esse.	
Acido polilattico			
Prodotti a base di cellulosa			
Acidi grassi polidrossilati (PHF)			
Altri materiali			
Terracotta	Tutti		

Fogli di metallo e latta	**Tutti (escluso il vino)**	**Saldato senza materiali di saldatura**
Vetro	**Tutti**	

7.2 Frutta e Ortaggi

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.2.1 Campo di applicazione

La presente sezione tratta la lavorazione della frutta e delle verdure inclusi i funghi, le patate e i prodotti a base di patate. Lo Standard è una lista positiva, tutti i metodi, additivi e coadiuvanti di fabbricazione non menzionati sono proibiti.

7.2.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi e materiali per la filtrazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e lavorazioni sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti particolari per frutta e verdura sono elencati nei paragrafi successivi.

7.2.3 Frutta

Principi generali – Frutta

■ Trattamenti termici come la pastorizzazione, la sterilizzazione e la sterilizzazione in autoclave devono essere utilizzati nel rispetto della stabilità microbiologica e della durata di conservazione dei prodotti. L'azienda, per l'ottenimento dei prodotti, deve sempre essere scelta l'opzione meno invasiva. Demeter Italia valuta la tecnologia utilizzata in base a quanto definito in relazione tecnica.

■ 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 sottovuoto.

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

■ Dolcificare le confetture di frutta è permesso, 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 possibili

■ La produzione di succhi di frutta concentrati partendo da succo di frutta o estratti di frutta non raffinati senza l'aggiunta di dolcificanti è permesso, la reidratazione dei succhi partendo da concentrati non è permessa. La produzione di nettari a partire da frutta a nocciolo o da bacche (come frutti di bosco e bacche) è permessa.

■ È permessa la produzione di sciroppo di frutta

■ La polpa di frutta e le prugne non possono essere dolcificate, la polpa da frutti acidi può essere dolcificata con miele o zucchero.

Coadiuvanti di fabbricazione, additivi e metodi di lavorazione

■ L'etilene può essere utilizzato per la maturazione delle banane

■ Per i composti spalmabili a base di frutta l'utilizzo di pectina (E440a, priva di amido), Agar Agar (E 406; senza fosfati o solfati di calcio, non conservati con anidride solforosa) e Farina di carrube (E 410) sono ammessi.

■ Amido naturale e amido pre-gelatinizzato sono permessi come ingredienti.

■ Gli enzimi possono essere utilizzati ma devono essere conformi a quanto indicato nella tabella al paragrafo 3.3

■ Come agenti anti-impaccanti si possono usare oli e grassi vegetali non idrogenati.

■ Proteine vegetali (ad esempio proteine dei piselli) per ragioni estetiche e chiarificazione sono consentite (necessitano di un'autorizzazione scritta da parte di Demeter Italia DEROGA X Allegato I Trasformazione)

■ L'aggiunta di saccarosio in forma secca o come sciroppo non è permessa

■ Terra di diatomee, bentonite e gelatina per la chiarificazione e la filtrazione dei succhi di frutta sono permesse

■ Tutti i trattamenti con acidi naturali come il succo di limone concentrato o l'acido lattico sono permessi

■ Il taglio meccanico e l'omogeneizzazione sono permessi

7.2.4 Ortaggi (inclusi patate e funghi)

Principi generali - Ortaggi

■ La pastorizzazione, la sterilizzazione e la sterilizzazione in autoclave devono essere utilizzate nel rispetto della stabilità microbiologica e della durata di conservazione dei prodotti. L'azienda, per l'ottenimento dei prodotti, deve sempre essere scelta l'opzione meno invasiva. Demeter Italia valuta la tecnologia utilizzata in base a quanto definito in relazione tecnica.

■ 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 sottovuoto.

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

■ I metodi di pelatura meccanici sono concessi per quegli ortaggi la cui buccia non è idonea al consumo umano

■ Tutti i trattamenti delle verdure con acidi naturali come il succo di limone concentrato, aceto o acido lattico sono permessi.

Coadiuvanti di fabbricazione, additivi e lavorazioni – Ortaggi

■ La terra di diatomee è consentita

■ Non è permesso surgelare le verdure con aggiunta di liquidi

■ Il concentrato di pomodoro è prodotto dalla polpa attraverso evaporazione. È consentita l'aggiunta di polpa fresca alla massa asciutta.

■ Sono ammesse le colture starter per la produzione di verdure a fermentazione lattica, l'aggiunta di zucchero deve essere al massimo l'1%.

7.2.5 Confezionamento – Prodotti orto-frutticoli

Le disposizioni generali sono al capitolo 7.1. Confezionamento, in aggiunta:

■ L'utilizzo di plastica monouso come confezione finale dovrebbe essere evitata. I prodotti sfusi sono preferibili.

7.3 Pane e prodotti da forno

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.3.1 Campo di applicazione

La seguente sezione tratta della lavorazione del pane e di altri prodotti da forno come torte o dolci di pasticceria. Prodotti correlati come i prodotti a base di cereali sono approfonditi in altre sezioni del presente standard.

Lo Standard è una lista positiva, tutti i metodi, additivi e coadiuvanti di fabbricazione non menzionati sono proibiti.

7.3.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e lavorazioni sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per la produzione di pane e prodotti da forno sono elencati nella sezione specifica dello standard.

7.3.3 Principi generali – Pane e prodotti da forno

Tutti gli ingredienti e gli additivi utilizzati devono essere inseriti nella lista degli ingredienti dell'etichetta, come richiesto nella sezione dell'Etichettatura al Capitolo 4

L'impiego di mulini a martelli è vietato a causa dell'alta velocità di rotazione che può provocare effetti sulla temperatura e una conseguente riduzione della qualità del prodotto. Se il mulino è basato sulla tecnologia a martelli ma dotato di un efficace sistema di raffreddamento interno, l'uso è consentito. Possono essere utilizzati mulini realizzati con pietre naturali o artificiali o rulli in acciaio. Quando si acquista un mulino, i mulini in pietra dovrebbero essere preferiti.

Per ragioni tecniche, il prolungamento o l'interruzione del processo di lievitazione attraverso il raffreddamento o il congelamento è consentito, tale aspetto deve essere opportunamente dichiarato in etichetta e/o nei giustificativi di vendita.

Possono essere utilizzate teglie e vassoi in acciaio, acciaio inossidabile o vetro. L'azienda è tenuta a verificare l'eventuale pretrattamento che riveste teglie o vassoi al fine di scongiurare contaminazioni del prodotto dovute ad eventuali imperfezioni.

Il pane Demeter e i prodotti da forno, sia sfusi che confezionati (inclusi i protti da forno esposti in espositori presso il punto vendita al dettaglio), devono essere accompagnati da una lista degli ingredienti che deve essere disponibile per tutti i consumatori, rivenditori e distributori.

7.3.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Pane e prodotti da forno

■ Olio di arachidi ed olio di palma certificato Demeter o biologico sono permessi solo per il processo di frittura.

■ In linea generale non possono essere utilizzati prodotti a base di latte in polvere.

■ Gli agenti chimici lievitanti permessi sono bicarbonato di sodio e potassio, con acido tartarico, tartrato di sodio o di potassio (E 334/335/336 e E500/501) in qualsiasi combinazione. L'amido di cereali è l'unico supporto consentito.

■ La lecitina come additivo nelle coperture di cioccolato è permessa

■ Agenti gelificanti come Agar agar (E406) e pectine non amilate (E440a) sono ammessi. Le gelatine possono essere utilizzate solo per lo yogurt, cottage cheese e preparazione di creme.

■ È consentita una percentuale massima del 4% di idrossido di sodio E 524 nella fabbricazione dei ~~Brezel~~ pretzel e dei salatini.

■ Gli aromi utilizzati in pasticceria possono essere solo oli essenziali puri o estratti puri con il nome dato dalla materia prima

■ Il glutine di grano può essere utilizzato solo come agente miglioratore per la panificazione e solo per i piccoli prodotti da forno come baguettes, fette biscottate e toast contenenti grano.

■ Possono essere utilizzati agenti lievitanti di origine microbica come i fermenti, il lievito madre e il lievito. Le colture acide possono essere utilizzate solo come starter e solo nella prima fase di inoculo della produzione di lievito madre, lo scopo è quello di sviluppare un processo a più fasi senza l'utilizzo del lievito. Per il lievito la scala della disponibilità è: lievito di origine biologica, lievito non certificato cresciuto su substrati biologici (supportato da dichiarazione del fornitore), lievito convenzionale (NO OGM).

■ Succhi di frutta, malto e farina di soia così come la polvere di Acerola sono permessi come miglioratori nella lavorazione di prodotti da forno.

■ L'acido tartarico da fonti naturali può essere utilizzato come acidificante per il pane semicotto

■ Sono consentite come agenti antiaderenti e spolveri 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

siliconiche antiaderenti e/o staccanti antiaderenti. La cera è permessa finché non si trovi una sostanza che la sostituisca (solo contenti oli e grassi vegetali, burro o altri grassi animali).

7.3.5 Processi di lavorazione specifici – Pane e prodotti da forno

- In generale, la cottura su carta da forno e fogli di alluminio è vietata. La carta da forno e i fogli di alluminio possono essere utilizzate esclusivamente per evitare che i piccoli prodotti da forno (p.es.: biscotti, focacce, salatini etc.) si attacchino, solo se esenti da PFAS.
- È vietata la vendita di prodotti decongelati.
- Non è permesso cuocere in forni a raggi infrarossi ad alta frequenza.
- Gli stampi e contenitori monouso in alluminio sono vietati

7.4 Cereali, prodotti cerealicoli e paste alimentari

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.4.1 Campo di applicazione

Questi Standard trattano i prodotti a base di cereali, sfarinati, cereali fioccati, sono inclusi gli pseudo cereali come il grano saraceno, la quinoa e l'amaranto. Sono trattati anche i prodotti derivati dai precedenti come, ad esempio, i cereali per la prima colazione (muesli), le farine miste per la panificazione, le miscele secche di cereali (zuppe, risotti), i sostituti del caffè, l'amido naturale e quello pre-gelatinizzato, malto. Questa sezione non si riferisce al pane e ai prodotti da forno, si veda la sezione 7.3

7.4.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e lavorazioni sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per la produzione di cereali, prodotti cerealicoli e paste alimentari sono elencati nella seguente sezione dello standard.

7.4.3 Principi generali – Cereali, prodotti cerealicoli e paste alimentari

Per i prodotti ripieni, come ad esempio la pasta ripiena, il ripieno deve rispettare i presenti standard (es. per frutta e verdura o per carne e prodotti a base di carne).

7.4.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Cereali, prodotti cerealicoli e paste alimentari

■ Per le miscele da forno pronte all'uso sono ammesse le seguenti colture di microrganismi (non OGM) preferibilmente biologiche: lievito madre, lievito secco in granuli, lievito e derivati del lievito.

■ Agenti lievitanti chimici permessi nelle miscele per i prodotti da forno pronti all'uso sono il bicarbonato di sodio o potassio, con acido tartarico, tartrato di sodio e potassio (E334/335/336 ed E500/501) in qualsiasi combinazione. L'amido di frumento è l'unico supporto (carrier) consentito.

■ Gli aromi devono essere estratti da produzioni Demeter o biologiche certificate (es. oli eterici).

■ La lecitina certificata biologica è permessa per la produzione di cereali fioccati (misture di cereali, zucchero e sale); la lecitina non permessa per i cereali schiacciati.

■ I coadiuvanti di fabbricazione permessi sono Azoto (N_2), Anidride Carbonica (CO_2) e tutti gli altri coadiuvanti senza particolari restrizioni di gruppo elencati nella tabella al paragrafo 3.3

■ L'Idrossido di Sodio (NaOH) è permesso solo per regolare il valore del pH nella produzione di amido.

7.4.5 Processi di lavorazione specifici – Cereali, prodotti cerealicoli e paste alimentari

■ Il processo per l'ottenimento del riso parboiled da riso Demeter è consentito, ma il processo di trasformazione deve essere dichiarato nell'etichetta frontale.

■ La produzione di amido modificato utilizzando agenti chimici o enzimi non è permessa

■ Le tecniche di estrusione sono descritte in generale nel capitolo 3.2.1. Per l'estrusione della pasta, quando sono utilizzate trafile al bronzo, il limite massimo di 90 bar può essere superato fino ad un massimo di 140 bar solo se la temperatura di estrusione è mantenuta al di sotto dei 50 °C.

7.5 Erbe e spezie

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.5.1 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e lavorazioni sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per la produzione di erbe e spezie sono elencati nella sezione seguente dello standard.

7.5.2 Principi generali – Erbe e spezie

Durante la raccolta è di fondamentale importanza l'esecuzione di pulizie adeguate e approfondite per garantire prodotti privi di malattie esternamente manifeste, di parti vegetative necrotiche, danneggiate, 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. L'acqua di lavaggio deve essere completamente tolta prima di ulteriori trasformazioni.

L' essiccazione deve avvenire il più delicatamente possibile per conservare l'altissima qualità e l'integrità del prodotto. La temperatura di essiccazione va determinata a seconda del prodotto. La fase di trasformazione va controllata al fine di mantenere un'igiene adeguato. L'essiccazione con la luce solare e con tecniche a risparmio energetico sono fortemente raccomandate.

La spezzettatura delle spezie e delle erbe è sempre collegata ad una perdita di oli eterici. Quando possibile, devono essere commercializzate solo erbe intere e spezie intonse o al massimo grossolanamente spezzate. I macchinari comuni per la 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.

7.5.3 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Erbe e spezie

■ Il Carbonato di Calcio (E 170) è permesso come agente anti-agglomerante.

■ CO_2 e Azoto sono permessi per la sterilizzazione e la macinatura a freddo.

7.5.4 Processi di lavorazione specifici – Erbe e spezie

■ L' essiccazione diretta alla luce del sole in campo o a terra, come tecnica per ridurre i tempi del raccolto, è permessa solo per i frutti o i semi medicamentosi (p.es. cumino, finocchio)

■ L'essiccazione artificiale su nastri trasportatori, ripiani, utilizzando il vapore, la liofilizzazione o sistemi di condensazione è permessa

■ Il congelamento e l'essiccazione con elettroliti (estrazione chimica dell'acqua) sono ammessi, ma l'unico elettrolita ammesso è il sale

■ Sono permesse le salamoie, i sottaceti e i sottoli di qualità Demeter o certificata biologica.

■ Le tecniche di disinfezione ammesse sono la corrente di vapore secco o umido. La disinfezione che impieghi vapore surriscaldato, 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).

7.6 Carne e prodotti a base di carne

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.6.1 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e lavorazioni sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per la produzione di carni e prodotti carnei sono elencati nella sezione seguente dello standard.

7.6.2 Principi generali – Carne e prodotti a base di carne

La macellazione degli animali richiede particolare attenzione. Si veda il paragrafo 6.10 per le specifiche.

7.6.3 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Carne e prodotti a base di carne

■ Non sono consentiti preparati ed estratti di spezie.

■ Non sono consentiti esaltatori di sapidità, estratti di carne e lievito

■ Il trasformatore deve ricevere un attestato scritto a garanzia che le erbe e le spezie non siano state irradiate né trattate con bromuro di metile

■ Se dichiarati in etichetta, sono ammessi i budelli sintetici. I budelli naturali e gli intestini possono essere trattati con acido lattico o aceto e sale da cucina

■ I citrati sono permessi solo per la produzione di salumi cotti nel caso in cui non sia possibile lavorare la carne calda. I citrati in generale, il plasma sanguigno essiccato, il plasma fresco o il siero di sangue non possono essere utilizzati.

■ La gelatina in polvere, se con certificazione biologica è consentita.

■ Le colture starter possono essere utilizzate negli insaccati che devono essere consumati crudi. L'utilizzo di muffe è consentito a patto che non siano geneticamente modificate.

■ La produzione di carne sotto sale non deve includere l'utilizzo di sali di nitrito, salnitro (E252), acido ascorbico (E300), glucono-delta lattone/ GdL (E575) e acidi commestibili.

■ L'utilizzo di proteine del latte, latte in polvere e altri ausiliari da taglio è proibito.

7.6.4 Processi di lavorazione specifici – Carne e prodotti a base di carne

■ La carne può essere immersa in tutte le sostanze ammesse dai presenti Standard. Sono consentiti i procedimenti di messa in salamoia a secco e liquida costituite entrambe da tutti i tipi di sale citati al 3.3, con o senza spezie

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

■ Il raffreddamento alternato e rapido utilizzando aria fredda sono entrambi consentiti. Le carcasse non devono esser irrorate con soluzioni saline o con acidi commestibili

■ Nel caso non si proceda alla lavorazione diretta del sangue colato, è permesso mantenere in movimento il sangue con l'ausilio di eliche metalliche per ritardare la coagulazione

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

■ L'affumicatura è permessa. Il legno viene bruciato su un fuoco libero direttamente nella camera di affumicatura o all'esterno di questa in luogo adatto. Sono permessi processi a fumo moderato o caldo (<70°C). Le tipologie di carne e le specialità del territorio determinano l'esatta metodologia da applicare. Per l'affumicatura sono ammessi i seguenti combustibili: essenze arboree locali (come legno, corteccia, ramaglie, preferibilmente da querce, faggi e platano), pigne, erbe aromatiche, altre piante arbustive come ginepro, rametti di erica e spezie.

■ È permessa la completa conservazione. La conservazione è permessa in scatolette con superfici interne ed esterne di rivestimento laccate. L'utilizzo di scatolette di metallo è consentito ma il vetro è preferito. Le scatolette possono essere saldate ma senza materiale da saldatura. Non sono permessi contenitori in plastica, in alluminio o in laminati plastica-alluminio.

7.7 Latte e prodotti lattiero caseari

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.7.1 Campo di applicazione

La presente sezione dello standard regola la lavorazione del latte fresco e dei prodotti lattiero caseari come lo yogurt, la ricotta, il formaggio e il burro. Alle sezioni 7.10.4 e 7.10.5 saranno descritte le disposizioni per i gelati compresi i sorbetti e i gelati allo yogurt.

7.7.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e lavorazioni sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per la produzione di latte e prodotti lattiero caseari sono elencati nella specifica sezione seguente dello standard.

7.7.3 Principi generali – Latte e prodotti lattiero caseari

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 svolto direttamente dall'azienda agricola verso la latteria.

Con l'intento di mantenere alta la qualità del latte questo dovrebbe essere lavorato il più velocemente possibile e dovrebbe essere fresco di mungitura

7.7.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Latte e prodotti lattiero caseari

■ Possono essere utilizzate colture starter (anche dirette). La loro crescita e moltiplicazione deve avvenire su latte Demeter. L'impiego di microrganismi che non sono stati coltivati su latte (p.es: muffe) è limitato a specifiche ricette.

■ Per cagliare il latte si può impiegare sia il presame di vitello, che la rennina microbica, che miscele di caglio-pepsina (caglio di vitello); oppure estratti vegetali (erba zolfina-*Gallium verum*, carciofo). Il caglio non deve contenere conservanti. Tuttavia, la cagliata non deve essere ottenuta con acidi puri.

■ La polvere di fiori di fieno, almeno certificata biologica, è consentita per ottenere l'occhiatura nei formaggi.

■ Il carbonato di calcio ($CaCO_3$) e il cloruro di calcio ($CaCl_2$) sono permessi. Il bicarbonato di sodio non può essere utilizzato.

■ Il cloruro di calcio (E509) può essere utilizzato come coadiuvante di fabbricazione in tutta la produzione casearia

■ La colorazione del burro con beta-carotene e lattoflavina non è permessa.

■ Amido e Agar agar possono essere utilizzati come agenti addensanti

■ I trattamenti superficiali con sorbato di potassio, sorbato di calcio o natamicina non sono permessi.

■ La salamoia travasata può essere bollita e venir arricchita in sale. Non è invece permessa la sterilizzazione con sodio ipoclorito, acqua ossigenata, etc.

7.7.5 Processi di lavorazione specifici – Latte e prodotti lattiero caseari

■ Le seguenti sostanze possono trovare impiego, singolarmente o combinate, nel rivestimento dei formaggi a pasta dura, semi-dura e a fette: cera d'api, cera di paraffina naturale solida, cere microcristalline. La cera naturale di paraffina solida e la cera microcristallina non devono contenere altri additivi come polietilene, poliolefine a corta catena, poli-isobutilene, 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 appropriate o materiali sostitutivi).

■ L'utilizzo di vasche di alluminio non è consentito né per lo stoccaggio né per le lavorazioni

■ Metodi di pastorizzazione con temperature fino a un massimo di 80°C possono essere utilizzati per il latte pastorizzato. Dopo il trattamento termico il latte deve risultare con la perossidasi positiva. Come tecnica di riscaldamento per il latte crudo di prodotti a base di latte inacidito, yogurt, kefir e latticello, è permesso l'utilizzo di temperature fino a 85-90°C per un massimo di 5-10 minuti Altri procedimenti di trattamento termico come la sterilizzazione o UHT (Ultra High Temperature), o l'ESL (a scadenza estesa) non si possono eseguire, il latte non può essere omogeneizzato.

■ Per poter essere etichettato come Demeter il latte deve avere un grado massimo di omogeneizzazione del 30% (misurato con una pipetta da omogeneizzazione secondo il metodo

NIZO). Il latte intero deve avere un grado massimo di omogeneizzazione del 10% per essere identificato come "latte non omogeneizzato".

■ L'acidificazione indiretta del burro secondo il metodo NIZO non è permessa. Altri metodi comuni di lavorazione del burro sono consentiti.

■ I formaggi freschi e la ricotta possono essere prodotti con l'aggiunta di colture starter, cloruro di calcio e caglio. È permesso l'utilizzo delle sieroproteine del latte con metodi termici per la cagliata e la filtrazione ultrafine. La centrifugazione per la separazione delle proteine non è consentita.

■ I formaggi a pasta acida vengono lavorati soltanto a partire da latte acido cagliato.

■ Per la produzione di latte fermentato, yogurt, kefir e latticello è vietata l'omogeneizzazione per mezzo di omogeneizzatore. È consentita l'omogeneizzazione parziale per centrifugazione nella produzione di yogurt. Per aumentare la sostanza secca è possibile utilizzare le seguenti tecniche:

- Aggiunta di latte in polvere
- Evaporazione sottovuoto
- Condensazione in condensatore a corrente inversa e condensazione a più stadi
- Ultrafiltrazione
- Osmosi inversa

Ai fini del paragrafo 7.7.5 punto 9 del presente Standard, Demeter Italia può autorizzare l'aggiunta di proteine del latte in polvere al latte Demeter per la produzione di yogurt intero e magro alle seguenti condizioni:

- L'aggiunta di proteine del latte in polvere non deve superare la proporzione del 0.70%
- L'aggiunta di sieroproteine del latte in polvere non deve superare la proporzione dello 0.45%
- Lo yogurt prodotto con l'aggiunta di proteine del latte in polvere può essere venduto solo su suolo italiano, l'esportazione non è autorizzata.

La deroga di Paese è valida fino al 31/12/2026

■ La lavorazione del latte in polvere è permessa a partire dal latte Demeter (p.es.: polvere da latte intero, polvere da latte scremato, polvere da latticello, polvere da siero di latte). Il latte in polvere ottenuto da latte di giumenta o capra può essere venduto come Demeter. Il latte in polvere di origine vaccina è ammesso solo come ingrediente per prodotti trasformati.

■ I batteri possono essere rimossi mediante bactofugazione, lo scarto di questo processo non può essere utilizzato.

7.8 Latte per l'infanzia

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.8.1 Campo di applicazione

Lo standard Demeter per il latte per l'infanzia comprende formulazioni iniziali e formulazioni per la crescita prodotte partendo da latte vaccino o caprino. Solo i prodotti destinati ad infanti fino ai 12 mesi di età possono essere commercializzati con il logo Demeter, come biodinamici o come tali.

Prodotti a base di soia o bevande vegetali di soia non sono considerate.

7.8.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e lavorazioni sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per la produzione di latte per l'infanzia sono elencati nella sezione seguente dello standard.

7.8.3 Principi generali – Latte per l'infanzia (latte per lattanti e latte di proseguimento)

L'allattamento al seno va oltre il dare il migliore e più salutare alimento al neonato. È anche cibo per l'anima e mantiene, in un modo unico, l'intima relazione che si è creata tra la madre e il bambino durante la gravidanza.

I prodotti Demeter a base di latte non intendono essere un sostituto al latte materno, dovrebbero, piuttosto, supportare e fare da integrazione in quei casi in cui l'allattamento al seno, per diverse ragioni, non è possibile in parte o del tutto.

In modo particolare, durante questa fase cruciale è essenziale che la madre e il bambino ricevano una dieta a base di materie prime biodinamiche certificate.

La trasformazione e la composizione di latte per l'infanzia è soggetta a regolamenti restrittivi come determinati requisiti igienici, ingredienti e contenuto di macro e micronutrienti.

Se ingredienti o micronutrienti sono aggiunti per ragioni scientifiche e non perché richieste dalla normativa cogente (si veda 7.8.5), tale necessità deve essere raccomandata da un organo consultivo del Comitato Standard e da Demeter Italia. La raccomandazione dovrà essere votata dall'Assemblea dei Membri di BFDI.

7.8.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Latte per l'infanzia (latte per lattanti e latte di proseguimento)

■ Nucleotidi isolati, proteine idrolizzate e taurina sono proibite

■ Gli ingredienti permessi sono latte e componenti del latte, siero di latte in polvere, grasso del latte e oli vegetali

■ Lattosio, amido e maltodestrine sono ingredienti permessi

■ Ingredienti aggiunti e micronutrienti (vitamine e minerali, aminoacidi, acidi grassi, colina, inositolo (vitamina B7) e levocarnitina) possono essere permessi se il contenuto minimo previsto dalla legge non può essere raggiunto con i soli ingredienti Demeter.

7.8.5 Processi di lavorazione specifici – Latte per l'infanzia (latte per lattanti e latte di proseguimento)

■ Tutti i processi di lavorazione dovranno essere ottimizzati sulla base della miglior qualità alimentare realizzabile.

■ Il processo di essiccazione a spruzzo è concesso così come l'omogeneizzazione dell'intera massa in lavorazione.

Con "latte per l'infanzia" si intendono gli "alimenti per lattanti" ovvero "formule per lattanti" o "preparati per lattanti" quali alimenti destinati alla particolare alimentazione dei lattanti identificati in particolare come "latte per lattanti" e "latte di proseguimento" (g.u. n°155 del 07/07/2009-D.M. n°82 del 09/04/2009 concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CEE)

7.9 Oli e grassi alimentari

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.9.1 Campo di applicazione

Le seguenti norme trattano sia gli oli spremuti a freddo incluso l'olio di oliva vergine ed extravergine di oliva, sia gli oli utilizzati nei processi di trasformazione. Gli oli per le trasformazioni comprendono sia quelli utilizzati come ingrediente che quelli utilizzati come mezzo di lavorazione, es. olio per fritture o olio come agente di rilascio. Lo standard include anche la produzione di grassi animali e margarina. Si prega di tenere in considerazione le norme legislative aggiuntive per la produzione di oli, specialmente per quanto riguarda le differenti categorie di oli spremuti a freddo.

7.9.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e lavorazioni sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per la produzione di oli e grassi alimentari sono elencati nella sezione seguente dello standard.

7.9.3 Principi generali – Oli e grassi alimentari

Le temperature massime di estrazione per le singole tipologie di olio sono orientate verso quanto richiesto dalla legge per la produzione di oli spremuti a freddo nelle differenti categorie. Alcuni esempi sono elencati di seguito.

Le temperature di lavorazione riportate di seguito devono essere rispettate:

- Olio extravergine/ vergine di oliva: max. 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

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

7.9.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Oli e grassi alimentari

■ Sono permessi filtri in materiali privi di amianto come carta o tela

■ Per la filtrazione e la chiarificazione può essere utilizzata la terra diatomee.

■ L'azoto (N_2) può essere utilizzato come coadiuvante.

■ La lecitina, usata per la produzione di margarina, deve essere certificata Demeter o biologica. Non è consentito l'indurimento con grassi idrogenati e aromi

Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – solo per oli da utilizzare nella trasformazione

■ Per i processi di filtrazione e chiarificazione possono essere utilizzate la Bentonite (Terra di Fuller) e i carboni attivi e solo per oli da utilizzare nella trasformazione.

7.9.5 Processi di lavorazione specifici - Oli e grassi alimentari

■ Filtrazione, decantazione e centrifugazione sono permesse

■ Lavorazioni permesse per la produzione di margarina sono: emulsione, pastorizzazione e cristallizzazione.

Oli spremuti a freddo

■ Nella produzione di olio di semi di zucca, olio di sesamo e di arachidi è permesso tostare i semi prima della spremitura. Questo processo deve essere riportato in etichetta come "Olio spremuto a freddo da semi tostati"

■ Nel processo di estrazione dell'olio è proibito trattare la materia prima con solventi organici di sintesi e preriscaldarla. La rimozione delle mucillagini utilizzando acidi minerali o organici è proibito.

■ I trattamenti con carboni attivi, la de-acidificazione, la candeggina e le modifiche chimiche (idrogenazione, modifica degli esteri) sono proibiti

■ Nell'olio di palma, che sarà venduto come olio di palma grezzo, la rimozione delle mucillagini utilizzando acidi e la de-acidificazione non è permessa.

Olio per processi di trasformazione

■ Tecniche meccaniche usuali per pulire e preparare la materia prima (inclusi il condizionamento e l'essiccazione con calore e l'essiccazione sottovuoto) sono permesse.

■ La rimozione della mucillagine e la neutralizzazione/regolazione del pH (solo una volta prima o dopo il frazionamento) è consentita.

■ I processi di sbiancamento/rimozione del colore e il frazionamento termico (de-cristallizzazione/frazionamento a secco) sono permessi.

■ La vaporizzazione / deodorizzazione (è consentita una sola volta, a una temperatura massima di 230°C)

■ Le estrazioni con solventi organici e le modifiche chimiche (idrogenazione, modificazione degli esteri) sono proibite

7.10 Zucchero, dolcificanti e gelato

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.10.1 Campo di applicazione

La presente sezione tratta della lavorazione e produzione di sciroppi vegetali (es. sciroppo d'acero, barbabietola da zucchero, palma, cocco, ecc.), succhi vegetali concentrati ed estratti di piante, agenti dolcificanti da cereali/amido, estratto di malto, zucchero integrale (secco e in forma liquida), zucchero di canna grezzo, zucchero di barbabietola e di canna, gelato, sorbetti, yogurt-gelato.

Lo standard ha funzione di lista positiva, tutte le lavorazioni, i coadiuvanti di fabbricazione e gli additivi non menzionati sono vietati.

7.10.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e lavorazioni sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per la produzione di zucchero, dolcificanti, gelato e cioccolato sono elencati nella sezione speciale del seguente standard.

7.10.3 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Zucchero, dolcificanti e gelato

Zucchero e dolcificanti

■ Gli enzimi che rispettano i requisiti generali richiesti dallo standard sono permessi per la lavorazione di prodotti zuccherini a base di cereali/amido.

■ Nella lavorazione di zucchero e dolcificanti può essere utilizzata l'acqua di calce per la rimozione di materiali indesiderati.

■ Nella produzione di zucchero e dolcificanti è permesso l'utilizzo dell'acido carbonico per far precipitare eccessi di calcio sottoforma di carbonato di calcio e olio per prevenire la formazione di schiuma.

■ L'acido tannico – di origine naturale è permesso

■ L'estere di saccarosio (sucrestere) di origine biologica, è permesso nella produzione di zucchero e dolcificanti.

■ Il carbonato di sodio, calcio e idrossido di sodio sono coadiuvanti permessi per la lavorazione dello zucchero.

■ L'acido solforico come coadiuvante per il controllo del pH e l'acido citrico come agente chiarificante sono permessi solo nella produzione dello zucchero.

Gelati

■ Gli addensanti utilizzabili per la produzione di gelato sono: gomma di carrube, pectine, gomma di guar e agar agar

■ L'inulina e altri oligosaccaridi di origine biologica sono permessi per la lavorazione del gelato.

■ I coloranti non sono ammessi.

7.10.4 Processi di lavorazione specifici – Zucchero, dolcificanti e gelato

■ L'evaporazione dello sciroppo di zucchero avviene sotto pressione e a temperature non troppo elevate in modo da prevenire la caramellizzazione

■ Non ci sono restrizioni specifiche, relativamente ai processi di lavorazione, nella produzione dello zucchero, dei dolcificanti e del gelato-oltre ai requisiti generali elencati nelle sezioni 3.2 e 3.3.

Ai fini del paragrafo 7.10.4 del presente Standard, Demeter Italia autorizza l'uso di sciroppo di glucosio da manioca per dolcificare il gelato senza glutine (gluten free).

La deroga di Paese ha validità fino al 31/12/2025

7.11 Birra

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.11.1 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e metodologie di lavorazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e lavorazioni sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per la produzione della birra sono elencati nella sezione seguente dello standard.

7.11.2 Principi generali – Birra

La birra Demeter deve essere prodotta utilizzando "l'arte tradizionale della birrificazione" basata su processi e procedure appropriate. Per questo motivo, si preferiscono, materiali che derivino da processi naturali (es. regolazione dell'acido utilizzando batteri lattici invece di aggiungere un acido).

L'acqua utilizzata per la birrificazione e per altri scopi deve essere estratta dalla falda acquifera e contenere un basso livello di inquinanti. Deve essere di qualità potabile e avere un contenuto di nitrati inferiore a 25mg/l.

Un miglioramento della qualità dell'acqua, come per quella ad uso umano è consentito anche per la produzione della birra. La rimozione di ferro e manganese attraverso l'areazione è consentito. Elevati livelli di calcare possono essere abbassati utilizzando carbonato di sodio.

La rimozione dell'alcool dalla birra è un processo che non è ancora stato regolamentato.

La birra deve essere confezionata esclusivamente in bottiglie di vetro o fusti/barili di acciaio inossidabili o legno. Contenitori monouso sono vietati. Le etichette delle bottiglie devono essere stampate utilizzando inchiostri che non contengano, o contengano bassi livelli, di metalli pesanti. La copertura delle bottiglie con fogli di alluminio è vietata. Quando vengono acquistate nuove casse di birra devono essere costituite di materiale ecosostenibile (legno, cartone, polietilene a bassa densità con bassi livelli di metalli pesanti).

I tappi delle bottiglie devono avere elementi sigillanti che non contengano PVC. Demeter Italia può autorizzare in deroga l'uso di capsule con parti in PVC.

Devono essere scelti materiali e metodi di pulizia ecosostenibili. La pulizia utilizzando alcali e acidi è permessa. Se necessario, il perossido di idrogeno (acqua ossigenata, H_2O_2) o l'acido peracetico possono essere utilizzati.

7.11.3 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Birra

■ Gli unici ingredienti che possono essere utilizzati sono il luppolo, il malto e l'acqua, solo i cereali certificati Demeter possono essere utilizzati per produrre birra Demeter. L'aggiunta di frutta, erbe e spezie certificate Demeter è permessa. La frutta deve essere lavata con acqua potabile. La frutta in pezzi deve essere pressata delicatamente.

■ Fiori di luppolo naturali e non lavorati devono essere preferiti. Pellet di luppolo di qualità tipo 90 possono essere utilizzati

■ Pellet di luppolo di qualità tipo 45 ed estratti di luppolo sono vietati.

■ Lievito biologico può essere acquistato o preso da birrifici biologici. Possono essere utilizzati solo lieviti vivi, freschi e senza additivi. Il lievito deve essere allevato e moltiplicato nella birreria stessa su mosti che provengano da materie prime certificate Demeter, se non disponibili possono essere utilizzate materie prime biologiche.

■ I batteri lattici possono essere utilizzati per la fermentazione lattica per produrre birre Demeter speciali.

■ L'acqua non può essere modificata utilizzando i seguenti processi: filtrazione con carboni attivi, scambio ionico, sterilizzazione di acque sporche con radiazioni UV, ozono, ipocloriti, diossido di cloro.

■ Materiali filtranti fabbricati con materiale tessile (es. ovatta), membrane (senza PVC, PVPP, amianto e bentonite) sono permessi

■ La CO_2 può essere utilizzata solamente per temprare i barili e l'azoto N_2 per il riempimento.

■ La terra di diatomee e il gesso per birrificazione sono permessi

■ Il carbonato di sodio per addolcire l'acqua è permesso.

■ L'utilizzo di additivi alimentari, aromi, minerali, elementi in tracce e vitamine non sono permessi nella produzione di birra Demeter.

■ Il malto non deve essere trattato con zolfo

■ Il diossido di silice (silice) è permesso come coadiuvante di lavorazione per la produzione di birra senza glutine.

7.11.4 Processi di lavorazione specifici – Birra

■ Il calore indiretto può essere utilizzato per l'asciugatura dell'orzo germinato per ridurre il pericolo dello sviluppo di ammine

■ Le procedure per accelerare artificialmente la velocità del processo di ebollizione del mosto, in particolare l'utilizzo di preparati a base di acido silicico per velocizzare l'isomerizzazione dei costituenti del luppolo, non sono permesse.

■ L'utilizzo di residui di birra come acidificante naturale è permesso.

■ Coadiuvanti per la chiarificazione, in particolare trucioli di legno, cippature di materiale organico impregnate con pece ed i fogli di alluminio sono vietati.

■ Particolari birre con una gradazione alcolica minore sono prodotte con tipi di lievito che producono un quantitativo minore di alcool

■ Accelerare la fermentazione utilizzando la pressione o l'agitazione non è permesso. Tutti i processi che accelerano la maturazione come il riscaldamento nel magazzino sono anch'essi non ammessi. Qualora la temperatura esterna sia inferiore a 10° C è consentito predisporre una camera calda con temperatura massima di 25° C per la rifermentazione in bottiglia.

■ La correzione dell'aspetto o del gusto, es. la rimozione del gusto sgradevole con acido carbonico e l'utilizzo di filtri a carboni attivi, o alterare il colore con coloranti per birra, non è permesso.

■ Il processo di Nathan (fermentazione e maturazione nello stesso fusto conico) è permesso

■ L'utilizzo di materiali per allungare la durata a scaffale come preparati a base di acido silicico, PVPP, bentonite ecc., sono vietati.

■ Il riempimento a caldo delle bottiglie e la microfiltrazione per abbattere i microorganismi non sono permessi in quanto alterano il sapore e hanno la funzione di conservante. Per le birre naturali il riscaldamento rapido con seguente raffreddamento rapido è consentito.

■ Birre con un elevato contenuto zuccherino possono essere pastorizzate

■ La disinfezione di bottiglie con solfiti e il trattamento dei tappi di sughero con la formaldeide sono vietati.

■ Nel caso di una doppia fermentazione in bottiglia è permessa l'aggiunta di zucchero, il quantitativo massimo che può essere aggiunto non deve essere oltre i: 2,5 g/l birra, 7,5 g/l birra per birre ad alta fermentazione (la fermentazione secondaria in bottiglia per birre ad alta fermentazione), 10 g/l birra (per birre ad alta fermentazione di tipo champagne beers).

7.12 Vino, vino frizzante e spumante

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.12.1. Campo di applicazione

Il presente Standard riguarda la produzione di vino, vino frizzante e spumante. Per altre bevande alcoliche come il vino alla frutta, il sidro, la birra e i liquori, fare riferimento alle rispettive sezioni.

7.12.2. Coadiuvanti e additivi, materiali filtranti e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti, così come i materiali filtranti, gli enzimi e i processi di lavorazione, sono regolati nella sezione generale di questo Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). I requisiti speciali per il vino sono elencati nei seguenti paragrafi.

7.12.3. Principi generali – Vino, vino frizzante e spumante

Il vino Demeter/biodynamic contribuisce idealmente allo sviluppo della natura e dell'uomo, parlando ai sensi e alla mente. La viticoltura Demeter/biodynamic non può essere considerata quale mezzo per il solo raggiungimento di un determinato fine. Il suo scopo è quello di arricchire il mondo e celebrare la bellezza del paesaggio e della vita. Gli scopi e gli obiettivi derivano dalle conferenze tenute nell'anno 1924 da Rudolf Steiner e che sono pubblicate e conosciute come "Impulsi scientifico-spirituali per il progresso dell'Agricoltura". Queste lezioni si riferiscono, tra gli altri argomenti, al cosmo (i cieli) come creatore di forze vitali nell'Uomo, animali e piante e fa riferimento ai percorsi per rendere produttive tali forze vitali in agricoltura e orticoltura, compresa la viticoltura. L'Uomo, come l'artista che crea la sua opera d'arte, è l'artefice che cura lo sviluppo della fertilità nel terreno, in modo da trasferirne la vitalità che è in esso ai frutti delle piante ottenendo così dei cibi vitali. Il vino demeter/biodynamic è ottenuto dalle uve coltivate con metodo biodinamico. La produzione di queste uve è la sintesi scaturita dalla visione goetheanistica della natura secondo la quale la stessa è considerata come risultato dell'intima relazione intercorrente tra materia, forma, calore e ritmo. Al di fuori di questo concetto, il metodo biodinamico con i suoi preparati, lavora in cooperazione con i ritmi del cosmo, la coltura specializzata di piante etc.

Da questo concetto, è cresciuto il metodo biodinamico con i suoi preparati, lavorando in collaborazione con i ritmi del cosmo, la produzione vegetale specializzato ecc.

Lo scopo è quello di portare la viticoltura sempre più verso una individualità a sé stante utilizzando questo metodo. L'uva prodotta da questi vitigni con metodo biodinamico dovrebbe essere l'espressione autentica, unica e vera dell'individualità agricola.

Poiché la crescita e la maturazione dei frutti dipendono dalla rispettosa combinazione di forze cosmiche e materiali, lo sviluppo dell'uomo dipende anche da un'interazione rispettosa con la natura e dalla comunione tra gli individui. È un segno di sviluppo della qualità biodinamica per favorire queste interazioni. Il carattere individuale dei singoli vini Demeter/biodynamic varierà a seconda di chi e cosa ha contribuito alla sua affermazione. Facendo riferimento a determinati processi artistici è ovvio che l'applicazione di regole e condizioni descritte in queste linee guida non può di per sé garantire l'inclusione delle forze vitali nel processo. La sezione tre di questo standard in particolare assicura che le regole e le condizioni descritte eviteranno il più possibile il degrado delle forze vitali. La ricerca nei campi della produzione biodinamica e nella vinificazione è in continua evoluzione. Pertanto, questo standard sarà soggetto a miglioramento continuo. Gli operatori biodinamici sono invitati ad effettuare ricerche e sperimentazioni negli ambiti della fertilità e vitalità del terreno, armonico sviluppo delle piante e delle relazioni sociali. Allo stesso modo, sono tenuti a ricercare continuamente modi per migliorare la lavorazione del vino. Nella sezione 3, la colonna che elenca coadiuvanti di fabbricazione indica potenziali miglioramenti del processo di trasformazione. Queste devono essere utilizzate come linee guida per definire la direzione dello sviluppo.

Il vino biodinamico/Demeter è offerto a un pubblico più esigente. Ai clienti viene offerta la massima trasparenza sull'origine e la manipolazione del vino Demeter/biodynamic, compreso l'uso di additivi o coadiuvanti, anche se saranno solo temporaneamente in contatto con il prodotto finito. Nulla deve nascondere la vera natura o le reali proprietà del prodotto. La qualità del vino Demeter/biodinamico si esprime nella vitalità conservata nel prodotto. Questo può essere misurato convenzionalmente attraverso la presenza o l'assenza di ingredienti e attraverso altre analisi come la cristallizzazione sensibile e lo studio delle forze formatrici.

Il lavoro svolto in cantina è un perfezionamento dei processi iniziati nella produzione delle uve in vigna, occorre ridurre al minimo la tecnologia così come l'utilizzo di additivi e coadiuvanti in tutte le fasi del processo.

I coadiuvanti e gli additivi attualmente consentiti dovrebbero essere ridotti o gradualmente eliminati man mano che le tecniche di lavorazione progrediscono.

Le procedure dovrebbero rispettare ed essere in armonia con l'ambiente, il luogo e le persone coinvolte nella produzione. Lo scopo principale nella vinificazione è quello di mantenere nel vino la qualità biodinamica presente nell'uva. Per questo motivo, la raccolta dell'uva a mano è preferita al fine di garantire la massima qualità possibile delle materie prime per la lavorazione. Nel rispetto dei principi di cui sopra, in caso di eventi atmosferici estremi e/o carenza dimostrata di manodopera e/o pregiudicata sanità delle uve, Demeter Italia può concedere una deroga annuale

per consentire la raccolta meccanica su una parte della superficie vitata. (DEROGA XXI Allegato I – Trasformazione).
In tal caso l'azienda si impegna a limitare il danneggiamento della vegetazione, del suolo e dei prodotti, oltre a garantire la raccolta manuale su almeno il 25% della superficie vitata.

Entro il 31/12/2030 la Commissione Standard di DAI rivedrà il principio di concessione della presente deroga sulla base dei dati raccolti nel periodo transitorio.

Tutte le fasi di lavorazione e le metodologie utilizzate per elaborare sia l'uva che i prodotti successivi devono seguire i seguenti principi:

- Il prodotto deve essere di alta qualità in termini sensoriali e digeribilità ed avere un sapore gradevole.
- L'anidride solforosa deve essere utilizzata al minimo.
- I processi che richiedono grandi quantità di energia o materie prime esterne all'organismo agricolo sono da evitare.
- I coadiuvanti e gli additivi che incidono su problematiche ambientali o sanitarie, per origine, uso o smaltimento, vanno evitati.
- I metodi fisici sono preferibili ai metodi chimici.
- Tutti i sottoprodotti della lavorazione, siano essi residui organici o acque reflue, devono essere trattati in modo da ridurre al minimo i loro effetti negativi sull'ambiente.

7.12.4. Ingredienti, coadiuvanti e additivi – Vino, vino frizzante e spumante

Lo Standard è definito sottoforma di un elenco positivo di processi, ingredienti, additivi e coadiuvanti. Tutti gli altri metodi e materiali non menzionati in questa norma sono esclusi dalla produzione di vino Demeter. Tuttavia, al fine di sottolineare il rigoroso divieto di alcuni processi e materiali comuni, sono vietati i seguenti:

- L'uso di microrganismi geneticamente modificati
- Esacianoferrato di potassio (ferrocianuro di potassio)
- Acido Ascorbico, acido sorbico
- PVPP (Polyvinylpolypyrrolidone)
- Fosfato diammonico
- Colla di pesce (vescica natatoria di storione), sangue e gelatina
- Pressatura continua
- Osmosi inversa
- Termo vinificazione a caldo dei vini rossi
- Pastorizzazione

■ Evaporazione a freddo

■ Ultrafiltrazione

■ Per lo spumante, l'aggiunta di mosto d'uva e mosto d'uva concentrato (certificati Demeter o dove non disponibili certificati biologici) per il tirage è consentita con un aumento massimo di alcol attraverso la fermentazione secondaria dell'1,5%.

Fatto salvo quanto sopra, In sostituzione del succo d'uva e del mosto concentrato, solo in casi ben giustificati e documentati, l'uso di zucchero (saccarosio) e/o mosto concentrato rettificato (MCR, MCRS) certificati Demeter o dove non disponibili certificati biologici, sono ammessi per un periodo transitorio fino al 31/12/2030 previo rilascio di deroga da parte di Demeter Italia (DEROGA XXII Allegato I – Trasformazione) [(1)].

■ Per i vini frizzanti, è consentito l'aggiunta di succo d'uva, mosto concentrato e mosto concentrato rettificato (MCR, MCRS) (certificati Demeter o dove non disponibili certificati biologici) per il "tirage" con un aumento massimo di alcol attraverso la fermentazione secondaria dell'1,5% [(1)].

■ Per la lavorazione del liquore d'expèdition è consentita l'aggiunta di mosto e mosto concentrato (certificati Demeter o dove non disponibili certificati biologici) fino a 50 g/l. L'aggiunta di liquore è consentita per un massimo di 6cl/l.

Fatto salvo quanto sopra, In sostituzione del succo d'uva e del mosto concentrato, solo in casi ben giustificati e documentati, l'uso di mosto concentrato rettificato (MCR, MCRS) certificato Demeter o dove non disponibile certificato biologico, è ammesso per un periodo transitorio che termina al 31/12/2030 previo rilascio di deroga da parte di Demeter Italia (DEROGA XXII Allegato I – Trasformazione) [(1)].

Lievito indigeno e pied de cuve:

■ È consentito il solo utilizzo di lieviti indigeni. Per questo si intende la fermentazione spontanea senza inoculo o la partenza della fermentazione attraverso l'utilizzo di pied de cuve da uve aziendali. L'aggiunta di lievito selezionato neutro biologico è consentito, previa richiesta di deroga a Demeter Italia, solo in caso di fermentazione bloccata giustificata (analisi comprovanti un residuo zuccherino inferiore a 50g/litro) o per la rifermentazione vini spumanti (DEROGA XII Allegato I Trasformazione)

■ Stabilizzazione tartarica è consentita solamente mediante stabilizzazione statica a freddo a una temperatura non inferiore a 1° C

■ Per la regolazione dell'acidità è consentito l'uso di acido tartarico (E334) al raggiungimento del limite legale, comunque non superiore a 1,5 g/litro.

■ È consentita l'aggiunta di anidride solforosa (SO_2) sottoforma di:

- SO_2 pura, come gas o in soluzione
- Bisolfito di potassio

- Metabisolfito di potassio

■ Le compresse effervescenti non sono ammesse.

Tab.: 27/ Aggiunta di SO_2 al vino

Zucchero residuo	SO_2 totale [mg/l] all'imbottigliamento	
	Rossi (*)	Bianchi, Frizzanti, Rosati. (*)
<2g/l di zucchero residuo	70	90
≥2g/l fino a 5g/l di zucchero residuo	80	110
≥5g/l fino a 9g/l di zucchero residuo	110	
Per tutti gli altri vini il limite massimo di SO_2 fissato a norma dell All.1 parte B del Reg. Delegato (UE) 2019/934 del 12/03/2019 e succ. modifiche e integrazioni (Rif. Reg_UE 848/2018 e s.m.i.) è ridotto di 50mg/l. Comunque, il livello massimo di SO_2 in questi vini non può superare i 220mg/l (*) Demeter Italia può autorizzare su richiesta un +20% di SO_2, rispetto ai valori di riferimento, in particolari condizioni ambientali e climatiche eccezionali per i vini rossi, bianchi, rosati e frizzanti.		

■ Gli agenti affinanti inorganici autorizzati sono bentonite, l'aerazione, l'ossigeno incluso Micro Ox (Micro-ox consentito per prevenire la riduzione solo nella fase iniziale).

7.12.5. Processi di lavorazione specifici – Vino, vino frizzante e spumante

■ Le pompe che sviluppano forze di taglio o centrifughe elevate, ad esempio le pompe centrifughe, non sono consentite ad esclusione delle piccole pompe centrifughe per il rimontaggio incorporate alle cisterne e utilizzate per il minor tempo possibile. È consentito l'uso del riscaldamento indotto (max 25° C) e del raffreddamento (max 1° C) per guidare la fermentazione.

■ La pastorizzazione non è consentita.

■ La concentrazione dell'intero mosto non è consentita.

■ La riduzione dell'alcol con metodi tecnici è vietata.

Filtrazione:

■ La filtrazione non può essere inferiore a 1 µm. Eccezionalmente consentita fino a 0.45 µm per:

- vini con zuccheri riduttori ≥ 2 g/l
- malolattica non svolta
- vini senza solforosa.
- vini con batteri maggior di 10.000 cellule/ml (1 x 10^4)

■ I materiali filtranti inorganici e organici consentiti sono la cellulosa, i tessuti (senza cloro), il polipropilene, la terra di diatomee, la perlite e i tubi in ceramica.

■ I coadiuvanti di fabbricazione e imbottigliamento permessi sono anidride carbonica (CO_2) e azoto (N_2).

7.12.6. Confezionamento e pulizia - Vino, vino frizzante e spumante

■ Sono ammessi serbatoi di cemento, botti di legno, porcellana, serbatoi di acciaio, gres, anfore di argilla. I serbatoi di metallo o cemento con resina epossidica e/o fibra di vetro non possono essere più acquisitati dal 2022 in poi. I serbatoi realizzati con questi materiali, che sono stati acquistati prima di questa data, possono essere utilizzati.

■ È consentito il trattamento di tutti questi contenitori con acido tartarico.

■ I recipienti di plastica sono limitati al trasporto, non allo stoccaggio.

■ I materiali di imbottigliamento consentiti sono il vetro e altri materiali non porosi fatti di argilla come il gres o la porcellana senza rivestimenti interni.

■ Le chiusure consentite sono:

- vetro
- tappo a vite (PVC free)
- tappi a corona (PVC free)
- sughero e chiusure tecniche basate su sughero (>95%). [esente da: Bisfenolo (BPA-B-S), Ftalati, Nanoparticelle, O.G.M. (organismi geneticamente modificati), Residui di antiparassitari, molecole clorurate, trattamenti di irradiazione)]; In ogni caso queste chiusure devono essere conformi alla Risoluzione del Comitato dei Ministri del Consiglio Europeo Ris.AP(2004)2 del 01/12/2004 e s.m.i.

Le aziende produttrici delle chiusure sopra elencate devono possedere come minimo una certificazione riconosciuta a livello internazionale quali Standards relativi alla sicurezza alimentare (BRC, IFS, FSSC 22000, ecc..). Il sughero deve provenire da filiere FSC® (Forest Stewardship Council®) e la quantità di sughero nel tappo non deve essere inferiore al 95%.

■ Le capsule sigillo o altri sigilli sul tappo possono essere utilizzati privilegiando materiali riciclabili e a basso impatto ambientale.

■ Le etichette delle bottiglie dovrebbero essere stampate utilizzando inchiostri che non contengano, o contengano bassi livelli, di metalli pesanti. Le colle per il fissaggio dell'etichetta devono essere ridotte al minimo indispensabile preferendo collanti facilmente rimovibili.

■ Quando vengono acquistate nuove casse di vino devono essere costituite di materiale ecosostenibile (legno, cartone, polietilene a bassa densità con bassi livelli di metalli pesanti).

■ La pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature vengono effettuate esclusivamente con acqua, vapore, zolfo, sapone molle, soda caustica, ozono, acido peracetico, acido acetico, perossido di idrogeno, acido citrico seguito da lavaggio con acqua potabile, è inoltre permesso l'uso di raggi UV.

[1] L'uso di zucchero, MCR e MCRS si applica a partire dal 01/01/2026.

7.13 Sidro, fermentati di succhi di frutta e aceto

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.13.1 Campo di applicazione

I seguenti Standard si riferiscono alla vinificazione di succhi di frutta, al di fuori del mosto, come il sidro o il vino di mele così come la produzione di bevande alcoliche a base di miele (idromele). Inoltre, si riferisce alla produzione di aceto partendo da una base di succhi di frutta e verdura così come vino e birra. Per altri prodotti alcolici, la birra, i superalcolici e il vino si veda la sezione dedicata

7.13.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione – Sidro, fermentati di succhi di frutta e aceto

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e lavorazioni sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per la produzione di sidro, fermentati di succhi di frutta e aceto sono elencati nella sezione seguente dello standard.

7.13.3 Principi generali – Sidro e fermentati di succhi di frutta

■ L'obiettivo è la produzione di fermentati di succhi di frutta utilizzando lieviti autoctoni. Si possono utilizzare lieviti specifici se certificati biodinamici, biologici o, se non disponibili possono essere acquistati lieviti del commercio

■ Quando si producono fermentati di succhi di frutta come bevande, il mosto può essere arricchito solo con succo concentrato dello stesso ingrediente e il contenuto di alcool può essere aumentato fino ad un massimo dell'1,5% in volume.

■ Per la seconda fermentazione dei fermentati di frutta frizzanti non ci sono restrizioni nell'aggiunta dello zucchero

■ Per la produzione di fermentati di frutta o ortaggi come base per l'aceto il contenuto di alcool può essere innalzato fino ad un massimo del 12% in volume. Lo zucchero Demeter può essere utilizzato per gli aceti di frutta o ortaggi e gli ingredienti utilizzati devono essere dichiarati in etichetta.

■ Metabisolfito (E224), Anidride solforosa (E220) sono permessi fino ad un massimo di 50 mg/l per i vini di frutta e l'idromele e 100 mg/l per i vini di frutta frizzanti■ Per la chiarificazione e l'affinamento del succo di mela per la produzione di sidro è permesso l'uso di enzimi e di cloruro di calcio ($CaCl_2$).

■ A scopo estetico sono permesse la chiarificazione e l'affinamento con proteine vegetali.

7.13.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – aceto

■ L'alcool come ingrediente non è permesso. L'aceto viene prodotto con un processo di fermentazione in due fasi o come aceto aromatizzato. Gli aromi devono essere certificati Demeter.

■ A scopo estetico sono permesse la chiarificazione e l'affinamento con proteine vegetali.

■ Nei processi di acetificazione in continuo e nell'inoculazione, le colture starter devono essere ottenute da produzione propria. Le colture starter possono essere acquistate quando un processo viene ricominciato a tank vuoti. Quando la produzione continua è alternata con produzioni biologiche, gli starter non devono essere superiori al 5% del volume della produzione di fermenti Demeter.

7.13.5 Processi di lavorazione specifici – Sidro e fermentati di succhi di frutta

■ Le procedure artificiali per ridurre il quantitativo di alcool, per correggere il sapore o per migliorare l'aspetto estetico utilizzando coloranti, non sono permesse.

■ È permessa la pastorizzazione

■ La filtrazione, con le specifiche dei materiali filtranti descritti al paragrafo 3.3, è permessa.

■ La filtrazione tangenziale è permessa

7.13.6 Processi di lavorazione specifici – aceto

■ I processi di acetificazione tradizionali (metodo Orléans), con generatore (fascette di legno) e rapidi (fermentazione ad immersione) sono permessi

■ Le essenze di aceto non devono essere prodotte, così come l'aceto da concentrati diluiti, la produzione di aceto con metodi di sintesi è vietata.

■ La crema di aceto può essere prodotta attraverso la riduzione del liquido o utilizzando amido, gomme o altri addensanti elencati nella tabella 3.3 e almeno certificati biologici. La quantità minima di aceto balsamico utilizzato nella ricetta deve essere del 50% e un minimo del 20% di mosto deve essere aggiunto. Per la produzione di creme di aceto può essere utilizzato solo aceto balsamico con una certificazione europea di qualità (IGP, DOP, ecc.).

■ La pastorizzazione è permessa

■ La filtrazione è permessa

■ La solforazione non è permessa, il vino contenente solfiti può essere utilizzato come ingrediente di partenza.

7.13.7 Confezionamento – aceto e vini di frutta

■ La fermentazione dovrebbe avvenire in contenitori di acciaio inossidabile, ceramica, vetro o barili di legno.

■ Contenitori in metallo o cemento con resina e/o vetroresina non potranno più essere acquistati dal 2023 in avanti. I contenitori fabbricati con tali materiali, acquistati prima di tale data, possono essere ancora utilizzati.

■ Per l'aceto venduto a consumatori su larga scala come le gastronomie, i materiali plastici in linea con il Capitolo 7.1 Confezionamento possono essere utilizzati. Per tutti gli altri utilizzi i materiali plastici sono esclusi.

■ Per l'imbottigliamento, le chiusure e i sigilli si applicano le stesse regole del vino, si veda lo Standard di vinificazione.

7.14 Liquori e alcool per altre lavorazioni

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.14.1 Campo di applicazione

Questo disciplinare definisce sia la produzione di alcool Demeter utilizzato come ingrediente per altre produzioni, come le tinture, che, come bevanda, (liquori). I superalcolici, utilizzati come bevande sono limitati alle bevande alcoliche distillate da cereali, vino, vegetali (compresa l'agave), frutta, residui della vinificazione e della lavorazione della frutta, nonché ai liquori (liquori aromatici con un contenuto di zucchero relativamente elevato, pari ad almeno 100 g/l). Altre bevande alcoliche sono descritte in sezioni dedicate del presente Standard (vini e vini frizzanti, vini a base di fermentati di frutta e birra)

Se i superalcolici sono distillati a partire da prodotti come il vino o vini di frutta, la trasformazione e la fermentazione del prodotto iniziale sono regolamentate dalle rispettive sezioni dello Standard.

7.14.2 Coadiuvanti e additivi, materiali filtranti e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti, così come i materiali filtranti e i processi di trasformazione, sono regolamentati nella sezione generale dello Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per i superalcolici e l'alcool per altre produzioni, sono elencati nei seguenti paragrafi.

Tutte le altre norme presenti nella parte generale come separazione, stoccaggio e flusso dei prodotti si applicano senza restrizioni. Nel caso in cui il processo di maltazione avvenga presso un terzista, questo dovrà essere completamente integrato nel processo di certificazione.

7.14.3 Principi generali – Liquori e alcool per altre lavorazioni

I trasformatori di alcolici biodinamici sono consapevoli delle loro responsabilità. L'esperienza di gusto e di sapore eccezionale dovrebbe essere l'unica motivazione per il godimento ponderato degli alcolici biodinamici. Per questo motivo, l'obiettivo della lavorazione qui descritta è la lavorazione artigianale, la fermentazione classica e la maturazione basata sulle conoscenze e sul tempo. Sono esclusi tutti i metodi per accelerare il processo o per arricchire o adulterare il gusto.

7.14.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Liquori e alcool per altre lavorazioni

■ Il lievito per la fermentazione segue le norme generali, L'aggiunta di zucchero o altri nutrimenti per il lievito non è permessa. Se i superalcolici sono distillati partendo da vino biodinamico, la fermentazione del vino è regolata dallo Standard di vinificazione.

■ Gli enzimi sono limitati alle pectine e alle amilasi e devono soddisfare i requisiti della sezione generale (capitolo 3.3 Coadiuvanti e additivi). Gli enzimi possono essere utilizzati per la maltazione dei cereali e per la pressatura di patate e mais.

■ 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. Il fermento certificato biologico, nei processi di trasformazione in continuo non deve superare il 5% del volume del fermento Demeter. Il lievito contenente mosto di origine non biologica non è ammesso.

■ I prodotti alcolici per uso umano possono essere aromatizzati con erbe, spezie, frutta, vegetali e radici. L'uso di ingredienti aromatici segue il regolamento generale. È permesso l'uso di piante spontanee certificate (es. ginepro).

■ I liquori possono essere prodotti solo partendo da altri superalcolici, altre bevande alcoliche come il vino, alimenti (come la frutta) e zucchero (inclusi tutti i tipi di zucchero e sciroppi così come lo zucchero caramellato). Per i liquori aromatizzati è permesso l'utilizzo di estratti aromatici.

■ L'alcool certificato Demeter e destinato ad altri utilizzi (trasformazione), può essere prodotto solo da materiale alimentare o prodotti derivati (es. materie marce, legno, ecc. sono esclusi)

■ Il malto non deve essere trattato con zolfo

■ Qualsiasi misura utilizzata per simulare uno stoccaggio e una maturazione più lunghi, come trucioli, zucchero colorato e caramello non sono permessi.

7.14.5 Processi di lavorazione specifici – liquori e alcool per altre lavorazioni

■ Al fine di ridurre il pericolo da ammine biogene può essere utilizzato solo un riscaldamento indiretto per l'essicazione del malto.

■ Tutte le tipologie di distillazione, anche la doppia o tripla distillazione sono permesse

■ I superalcolici aromatizzati per il consumo umano derivano da processi di macerazione e percolazione. Metodi come la miscelazione e la concentrazione, utilizzati per velocizzare la produzione di alcolici aromatizzati, non sono permessi.

■ Qualsiasi attività per velocizzare artificialmente il processo di maturazione non è permessa

■ Tutti i materiali filtranti previsti dal capitolo 3 Additivi e Coadiuvanti possono essere utilizzati

■ Oli vegetali per prevenire la formazione di schiuma possono essere utilizzati secondo quanto previsto dalla parte generale

7.14.6 Invecchiamento e confezionamento - liquori e alcool per altre lavorazioni

■ I superalcolici devono invecchiare in contenitori di acciaio inossidabile, argilla, vetro o botti di legno. I contenitori in plastica non sono consentiti. Nel caso di botti usate o riciclate, lo scopo è quello di acquistare le botti da cantine biodinamiche, nel caso in cui non fossero disponibili potranno essere utilizzate quelle provenienti da altre fonti. Debita attenzione deve essere posta per prevenire la contaminazione del prodotto biodinamico da utilizzi precedenti. Demeter Italia può chiedere i protocolli di pulizia per le botti non certificate biologiche.

■ L'alcool per altre lavorazioni (non per uso alimentare) e superalcolici può essere stoccato in contenitori di plastica.

■ Per l'imbottigliamento, le chiusure e i sigilli di garanzia si applicano gli stessi regolamenti del vino, si compari con lo Standard di Vinificazione.

7.15 Cosmetici e prodotti per la cura della persona

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.15.1 Campo di applicazione

Questo standard regolamenta la produzione dei prodotti etichettati come Demeter e Biodynamic per i seguenti prodotti:

- prodotti per il viso, capelli e corpo
- creme solari
- prodotti per l'igiene orale
- oli essenziali
- estratti e tinture
- acque & idrolati (acque floreali)
- sapone, incluso il sapone liquido, es. shampoo e gel doccia
- detergenti e prodotti per il make-up
- profumi

7.15.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione – Cosmetici e prodotti per la cura della persona

Contrariamente alle regole di base di questo Standard, i regolamenti su coadiuvanti di fabbricazione, additivi, filtri, materiali e metodi di lavorazione non sono regolati dalla parte generale dello Standard ma dai paragrafi che seguono.

7.15.3 Principi generali – Cosmetici e prodotti per la cura della persona

Lo scopo è quello di produrre cosmetici a base di ingredienti naturali, che apportino benefici alla pelle e al corpo e abbiano le minori conseguenze negative possibili sull'ambiente.

Le materie prime di origine animale e vegetale devono essere il più possibile di origine certificata Demeter/Biodynamic.

Il compito, nella produzione di cosmetici è di mantenere, o dove possibile incrementare, utilizzando le metodologie appropriate, la qualità delle materie prime che sono state coltivate secondo il metodo biodinamico.

Lo scopo è quello di utilizzare processi che rispettino e incrementino le caratteristiche intrinseche delle sostanze. Per questo motivo gli ingredienti che subiscono un processo di miscelazione ritmica devono essere preferiti (es. luce/buio, caldo/freddo, alba/tramonto).

Le influenze dirette dell'ambiente durante la lavorazione devono essere prese in considerazione, come ad esempio la presenza di campi magnetici dovrebbe essere considerata come un effetto negativo. Gli ingredienti di origine agricola devono essere lavorati in modo che si vada a minimizzare la perdita di qualità, in particolare quella derivante dall'applicazione del metodo biodinamico.

Gli effetti ambientali di ogni produzione devono essere tenuti in considerazione. Questo racchiude aree come le acque di scarico compresa l'acqua calda di scarico, la riduzione dei rifiuti contaminanti dispersi nell'ambiente, l'utilizzo dell'energia, la scelta di un confezionamento del prodotto appropriato e biodegradabile. I materiali per l'imballaggio sono descritti nella sezione 7.1 del presente Standard

I prodotti non devono contenere ingredienti geneticamente modificati o che sono stati prodotti utilizzando tecniche di ingegneria genetica. Le radiazioni ionizzanti sono escluse da tutti gli stadi della produzione e sostanze con particelle di dimensioni al di sotto dei 100nm non possono essere utilizzate (la nanotecnologia è esclusa). Gli oli minerali non possono essere utilizzati come materiali di partenza.

L'acqua gioca un ruolo centrale in molti prodotti di cosmesi, in molti casi è l'ingrediente con la percentuale maggiore, per questo motivo dovrebbe essere della più alta qualità. L'acqua di fonte (inclusa l'acqua minerale), l'acqua distillata o dinamizzata devono essere preferite. Gli eventuali trattamenti dell'acqua devono assicurare la più alta qualità possibile. L'acqua può essere filtrata, addolcita o trattata con i raggi UV.

L'etichettatura dei cosmetici Demeter la si può trovare negli Standard di etichettatura (Capitolo 4). Inoltre, tutti i cosmetici devono essere conformi alle norme di legge specifiche per quanto riguarda la sicurezza, gli effetti, la composizione e l'etichettatura.

Tutti gli ingredienti devono essere elencati individualmente nella lista degli ingredienti. Il sistema di nomenclatura INCI (International Nomenclature Cosmetic Ingredient) è obbligatorio per legge, parallelamente a questo il nome di ogni ingrediente deve esse elencato in una lingua appropriata.

Impatto ambientale della lavorazione

■ I rifiuti organici che non costituiscono una minaccia per l'ambiente devono essere compostati o gestiti nel modo il più ecologico possibile.

■ Le lavorazioni che implicano l'utilizzo di acqua calda (es. distillazione) devono permettere all'acqua di raffreddarsi prima che ritorni nell'ecosistema naturale come il suolo o i corsi d'acqua.

■ Acque floreali/acque che contengono additivi come conservanti non devono essere immessi negli ecosistemi naturali come il suolo o i corsi d'acqua.

■ I materiali per l'imballaggio devono rispettare i requisiti del presente Standard (Capitolo 7.1).

7.15.4 Classificazione nello standard dei cosmetici

Nei cosmetici Demeter gli ingredienti saranno classificati secondo la loro funzione e scopo all'interno del prodotto in questione. Saranno classificati in tre categorie: principi attivi, additivi per la formulazione come ingredienti ed elementi funzionali e profumi:

1. I principi attivi sono ingredienti che tendono ad apportare effetti a livello corporeo. Gli ingredienti con un principio attivo sono estratti naturali di acidi grassi di qualità Demeter, non sono sostanze isolate. I metodi di trasformazione consentiti sono elencati al capitolo 7.15.6.
2. Gli additivi funzionali sono sostanze che supportano i principi attivi nei prodotti cosmetici in termini di formulazione, funzione e texture, come emulsionanti, addensanti e tensioattivi. Gli additivi funzionali sono esclusivamente di origine vegetale -o minerale- e possono essere sostanze isolate, es. acidi grassi esterificati. Non devono essere elencati nell'allegato I. Le sostanze isolate sono prodotte esclusivamente per i settori della cosmesi e dell'alimentazione.
3. I profumi sono sostanze che amplificano l'effetto dei prodotti cosmetici attraverso l'olfatto. I profumi dovrebbero essere solo oli essenziali puri e naturali (derivati da piante specifiche) idealmente di qualità Demeter o frazioni di oli essenziali.

Non tutti gli ingredienti possono essere collocati in una sola delle tre categorie, infatti, la funzione di alcuni ingredienti può ricadere in più categorie. Questi ultimi devono essere presenti nelle rispettive categorie elencate nell'Allegato 1.

7.15.5 Qualità e calcolo degli ingredienti - cosmetici

■ Tutti gli ingredienti di origine agricola devono essere o di qualità biodinamica o biologica. Le proporzioni necessarie di ingredienti Demeter sono descritte nella sezione relativa all'etichettatura.

■ Se un ingrediente di origine agricola non è disponibile di qualità biodinamica o biologica, questo ingrediente può essere utilizzato di qualità convenzionale alle seguenti condizioni

- È richiesta la prova di non disponibilità da parte di tre fornitori
- È richiesta l'analisi multi-residuale con limiti che soddisfino i valori di orientamento BNN
- Il totale non deve essere oltre il 5% della formulazione.

■ Gli ingredienti semi-trasformati e trasformati secondo gli schemi di certificazione di altri standard di agricoltura biologica devono essere certificati biologici ed essere conformi alle metodologie di trasformazione di questo standard. Lo standard deve essere presente nell'elenco degli standard riconosciuti da IFOAM.

■ Le materie prime che provengono da raccolta spontanea devono essere certificate biologiche secondo il regolamento EU 848/2018 e s.m.i o altre leggi sul biologico riconosciute sono considerate come equivalenti ai prodotti biologici. Non sono conteggiati come ingredienti biodinamici ma possono essere presenti in una percentuale maggiore del 5% della formulazione finale in conformità con la sezione legata all'etichettatura. Demeter Italia può approvare una deroga (DEROGA XV: Allegato I Trasformazione) per l'utilizzo di materie prime convenzionali provenienti da raccolta spontanea, fino al 2% massimo della formulazione finale. Tale raccolta deve rispettare la popolazione vegetale delle aree spontanee e non può essere ripetuta più di una volta all'anno.

■ Gli ingredienti della formulazione ottenuti da olio di palma biologico certificato e/o da olio di palma devono essere supportati da una certificazione di sostenibilità (olio di palma sostenibile certificato/RSPO preferibilmente a livello "Identity Preserved se disponibile"). Se l'olio di palma certificato sostenibile non è disponibile sul mercato (sulla base di una dichiarazione di non disponibilità da parte di un fornitore) è possibile utilizzare olio di palma certificato non sostenibile

■ Le cere vegetali non colorate e non sbiancate sono permesse

■ Possono essere utilizzati sottoprodotti della macellazione solo se provengono da animali biodinamici. Lo schema di non disponibilità applicabile per gli altri prodotti di origine agricola non si applica.

■ Materie prime consentite, provenienti da animali vivi sono prodotti caseari, lana e cere non colorate e non sbiancate. Per chi usi lanolina (cera di lana) devono essere conosciuti i trattamenti delle pecore con insetticidi (bagni antiparassitari), il metodo di estrazione della lanolina e il trattamento della lanolina con solventi. Una dichiarazione scritta deve essere fornita dal fornitore e includere i dettagli elencati. Ogni lotto deve essere testato per i materiali usati e devono essere fornite analisi sui residui. Deve essere utilizzata la lanolina con il più basso contenuto di pesticidi.

Le seguenti sostanze non sono permesse né come solventi né per altri scopi come ingredienti, additivi o coadiuvanti di fabbricazione:

- Oli minerali & prodotti derivati dal petrolio
- Benzene

- Esano
- Glicole propilenico
- Glicole butilico
- EDTA agente chelante e suoi sali
- Materie prime ottenute da carcasse (es. grassi animali, collagene) o cellule vive
- Microsfere

7.15.6 Processi di lavorazione specifici – cosmetici

■ Questo standard elenca in modo esplicito tutte le lavorazioni consentite. Tutte le altre sono vietate.

■ I test sugli animali, sia che siano vertebrati che invertebrati, sono vietati. Prodotti per i consumatori e materie prime non possono essere testate sugli animali, per la prima volta, dal 1979.

■ Le radiazioni ionizzanti sono escluse da tutte le fasi della produzione e nessun materiale con particelle aventi dimensioni inferiori ai 100nm possono essere utilizzate (le nanotecnologie sono escluse) con eccezione della composizione di formulazioni a base di terre e minerali.

■ Per i principi attivi all'interno dei prodotti cosmetici (si veda 7.15.4.) sono permessi tutti i processi meccanici e biologici (tradizionali) come, ad esempio, la distillazione in corrente di vapore, l'estrazione, la macinazione, l'essiccazione, la miscelazione, il congelamento, la tritatura, la setacciatura, il lavaggio, il riscaldamento, il raffreddamento e la fermentazione.

■ Gli additivi funzionali all'interno dei cosmetici Demeter (vedi 7.15.4 (3) sono derivati da materiali di partenza naturali come oli, saccaridi, proteine, lipoproteine, acidi organici e possono essere modificati mediante saponificazione, idrolisi, esterificazione e trans-esterificazione, distillazione, fermentazione, neutralizzazione, condensazione con eliminazione dell'acqua, idratazione, solfatazione. Tali additivi devono essere elencati nell' Allegato I

■ Gli olii essenziali sono prodotti utilizzando la distillazione in corrente di vapore o a freddo, l'estrazione con la CO_2, la pressatura a freddo, la scarificazione, la rettifica (ovvero eliminare quegli ingredienti sensibilizzanti tramite re-distillazione sottovuoto, es. per l'olio di menta), distillazione frazionata (es. ylang ylang).

■ Per la produzione di estratti, e tinture, la materia prima deve essere preparata utilizzando solo metodi meccanici, termici o fermentativi. Per gli estratti non sono permessi altri agenti che acqua, oli e cere, alcool etilico, CO_2, glicerina, aceto di frutta o miscele delle sostanze menzionate.

■ Gli idrolati siano ottenuti utilizzando solo la distillazione in corrente di vapore.

■ L'estrazione con la tecnica dell'enfleurage deve essere effettuata con cere o grassi certificati biologici o certificati Demeter.

■ Nella produzione di saponi, il sapone grezzo può essere prodotto solo da grassi vegetali naturali di qualità Demeter/Biodynamic senza altri ingredienti. Per la saponificazione possono essere

utilizzati soltanto idrossido di sodio o idrossido di potassio (lisciva) che non siano stati utilizzati in precedenza, non devono superare il 10% della formulazione.

■ I solventi permessi per l'estrazione dalle materie prime sono: alcool etilico, grassi e oli di origine vegetale, glicerina derivante da grassi o oli di origine vegetale, miele, zucchero e aceto. I solventi seguono le regole generali.

7.15.7 Ingredienti di origine non agricola

■ Ingredienti di origine minerale: sali (cloruri di sodio, potassio, calcio e magnesio e solfati), argille (incluse la bentonite e la terra di diatomee), pietre, pietre preziose, incluso l'acido silicico. Minerali di origine naturale che non sono stati trattati chimicamente sono permessi.

■ Ingredienti di origine metallica: metalli preziosi, metalli

■ Pigmenti, derivanti da mica e ossidi metallici agglomerati che rispettano le restrizioni del presente Standard

■Se i sali o i minerali sono utilizzati come ingredienti sono necessarie le analisi e un documento che attesti che gli ingredienti utilizzati non contengono contaminanti proibiti come metalli pesanti o ingredienti aggiuntivi come gli agenti fluidificanti.

■ L'acqua di fonte (inclusa l'acqua minerale), l'acqua distillata o dinamizzata devono essere preferite. Il trattamento dell'acqua deve garantirne un'alta qualità. L'acqua può essere filtrata, addolcita o trattata con raggi UV.

■ I conservanti, antiossidanti, tensioattivi/emulsionanti, alcool, solventi (tutti gli additivi funzionali) devono rientrare nell'Allegato I.

■ L'alcool denaturato sinteticamente non è permesso.

■ È preferibile garantire la conservazione del prodotto mediante l'utilizzo di estratti di piante.

■ Gli antiossidanti naturali sono preferiti (es. a base di salvia o rosmarino).

■ L'anidride carbonica (CO_2) è permessa come solvente.

■ Gli enzimi esistenti in natura (es. enzimi della frutta) sono permessi, devono essere documentati come no OGM e privi di altre sostanze non consentite.

■ Le fragranze di sintesi non sono permesse. Le fragranze devono provenire solo da oli essenziali puri, di qualità Demeter/Biodynamic o certificati biologici, esenti da coloranti o altri additivi.

Allegato I

Sostanze isolate permesse (solo additivi funzionali)

INCI (EN)	ITA
A	
Allantoin extract (comfrey)	Estratto di allantoina (comfrey)
Ascorbic Acid	Acido ascorbico
Ascorbyl Palmitate	Ascorbil palmitato
B	
Benzyl Alcohol	Alcool benzilico
Benzoic Acid and its salts	Acido benzoico e suoi sali
C	
Cellulose gum (per Peeling/dentifrici/gel rassodanti)	Gomma di cellulosa
Cetearyl Alcohol	Alcool cetilstearilico
Cetearyl Glucoside (solo per prodotti da risciacquo)	Cetearil glucoside
Cetyl Alcohol	Alcool cetilico
Cetyl Palmitate	Cetil palmitato
Cetearyl Olivate	
Citric acid	Acido citrico
Coco Glucoside (solo per prodotti da risciacquo)	
Coconut Alcohol	Alcool di cocco
D	
Decyl Glucoside (solo per prodotti da risciacquo)	
Decyl Oleate	Decil oleato
Dehydroxanthan Gum	Gomma xantana (deidrata)
Disodium Cocoyl Glutamate	Disodio cocoil glutammato
E	
Ethyl Alcohol (per la fermentazione di materiale vegetale biologico di origine agricola)	Alcool Etilico
G	
Glycerine	Glicerina
Glyceryl Caprylate	Gliceril Caprilato

Glyceryl Citrate	Gliceril Citrato
Glyceryl Cocoate	
Glyceryl Distearate	Gliceril distearato
Glyceryl Lactate	Gliceril lattato
Glyceryl Laurate	Gliceril laurato
Glyceryl Linoleate	Gliceril linoleato
Glyceryl Oleate	Gliceril oleato
Glyceryl Oleate Citrate	Citrato gliceril oleato
Glyceryl Stearate	Gliceril stearato
Glyceryl Stearate SE	Gliceril stearato SE
Glyceryl Stearate Citrate	Citrato gliceril stearato
H	
Hydrolyzed Wheat Gluten (additivo funzionale e principio attivo)	Glutine di frumento idrolizzato
Hydrolyzed Wheat Protein (additivo funzionale e principio attivo)	Proteine di frumento idrolizzate
J	
Jojoba Esters (additivo funzionale e principio attivo)	Esteri di jojoba
L	
Lactic Acid (Dalla fermentazione di un substrato a base di carboidrati senza OGM) (additivo funzionale e principio attivo)	Acido lattico
Lanolin Alcohol	Alcool di lanolina
Lauryl Alcohol	Alcool laurilico
Lauryl Glucoside (solo per prodotti da risciacquo)	
Lecithin	Lecitina
Lanolin	Lanolina
P	
Polyglyceryl - 3 – Polyricinoleate	Poli-ricinoleato
Potassium Cocoate	
Potassium Olivate	
Potassium Stearate	Stearato di potassio
Potassium Sulphate	Solfato di potassio

S	
Sodium Cetearyl Sulphate	
Sodium Cocoate	
Sodium Cocoyl Glutamate	Sodio cocoil glutammato
Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein	Coccoaminoacido di frumento
Sodium Gluconate	Sodio gluconato
Sodium Lauroyl Lactylate	Stearoil lattilato di sodio
Sodium Olivate	
Sodium Palm Kernelate	
Sodium Palmate	
Sodium Stearyl Lactylate	Sodio stearil lattilato
Sorbic Acids and their salts	Acido sorbico e suoi sali
Stearic Acid	Acido stearico
Stearyl Alcohol	Alcool stearilico
Sucrose Stearate	Esteri del saccarosio
T	
Tocopherol (Vitamin E) (principio attivo e additivo funzionale)	Tocoferolo (Vitamina E)
Totarol	Totarolo
X	
Xanthan (E 415)	Gomma xantana (E415)

Sostanze isolate permesse (principi attivi)

In questa categoria non saranno aggiunte dalla revisione degli standard ulteriori sostanze. I prodotti approvati prima del 2022 (da una qualsiasi Demeter di Paese), restano validi per un periodo di tempo non definito. Nuovi prodotti non possono essere approvati.

INCI (EN)	ITA
Iron oxide (creme solari)	Ossido di ferro
Salicylic acid (per il Peeling e il trattamento delle imperfezioni cutanee (Igiene))	Acido Salicidico
Triethyl Citrate (per i deodoranti)	Trietil citrato
Titanium dioxide (creme solari)	Diossido di titanio
Vitamins (ad eccezione dell'acido ascorbico e del tocoferolo)	Vitamine
Xylitol (per il dentifricio) (se estratto dal mais, una dichiarazione OGM free è richiesta)	Xilitolo
Zinc Oxide (creme solari)	Ossido di zinco

7.16 Tessili

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.16.1 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e lavorazioni sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per la produzione di tessili sono elencati nella sezione seguente dello standard.

7.16.2 Principi generali – Tessili

Le materie prime tessili (lana, cotone, fibra di lino, seta, lino etc.) sono prodotti agricoli per i quali si applicano le tecniche di produzione biodinamica. La produzione tessile differisce dalla produzione di alimenti in quanto la trasformazione è sempre necessaria. Così come la trasformazione degli alimenti può degradare la qualità biodinamica, anche la trasformazione dei tessili può avere effetto negativo sulla qualità delle fibre biodinamiche. La lavorazione dei tessili normalmente utilizza un gran numero di agenti chimici (lavaggi, tinture, etc.) portando a significativi danni ambientali e/o contaminazioni del prodotto finito.

L'esclusione di specifici prodotti tossici nella produzione è regolata dallo Standard di Produzione Demeter. Nella trasformazione, questo aspetto è regolato dagli standard dell'International Association of Natural Textiles (IVN) che ha selezionato quelli che sono i più adatti per la lavorazione di tessili Demeter.

I prodotti Demeter devono essere conformi allo standard minimo previsto per i prodotti tessili biologici. *

**L'approvazione richiede allo standard di mettere in chiaro:*

- *Contenuto minimo di ingredienti agricoli biologici del 50%*
- *No ingredienti in parallelo (Demeter con biologico/convenzionale)*
- *No OGM*

- *No nanoparticelle*

Il licenziatario deve chiedere l'approvazione fornendo le prove che i requisiti sopra riportati sono rispettati dagli standard in questione e sono certificati da questo standard.

7.16.3 Materie prime, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Tessili

■ **Tutte le fibre certificate Demeter (lana, cotone, lino etc.) possono essere utilizzate nei tessili Demeter. Fibre certificate da aziende in conversione al Demeter sono accettate se la loro quota nel filato non super un terzo del contenuto totale.**

■ **Sono permesse mescolanze contenenti qualsiasi fibra che provenga da agricoltura Demeter certificata. Dal momento in cui la seta o altre fibre naturali non siano disponibili di qualità Demeter, è permesso mescolarle con fibre biologiche.**

■ **L'etichettatura Demeter di questi prodotti contenenti fibre miste deve contenere un minimo del 66% di fibre Demeter in peso.**

■ **Il cotone deve essere raccolto a mano. La raccolta meccanica è permessa solo quando l'utilizzo di agenti chimici è escluso. Le fibre animali devono essere tosate o pettinate.**

7.16.4 Processi di lavorazione specifici– Tessili

Si applica la più recente versione pubblicata dell'International Textiles Association (IVN)

7.17 Tinture naturali per prodotti tessili

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.17.1 Introduzione

Il colore alimenta l'anima attraverso i sensi così come il cibo la nutre attraverso la digestione. Pensate alla bellezza nel vedere un arcobaleno o una foresta decidua nel periodo autunnale, questi colori aumentano la nostra esperienza del mondo, la nostra salute e benessere. Lo scopo di questo Standard è quello di conciliare il nostro desiderio di colore con la necessità di interagire in modo responsabile con il mondo. Quindi, lo scopo è di lavorare verso colori che non derivano dallo sfruttamento dell'uomo o della natura. Le tinture Demeter dovrebbero ricordare la natura stessa, essere belle e nutrienti per l'uomo e il pianeta, far voltare le persone e creare ricordi.

Le tinture Demeter utilizzano materie prime di origine vegetale e minerale in una forma che non causano danno all'uomo e alla natura. La trasformazione in agenti tintori non impatta negativamente sull'uso dell'acqua o su altri aspetti del mondo naturale, contrariamente, come tutti i materiali utilizzati in questo standard, sono compostabili con un effetto non tossico/neutro o addirittura nutritivo sui microorganismi che li decompongono all'interno del naturale ciclo dei nutrienti.

7.17.2 Principi generali

Lo scopo è di utilizzare lavorazioni che rispettino e valorizzino le qualità intrinseche dei materiali. Devono essere tenute in considerazione, durante la trasformazione, le influenze ambientali dirette come, ad esempio, i campi elettromagnetici i cui effetti negatici devono essere mantenuti al minimo. Gli ingredienti di origine agricola devono essere trasformati facendo si che la perdita di qualità, incluse quelle forze vitali date dal metodo di agricoltura biodinamico, siano minimizzate.

Gli effetti ambientali di ogni produzione devono essere considerati; questo comprende aree come lo scarico di acque reflue incluso lo scarico di acqua calda, la riduzione di rifiuti contaminanti nell'ambiente, l'uso di fonti energetiche, la scelta di un packaging appropriato e come il prodotto stesso è assemblato. I materiali per il confezionamento sono descritti nella sezione 7.1 di questo Standard.I prodotti non devono contenere ingredienti geneticamente modificati o che sono stati prodotti utilizzando tecniche di manipolazione genetica. Le radiazioni ionizzanti sono escluse da

tutti i passaggi della trasformazione e nessun materiale con particelle che abbiano una dimensione inferiore ai 100 nanometri possono essere utilizzate (le nanotecnologie sono escluse). Gli oli minerali non possono essere utilizzati come additivi/coadiuvanti.

Questo Standard incoraggia il preservare e il ritornare alla tradizionale, autoctona e indigena arte tintoria per i tessuti e il pellame fin dove i requisiti di questo standard sono rispettati.

L'etichettatura delle tinture Demeter segue le regole generali di etichettatura.

7.17.3 Campo di applicazione

Questa sezione dello standard generale per i prodotti tessili si applica alla fonte e alla trasformazione delle materie prime, ingredienti, additivi e coadiuvanti che sono utilizzati per produrre agenti tintori per il successivo utilizzo sui tessuti. Si focalizza principalmente sulle tinture che hanno origine da piante tintorie. Tutte le tipologie di tinture sintetiche non sono permesse. L'uso specifico si trova nella sezione dedicata ai prodotti tessili.

In linea generale le materie prime coltivate devono essere parte delle colture certificate biodinamiche e integrate nell'organismo agricolo come descritto nello standard di produzione. Le materie prime da raccolta spontanea (piante e insetti) utilizzati per la produzione di tinture sono permesse se corredate di un documento che attesti l'origine da fonti sostenibili (per esempio: certificazione biologica per la raccolta di erbe spontanee).

Questi materiali non possono essere commercializzati come prodotti Demeter a se stanti ma sono permessi nel processo di tinteggio dei tessili certificati Demeter.

7.17.4 Altri principi

a. Tinture derivanti da minerali puri sono permesse.
b. I coloranti prodotti secondo uno standard Demeter approvato dal BFDI sono considerati equivalenti.
c. Altri capitoli del Biodynamic Federation Demeter Internationali (BFDI) Standard devono essere rispettati – si vedano gli standard sociali, quelli per la gestione dei rifiuti e dell'acqua e lo standard di etichettatura.
d. Il campo di applicazione attualmente non include le tinture derivanti da processi di recupero dei rifiuti o altre materie prime non vegetali perché lo Standard biodinamico per le tinture non è ancora stato sviluppato per questi materiali.

7.17.5 Ingredienti, additivi e coadiuvanti – Tinture naturali

Materie prime coltivate

Devono rispettare lo Standard Demeter per la produzione vegetale

Materie prime spontanee

Le materie prime di origine spontanea (piante, funghi, alghe, microbi, licheni) possono essere utilizzati in qualsiasi proporzione (fino al 100%) a patto che sia garantito che la raccolta è pianificata in modo da garantite la sostenibilità/rigenerazione e che i materiali non siano contaminati (non trattati con fertilizzanti chimici, pesticidi o erbicidi). Altre certificazioni riconosciute posso fornire questa garanzia (es. certificazione biologica per la raccolta di erbe spontanee).

Demeter Italia può accettare, a sua discrezione, un piano che includa gli aspetti rigenerativi inviato dal produttore o da un gruppo di produttori. Questo piano deve, come minimo, dimostrare che le materie prime sono abbondanti, incontaminate che la raccolta sia rigenerativa.

Le norme di etichettatura determinano lo stato di certificazione delle materie prime.

Mordenti

Le tipologie di mordenti utilizzate avranno effetto sul colore finale ottenuto alla fine del processo di tintura. I mordenti aumentano la permanenza e la stabilità della tintura nelle fibre:

- Resistenza alla luce.
- Resistenza all'acqua (lavaggi)
- Resistenza alla sudorazione (sudore acido)
- Resistenza allo sfregamento

Ci sono tre gruppi di mordenti in natura:

Mordenti vegetali

Le sostanze mordenti includono combinazioni di acidi organici come acido tannico e tannini che di trovano in differenti specie di vegetali e acidi grassi come, ad esempio, l'acido stearico e l'olio turco tradizionalmente utilizzato per ottenere l'olio rosso turco. Mordenti a base vegetale e di origine locale o tannini (es. galle di quercia, rabarbaro, acetosella, mirabolano…) devono essere preferiti.

Sali metallici

Possono essere ottenuti dalla reazione di un metallo con un acido organico come l'acido acetico (presente nell'aceto). Questa reazione produce sali organici solubili (acetato).

Sali minerali

Questi mordenti a base di Sali metallici sono i più comunemente utilizzati. Ogni tintura naturale avrà differente forza per ogni tipologia di mordente. Conoscere questi parametri è importante per essere in grado di scegliere quale mordente sarà il più adatto da utilizzare per tingere.

I materiali permessi sono elencati nella tabella sottostante.

7.17.6 Coadiuvanti di fabbricazione – Tinture naturali

I coadiuvanti di fabbricazione dovrebbero aumentare la capacità di un materiale tintorio di cedere uno specifico colore, aiutare l'estrazione del colore dal materiale vegetale o supportare il processo di tintura in modo che il massimo potenziale della pianta sia espresso.

7.17.7 Processi di lavorazione specifici – Tinture naturali

Essiccazione

L'essiccazione dovrebbe essere il più gentile possibile, mantenendo il massimo della qualità e condotta rispettando le condizioni ottimali per ogni prodotto. Le temperature di essiccazione devono essere determinate dal prodotto. Per linee guida aggiuntive si faccia riferimento ai suggerimenti riportati di seguito:

- L'essiccazione diretta alla luce del sole in campo o al suolo come modo per ridurre i tempi di raccolta grazie all'appassimento è permessa.
- Processi di essiccazione artificiale su nastri trasportatori o scaffali, utilizzando il vuoto, la liofilizzazione o la condensazione sono permessi.
- La liofilizzazione e l'essiccazione con elettroliti (estrazione chimica dell'acqua) sono permesse ma, l'unico elettrolita permesso è il sale.
- L'essiccazione a spruzzo è permessa
- Essiccazione con combustibili fossili – se la luce solare non è un'opzione dovrà comunque essere fatto uno sforzo per essiccare senza l'uso di ventole o calore. Se ventole e calore sono assolutamente necessari, l'energia deve provenire da fonti rinnovabili.
- I combustibili fossili non devono essere a diretto contatto con la materia prima.

Estrazione

I solventi permessi per l'estrazione dalla materia prima sono alcool etilico, CO_2 Oli e grassi di origine vegetale, glicerina derivante da oli o grassi di origine vegetale, acido citrico, acido acetico, acetato di calcio. I solventi seguono le regole generali

Fermentazione

L'indigo deve avere origine vegetale es. *Indigofera tinctoria*, guado (*Isatis tinctoria*). Le foglie possono essere immerse, lasciate fermentare per produrre indigotina e successivamente trattate con una base forte elencata tra quelle permesse. E' fortemente raccomandato utilizzare ripetutamente il bagno tintorio per ridurre l'uso di acqua e la produzione di rifiuti idrici. Agenti riduttori e ossidanti sono inclusi nella tabella dei mordenti e degli additivi permessi.

Calore nel processo di fermentazione

Per i fermenti l'elemento calore è necessario, l'obiettivo è ottenere il calore da fonti che lo recuperino da processi che lo disperdono o da energie rinnovabili.

Concentrazione

L'evaporazione è permessa in questo standard.

7.17.8 Elenco dei mordenti e dei coadiuvanti di fabbricazione permessi – Tinture naturali

Materiale	Restrizioni sull'utilizzo
Sali di alluminio	Smaltire l'acqua di mordenzatura solo dopo averla neutralizzata con la calce
Crusca	
Acetato di calcio ($C_4H_6CaO_4$)	
Camelia	
Acido citrico ($C_6H_8O_7$)	
Vasi di rame	
CO_2	
Vasi di ferro	
Sciroppo di datteri	
Estratti di corteccia	
Alcool etilico (C_2H_5OH)	
Fruttosio ($C_6H_{12}O_6$)	
Grassi e oli	Devono avere origine vegetale certificata Demeter
Galle di quercia	
Calce idrata ($Ca(OH)_{12}$)	

Glicerina ($C_3H_8O_3$)	Consentita se deriva da grassi e oli di origine vegetale
Carbonato di sodio (Na_2CO_3)	
Noci di sapone	
Sali di ferro	Sono permessi in un quantitativo inferiore al 3% del peso della fibra
Jaggery	
Succo di limone	
Mirabolano	
Acido ossalico ($C_2H_2O_4$)	
Allume di potassio ($KAl(SO_4)_2$)	
Melograno	
Foglie di rabarbaro	
Sapone di Marsiglia in fiocchi	
Cloruro di sodio (NaCl)	
Acetosella	
Symplocos	
Urina	
Aceto/Acido acetico (CH_3COOH)	
Cenere di legno	

Considerazioni ambientali – Tinture naturali

Le considerazioni ambientali sono la chiave in questo Standard. Si faccia quindi riferimento al paragrafo 2.3.1 per tutte le tematiche ambientali eccetto che per lo smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività tintoria che sono elencati di seguito.

Si raccomanda di utilizzare l'energia solare e processi che risparmino energia.

Rifiuti solidi e trattamento delle acque reflue

Si seguano le seguenti linee guida per la gestione dei rifiuti e delle acque reflue:

- Le acque reflue devono essere neutralizza e riciclate/riutilizzate dove possibile
- Residui delle piante tintorie devono essere riciclati sul terreno

- I bagni tintori dovrebbero essere utilizzati fino ad esaurimento e poi utilizzati, dove possibile, come acqua per l'irrigazione.
- La creazione di nuovi prodotti (come laghi o pigmenti) dal riuso dei rifiuti è consigliato
- Il compostaggio è permesso e consigliato
- Tutti i rifiuti tintori devono essere neutralizzati

Confezionamento

Tutti i materiali per il confezionamento permessi per i prodotti Demeter possono essere utilizzati per il confezionamento dei prodotti tintori. Si veda il capitolo 7 Confezionamento tab. 26/Panoramica dei materiali per il confezionamento e gruppi di prodotto.

7.18 Integratori alimentari e farmaceutici

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati – Trasformazione

7.18.1 Campo di applicazione

Le presenti norme si applicano ai prodotti che integrano l'alimentazione umana o supportano i trattamenti medici senza essere direttamente o obbligatoriamente soggetti alle leggi generali sugli alimenti o sui farmaci. Questi comprendono categorie come gli integratori alimentari, i cibi funzionali e gli integratori farmaceutici.

Dal momento in cui questi standard sono intesi come standard internazionali di base, i requisiti legali nazionali dei rispettivi Paesi potrebbero delimitare e classificare le presenti categorie in modo differente, per questo motivo non è possibile identificare in modo chiaro ed esaustivo il campo di applicazione per taluni gruppi di prodotti. A causa dei diversi campi di applicazione degli standard nazionali dell'agricoltura biologica o dei conflitti nella legislazione base, la certificazione biologica è prerequisito per tutti i prodotti Demeter come enunciato nella parte generale, soggetta a restrizioni da questo Standard di prodotto, di conseguenza, questa condizione si applicherebbe nel caso esista uno standard biologico per la rispettiva categoria di prodotto; in ogni caso materie prime di origine agricola devono sottostare alle norme dell'agricoltura biologica.

Si prega di notare che, per alcuni prodotti e in alcuni Paesi il riferimento al biologico e quindi a Demeter può essere proibito per gli integratori alimentari o farmaceutici. Il licenziatario è pienamente responsabile di una classificazione e approvazione legalmente inequivocabile. È altamente raccomandato che le Demeter di Paese facciano riferimento a questo aspetto nel processo di approvazione del prodotto.

7.18.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione – Integratori alimentari e farmaceutici

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e lavorazioni sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per la produzione di integratori alimentari e farmaceutici sono elencati nella sezione seguente dello standard.

7.18.3 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Integratori alimentari e farmaceutici

■ Per quanto riguarda l'utilizzo, la qualità e l'origine della materia prima, i requisiti minimi per la composizione di un prodotto Demeter e la loro disponibilità sottostanno alle condizioni generali per i prodotti alimentari Demeter.

■ Come addensanti sono consentiti gomma di guar, gomma arabica, maltodestrine, cere vegetali, amido naturale, gelatina e pectina (E440i).

7.18.4 Processi di lavorazione specifici – Integratori alimentari e farmaceutici

■ Sono consentiti i processi di essiccazione e riscaldamento autorizzati dalla tabella generale di questo Standard. È consentita l'essiccazione a spruzzo e a rullo. La liofilizzazione è consentita previa deroga di Demeter Italia.

■ È consentita l'estrusione entro i limiti di pressione e temperatura previsti

7.18.5 Capsule e confettatura – Integratori alimentari e farmaceutici

■ Le capsule o i rivestimenti non devono superare il 5% del volume totale

■ Sono consentiti come componenti di base le proteine animali, gelatina o oli e polisaccaridi vegetali. Questi devono essere almeno certificati biologici.

■ Le maltodestrine, la lecitina di girasole, la gomma guar, la gomma arabica e l'amido che siano come minimo certificati biologici sono permessi.

■ Carbonato di magnesio come agente distaccante.

■ I coloranti non sono permessi, l'utilizzo di ingredienti coloranti sottoforma di polvere vegetale o simili sono permessi.

Il trasformatore dovrà assicurare che i materiali non contengano alcun tipo di additivo, oltre a quelli elencati sopra. Le specifiche di prodotto devono essere disponibili insieme alla loro approvazione.

7.19 Prodotti a base di soia, cereali e bevande vegetali

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e correlati

7.19.1 Campo di applicazione

Questa sottosezione dello Standard copre i prodotti a base di soia come il tofu e il latte di soia, glutine di grano come il seitan e bevande vegetali a base di cereali, frutta a guscio e semi. Questa sezione non fa riferimento ai fiocchi di soia, si veda il punto 7.4

7.19.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e tecniche di trasformazione sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per i prodotti a base di soia, cereali e bevande vegetali così come per prodotti simili sono elencati nella sezione seguente dello standard

7.19.3 Principi generali – prodotti a base di soia, cereali e bevande vegetali

Le informazioni generali del prodotto non indicano che bevande vegetali siano un sostituto del latte a livello nutrizionale

7.19.4 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – prodotti a base di soia, cereali e bevande vegetali

■ Cloruro di magnesio e solfato di calcio sono coagulanti permessi (per l'ottenimento della cagliata) per il tofu e prodotti a base di tofu. Il bicarbonato di sodio è permesso come coadiuvante/additivo.

■ Possono essere utilizzati solo legni duri (come legno, trucioli e segatura) per affumicare i prodotti a base di soia. I legni tropicali non possono essere utilizzati.

■ Nella produzione di bevande a base di cereali, gli enzimi possono essere utilizzati per la rimozione delle gomme e saccarificare l'amido

■ La lecitina può essere utilizzata se sono prodotte bevande a base di frutta secca.

7.19.5 Processi di lavorazione specifici – prodotti a base di soia, cereali e bevande vegetali

■ **Per la conservazione di bevande ottenute dai cereali, soia e frutta secca, il trattamento con il calore massimo permesso è l'UHT (ultra-high temperature).**

■ **Bevande ottenute dai cereali, soia e frutta secca possono essere omogenizzate.**

7.20 Cioccolato, cacao e dolciumi

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e marchi correlati

7.20.1 Campo di applicazione

Questo standard definisce la produzione certificata Demeter di cioccolato, cacao, bevande contenenti cacao, dolci che abbiano il cioccolato come ingrediente principale e dolciumi.

7.20.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e tecniche di trasformazione sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per il cioccolato, il cacao e i dolciumi sono elencati nella sezione seguente dello standard

7.20.3 Principi generali – cioccolato, cacao e dolciumi

Relativamente alle materie prime utilizzate, una particolare enfasi deve essere posta alla validità dello Standard di responsabilità sociale.

7.20.4 Trattamenti post raccolta – Fave di cacao

- L'essiccazione delle fave alla luce del sole è il metodo preferito. Se, durante la stagione delle piogge, questo non dovesse essere possibile l'essiccazione attraverso aria calda potrebbe essere effettuata. Fonti di energia fossile o il legname sono permessi, la fonte energetica deve essere posta a sufficiente distanza dalla materia prima, le fiamme libere non sono permesse.
- L'essiccazione su suolo non protetto non è permesso. Letti di essiccazione composti da materiale plastico sono permessi. L'uso di materiali privi di plastica come legno, bamboo o metallo è raccomandato.
- L'eliminazione dei batteri attraverso il vapore, pressione o ozono è permessa.
- Per il controllo dei parassiti è consentito l'utilizzo di gas inerti (Azoto o Anidride carbonica), pressione o il congelamento.

7.20.5 Ingredienti, coadiuvanti di fabbricazione e additivi – Cioccolato, cacao e dolciumi

■ Nella produzione di cioccolato l'aggiunta di grassi e oli (es. olio di palma) per sostituire il burro di cacao o per influenzare la viscosità non è permesso.
■ Per la trasformazione del cioccolato l'uso di lecitina non è permesso. Per i dolciumi o i dolci con cioccolato l'uso di lecitina certificata biologica come emulsionante è permesso.
■ La gomma arabica come additivo per la trasformazione del cioccolato e dei dolciumi è permessa.
■ Per aromatizzare sono permessi solo oli essenziali puri o puri estratti identici con il nome dato dalla materia prima (l'agente per l'estrazione deve essere permesso).

7.20.6 Metodologie di lavorazione specifiche - Cioccolato, cacao e dolciumi

■ La liofilizzazione non è permessa
■ È permessa l'alcalinizzazione (dutching) delle fave di cacao o della massa di cacao utilizzando carbonato di potassio (K_2CO_3) o carbonato di sodio (Na_2CO_3).

7.20.7 Confezionamento - Cioccolato, cacao e dolciumi

■ I sacchi contenenti le fave di cacao non dovrebbero superare i 25kg di peso. Il massimo peso permesso per i prodotti in sacchi è 50 kg, a meno che non sia data prova del trasporto meccanico degli stessi. Nel caso in cui la filiera abbia adottato questa modalità, Demeter Italia può concedere una deroga (DEROGA XX: Allegato I Trasformazione).
■ L'alluminio, i film compositi con strati di alluminio (poliaccoppiato) o film metallici non sono permessi in questa categoria di prodotto.
■ La carta, il cartone, carta patinata con PE e materiali plastici in linea con quanto previsto al capitolo 7.1.4 (PE; PP e film compositi con PE e PP) sono permessi per il confezionamento del cioccolato, del cacao e dei dolciumi.

7.21 Caffè

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e marchi correlati

7.21.1 Campo di applicazione

Questo standard definisce la produzione di caffè certificato Demeter.

7.21.2 Coadiuvanti di fabbricazione, additivi, materiali per la filtrazione e processi di lavorazione

Additivi e coadiuvanti di fabbricazione così come i materiali per la filtrazione, enzimi e tecniche di trasformazione sono disciplinati dalla sezione generale del presente Standard (si vedano i paragrafi 3.2 e 3.3). Requisiti speciali per il cioccolato, il cacao e i dolciumi sono elencati nella sezione seguente dello standard

7.21.3 Trattamenti post raccolta – Chicchi di caffè

■ È preferibile l'essiccazione naturale dei chicci. Se, durante la stagione delle piogge, questo non dovesse essere possibile l'essiccazione attraverso aria calda potrebbe essere effettuata. Fonti di energia fossile o il legname sono permessi, la fonte energetica deve essere posta a sufficiente distanza dalla materia prima, le fiamme libere non sono permesse.
■ L'essiccazione su suolo non protetto non è permesso.
■ Il lavaggio del caffè è permesso. Nel caso di completo lavaggio del caffè è obbligatorio presentare un piano di gestione dell'uso dell'acqua per l'intera azienda come previsto dal capitolo 6.1.9.2.3. Si faccia riferimento anche al capitolo 3.4 Acqua di lavorazione.

7.21.4 Processi di lavorazione specifici - Caffè

■ La produzione di caffè istantaneo è permessa. L'estrazione in corrente di vapore è permessa. Gli agenti anticorrosione utilizzati nella generazione del vapore non devono essere volatili. L'essiccazione a spruzzo è consentita, la liofilizzazione è permessa previa autorizzazione in deroga concessa da Demeter Italia (DEROGA I: Allegato I Trasformazione)

■ **La produzione di caffè decaffeinato attraverso l'estrazione con CO_2 o mediante il sistema svizzero è permesso, l'estrazione con acetato di etile, diclorometano o altri componenti chimici non è permesso.**

■ **La temperatura durante la tostatura del caffè non deve essere superiore a 220 °C, per la tostatura dell'Espresso max 240 °C.**

■ **Non sono permesse l'aromatizzazione e la deodorizzazione del caffè.**

7.21.5 Confezionamento – Caffè

■ **Alluminio, film compositi con strati di alluminio (poliaccoppiato) o film metallizzati sono permessi.**

■ **La carta, il cartone, carta patinata con PE e materiali plastici in linea con quanto previsto al capitolo 7.1.4 (PE; PP e film compositi con PE e PP) sono permessi per il confezionamento del caffè.**

Allegato I: Approvazione delle deroghe – Trasformazione ed Etichettatura

Standard Internazionali per la certificazione e l'utilizzo dei marchi Demeter, Biodynamic® e marchi correlati

Le seguenti deroghe sono previste nello Standard Internazionale Demeter Biodynamic, e possono essere approvate da Demeter Associazione Italia. Tutte le deroghe concesse devono essere registrate e inviate annualmente al Consiglio di Accreditamento. Le seguenti deroghe sono valutate da Demeter Italia a fronte della presentazione dello specifico modulo di richiesta (ultima versione pubblicata sul sito web di Demeter Italia)

Tab.: 28 Panoramica deroghe allo Standard - Trasformazione

Deroga n.	Descrizione	Capitolo	Ulteriori criteri/ restrizioni
I	Liofilizzazione	3.2.1	Solo alcune applicazioni, La necessità e la natura della tecnologia utilizzata dovrebbero essere prese in considerazione, la valutazione è responsabilità di Demeter Italia
II	Utilizzo dei raggi X per il rilevamento di corpi estranei	3.2.2	
III	Enzimi contenenti conservanti	3.3	Sulla base di una dichiarazione di indisponibilità da parte di tre fornitori
V	Prodotti contenenti tra il 66-90% di ingredienti certificati Demeter	4.4.2	Questi prodotti devono includere anche "Questo prodotto contiene tra il 66 e il 90% di ingredienti Demeter" o l'attuale percentuale di ingredienti Demeter in una posizione appropriata sull'etichetta.
VI	Stampa monocromatica del logo	4.5.2	

VII	Piretro con PBO (Piperonil butossido)	5.4.2	Solo se il PBO è presente in materiali in cui è legalmente richiesta la presenza
VIII	Misure per il controllo dei parassiti non approvate	5.4.4	Le motivazioni fornite devono includere almeno: ■ Consulenza e giustificazione da parte di un professionista della disinfestazione. ■ Descrizione e specifiche dei mezzi e dei materiali. ■ Descrizione delle misure per evitare la contaminazione dei prodotti a magazzino successivamente i trattamenti eseguiti. ■ Misure per migliorare la prevenzione al fine di evitare la ripetizione dei trattamenti
IX	Cloro attivo come agente pulente utilizzato in processi diversi dalla lavorazione della carne e dei prodotti lattiero caseari	5.5.4	
X	Proteine vegetali per scopi cosmetici, chiarificazione e affinamento – prodotti orto frutticoli	7.2.3	
XII	Utilizzo di lieviti neutri certificati biologici	7.12.4	In caso di fermentazione bloccata giustificata (analisi comprovanti un residuo zuccherino inferiore a 50g/litro)
XIII	Altri aromi, oltre a agli ingredienti certificati Demeter – liquori	7.14.5	
XIV	Materie prime spontanee – cosmetici	7.15.4	Utilizzo di materie prime convenzionali provenienti da raccolta spontanea, fino al 2% massimo della formulazione finale. Tale raccolta deve rispettare la popolazione vegetale delle aree spontanee e non può essere ripetuta più di una volta all'anno.
XV	Ingredienti agricoli di origine convenzionale - cosmetici	7.15.5	Seguenti condizioni:

			È richiesta prova della mancata disponibilità in forma scritta da tre fornitori È richiesta l'analisi multi-residuale con i limiti imposti dalla BNN Tali ingredienti non devono superare il 5% della formulazione totale
XVII	Trasporto aereo	3.4.3	■ Motivazione scritta sufficientemente esaustiva sul perché il trasporto aereo sia inevitabile ■ Compensazione della CO_2 almeno in egual misura
XIX	Rivestimento interno in PVC per coperchi e capsule	7.1.3	L'operatore deve presentare due richieste ai fornitori come prova di indisponibilità come previsto al punto 7.1.3
XX	Trasporto di sacchi di fave di cacao che superano i 50kg di peso senza l'ausilio di macchinari	7.20.7	
XXI	Raccolta meccanica dell'uva su parte della superficie vitata	7.12.3	L'operatore deve garantire e dimostrare a Demeter Italia che almeno il 25% della superficie vitata sia raccolto manualmente.
XXII	Uso di zucchero e/o mosto concentrato rettificato (MCR, MCRS) nella produzione di vini frizzanti o spumanti	7.12.4	

Riepilogo Tabelle

Tab.: 1/ Tabella degli additivi e dei coadiuvanti permessi o permessi con restrizioni per prodotti Demeter.

Additivo	E-No	Prodotti	Restrizioni/note
Carbonato di calcio $CaCO_3$	E170	Tutti	Come anti-agglomerante per il sale
		MI	Solo come additivo per il formaggio da latte acido
		HS	Come anti-agglomerante per erbe e spezie
Carbonato di Magnesio $MgCO_3$	E504	Tutti	Come anti-agglomerante per il sale
Diossido di carbonio CO_2	E290	Tutti	Come gas inerte/coadiuvante di fabbricazione per tutte le categorie di prodotto
			CO_2 come ingrediente nella produzione di bevande analcoliche
Azoto N_2	E941	Tutti	Come gas inerte/coadiuvante di fabbricazione per tutte le categorie di prodotto
Argon Ar	E938	W	Come gas inerte/coadiuvante di fabbricazione per il vino; non può essere utilizzato per il gorgogliamento (Reg. EU 848/2018 e Reg. EU 934/2019)
Lecitina: solo come additivo	E322	OIL	Di qualità biologica
		FHS	Almeno di qualità biologica, solo da girasole, solo per capsule e confettatura
		SCN	Per bevande a base di frutta a guscio e almeno di qualità biologica
		G	Per i cereali fioccati (non per i cereali schiacciati), almeno con certificazione biologica
		CCC	Solo per i dolciumi, ad esclusione del cioccolato e almeno con certificazione biologica
Acido citrico $C_6H_8O_7$	E330	Oil	Solo per la rimozione della mucillagine
		S	Chiarificazione (idrolisi dell'amido)
		A	
Citrato di Sodio $Na_3C_6H_5O_7$ Solo come additivo	E331	MS	Solo per wurstel (o salsicce precotte) se non è possibile lavorare la carne a caldo
Citrato di Calcio $Ca_3(C_6H_5O_7)_2$ Solo come additivo	E333	FV	
Acido Tartarico	E334	FV	

$C_4H_6O_6$ Solo come additivo		BB	Da fonti naturali come acidificante per il pane semi-cotto
		W	Solo per la regolazione dell'acidità (max. 1,5g/l)
Agar – Agar Solo come additivo	E406	FV, S, G	Solo come gelificante per prodotti a base di frutta, creme derivati dal latte es. gelato
		MI	Solo per budini
Gomma di carrube: solo come additivo	E410	Tutti	solo da produzione biologica
Gomma di Guar: solo come additivo	E412	Tutti	solo da produzione biologica
Gomma arabica: solo come additivo	E414	CCC, FHS	solo da produzione biologica
Pectina Solo come additivo	E440 i	BB, MI, FV, FHS	
Lievito di acido Tartarico in polvere $KHCO_3$ / $NaHCO_3$ / $C_4H_6O_6$ / $KC_4H_5O_6$ / $NaC_4H_5O_6$ Solo come additivo	E500 E501 E334 E335 E336	BB	(bicarbonato di sodio o di potassio, con acido tartarico, tartrato di sodio o potassio in ogni combinazione) L'amido di frumento è l'unico coadiuvante permesso
Bicarbonato di sodio $NaHCO_3$	E500	S	
		SCN	
Bicarbonato di potassio $KHCO_3$	E501	W	Regolazione acidità
		FV	Come coadiuvante di fabbricazione nell'essicazione dell'uva sultanina
Carbonato di potassio K_2CO_3	E501	BB	Solo per il pan di zenzero
		CCC	Produzione di cacao
Carbonato di sodio Na_2CO_3	E500	B	Addolcimento dell'acqua per la produzione della birra
		S	Produzione di zucchero
Carbonato di Magnesio $MgCO_3$ Solo come additivo	E504	FHS	Agente distaccante
Solfato di calcio $CaSO_4$	E516	SCN	Produzione di Tofu
		B	Solfato di calcio per birrificazione
Cloruro di magnesio $MgCl_2$	E511	SCN	Produzione di Tofu
Idrossido di sodio (liscivia) NaOH	E524	BB	Liscivia solo per prodotti da forno – soluzione al 4%
		S	Produzione di zucchero; solo come coadiuvante
		G	Per regolare il pH nella produzione di amido
Acqua di calce / Idrossido di calcio $Ca(OH)_2$	E526	S	Produzione di zucchero; solo come coadiuvante
Cloruro di Calcio	E509	MI	Solo per la produzione di formaggio

$CaCl_2$		CFW	Per la chiarificazione e l'affinamento del succo di mela per la produzione di sidro
Acido carbonico H_2CO_3		S	Per far precipitare l'eccesso di calcio
Zolfo SO_2 Solo come additivo	E220	W	SO_2 pura, come gas o in soluzione, bisolfito di potassio, metabisolfito di potassio, si tenga conto delle restrizioni a seconda della tipologia di vino
		CFW	SO_2 e metabisolfito, 50mg/l per i fermentati a base di frutta e 100mg/l per i fermentati di frutta frizzanti
Sale		Tutti	sale marino, salgemma o sale raffinato senza l'aggiunta di iodio o fluoro. Gli agenti anti-agglomeranti permessi sono: carbonato di calcio e carbonato di magnesio
Gelatina (almeno di qualità biologica e non di origine suina)		BB	Solo per i prodotti da forno contenenti yogurt, ricotta o crema
		FV	Per chiarificare (motivi estetici) succhi di frutta e verdura
		Tutte le categorie eccetto il vino	Come ingrediente, riportandolo in etichetta
Amido naturale ("Nativo"), amido pregelatinizzato		Tutti	Almeno certificato biologico
Fumo		MI, MS	Proveniente da legno non trattato: ginepro, conifere e spezie
Estratti aromatici naturali		Tutti	Oli essenziali puri o estratti puri riportanti il nome della materia prima da cui derivano e prodotti con agenti per l'estrazione permessi
		A	Solo per i liquori
Cera d'api	E901	BB	Come agenti antiaderenti; almeno di qualità biologica
		MI	Come rivestimento solo su formaggio, incolore e senza trattamenti fungicidi (senza additivi come poliolefine, poli-isobutilene, butile o gomma ciclica) e almeno di qualità biologica
Cera di Carnauba	E903	BB	Come agenti antiaderenti; almeno di qualità biologica
Cere vegetali		FHS	Agenti adesivanti e leganti
Caglio		MI	
Paraffina naturale dura Cera microcristallina Film plastici		MI	Come rivestimento solo su formaggio, incolore e senza trattamenti fungicidi (senza additivi come poliolefine, poli-isobutilene, butile o gomma ciclica)
Acido Lattico	E270	MS	Solo per la preparazione di involucri naturali

$C_3H_6O_3$		FV	
		MI	Come acidificante per la produzione di mozzarella, prodotto microbiologicamente
Colture starter		Tutti	Colture non manipolate geneticamente (documentazione richiesta), non conservate chimicamente.
Etilene C_2H_4		FV	Solo per la maturazione delle banane
Enzimi Tutti gli enzimi utilizzati (compresi gli additivi e i coadiuvanti) devono soddisfare i seguenti requisiti: - OGM free - privo di conservanti (una deroga può essere approvata, sulla base di una dichiarazione di non - disponibilità da 3 fornitori) (DEROGA III: Allegato I Trasformazione) - La glicerina, preferibilmente da fonti vegetali sostenibili, può essere aggiunta agli enzimi		FV	Gli enzimi possono essere utilizzati per la pressatura e la chiarificazione dei succhi
		S	Produzione di zuccheri invertiti da amido di cereali; Xilosio (Glucosio) isomerasi
		SCN	Nella produzione di bevande a base di cereali gli enzimi possono essere utilizzati per la rimozione delle gomme e per la saccarificazione dell'amido
		A	Sono consentite solo le pectine e le amilasi e sono ammesse solo in caso di maltazione di cereali e puree di patate/mais
		CFW	Per la chiarificazione e l'affinamento del succo di mela per la produzione di sidro
Lievito		BB, W, A, B, CFW	OGM Free; oltre il 5% nella ricetta di origine almeno biologica
Oli vegetali		S	per evitare la formazione di schiuma; almeno di qualità biologica
		FV	come agenti per mantenere separate fra loro la frutta secca e vegetali; almeno di qualità biologica
		A	per prevenire la produzione di schiume almeno di qualità biologica
		BB	Come agenti antiaderenti; almeno di qualità biologica
Terra di diatomee		Tutti	Utilizzata per il controllo dei parassiti. Come additivo o come coadiuvante di fabbricazione in tutti i gruppi di prodotti, possono essere utilizzate sia le tipologie non attivate che quelle attivate. Test sui residui di arsenico devono essere forniti e i livelli devono essere conformi con i requisiti legali per l'uso alimentare. Senza amianto e senza cloro

Perlite	E599	Tutti	Senza amianto e senza cloro
Bentonite		Tutti	Senza amianto e senza cloro
Carbone attivo (filtro a carbone)		Tutti	Senza amianto e senza cloro
Proteine vegetali (es. proteine del pisello)		FV	Per ragioni estetiche, chiarificazione e affinamento, un'autorizzazione scritta da parte di Demeter Italia è necessaria. Senza amianto e senza cloro (DEROGA X: Allegato I Trasformazione)
		CFW	Per ragioni estetiche per la chiarificazione e l'affinamento. Senza amianto e senza cloro
Acido tannico Solo come coadiuvante		S	Origine naturale
		A	
Esteri di saccarosio	E473	S	Di qualità biologica
Acido Solforico		S	Controllo del pH nella produzione di zucchero
Inulina e altri oligosaccaridi		S	Di qualità biologica e solo per i gelati

Tab.:2/ Il logo Demeter

Logo Demeter
demeter

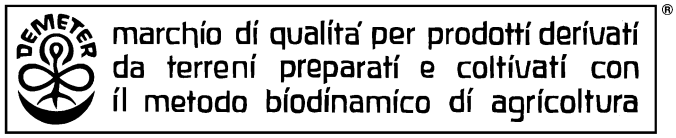
Tab.: 3/ Varianti del logo fiore

Logo fiore	Logo fiore combinato con ® (solo Demeter USA)	Logo fiore combinato con 'Certificato Biodynamic' (solo Demeter USA)	Logo fiore combinato con 'Certificato Biodynamic' (solo Demeter USA)
DEMETER	DEMETER ®	DEMETER CERTIFIED BIODYNAMIC®	DEMETER CERTIFIED BIODYNAMIC®

Tab.:3A/ Logo fiore variante italiana

Il logo di seguito riportato è di proprietà di Demeter Italia e, per poter essere apposto sui prodotti dovrà rispettare le seguenti condizioni:

- Essere combinato al logo Demeter arancione
- Dovrà comparire il logo previsto dal Reg. UE 848/2018 ove necessario



Tab.:4/ Esempi di sigilli Biodynamic

Esempi di sigillo		

Tab.: 5/Panoramica delle percentuali di ingredienti Demeter

Percentuale prodotto Demeter	Etichettatura	Ingredienti
100%		I prodotti mono ingrediente non richiedono la lista degli ingredienti e quindi l'etichettatura degli ingredienti non è richiesta
90-100%		Gli ingredienti devono essere chiaramente identificati in % e deve essere specificato il loro stato di certificazione.
66-90%		Il marchio può essere utilizzato solo con una deroga rilasciata da Demeter Italia Gli ingredienti devono essere chiaramente indentificati in % e deve essere indicato lo stato della certificazione
10-66%		L'utilizzo del marchio non è consentito, ogni ingrediente certificato Demeter può essere etichettato come Demeter nella lista degli ingredienti

Tab.: 6/ Schema dei colori per il normale utilizzo del logo Demeter

Logo	Colore	Descrizione	
	Parola stilizzata del marchio: bianco	Bianco (o trasparente su fondo chiaro)	
	Sfondo: arancione	Spazio colore/Versione	Codice colore
		CMYK coated	0/65/100/0
		CMYK uncoated	0/57/100/0
		Pantone coated	158C
		Pantone uncoated	144U
		RAL	2011
		RGB	239-112-025
		HEX	#ef7019
	Linea di accentuazione: verde	Spazio colore/Versione	Codice colore
		CMYK coated	100/0/70/30
		CMYK uncoated	100/0/80/23
		Pantone coated	336C
		Pantone uncoated	3288U
		RAL	6016
		RGB	000-120-087
		HEX	#007857

Tab.:7/ Esempi di aggiunta di testo al logo Demeter ufficiali

Esempio di campagna pubblicitaria	Esempio di utilizzo al di fuori dell'ambito della certificazione

Tab.: 8/ Esempi del logo "Bioverita" in combinazione con il testo

bioverita Saatgut aus biodynamischer Züchtung	bioverita Gemüse aus biodynamischer Züchtung	bioverita Getreide aus biodynamischer Züchtung

Tab.: 9/ Quantitativi massimi di concime e fertilizzanti

Indirizzo produttivo	Max N/ha/anno	Quantitativo massimo di azoto e fosforo* apportato con concime organico del commercio	
Agricoltura / seminativi incluse le produzioni animali/pascoli	112 kg	40 kg/N/ha/anno e 20 kg/P/ha/anno come media sulla superficie coltivata	N.B: Si tengano in considerazione le restrizioni su concimi importati da fonti convenzionali; restrizioni su concimi da rifiuti organici e le considerazioni generali della razione alimentare. Il quantitativo totale di azoto apportato da concimi organici del commercio deve essere inferiore alla quota apportata da compost, letame aziendale, letame importato, sovescio e concime da rifiuti organici
Orticoltura / aziende orticole	170 kg	80 kg/N/ha/anno e 40 kg/P/ha/anno come media in base alla rotazione colturale	
Serre (come unità operative di un'azienda orticola o di un'azienda seminativa)			
Serre (specializzate)	Nessun limite	80 kgN/ha/anno e 40 kg/P/anno come media in base alla rotazione colturale	Si faccia riferimento al capitolo 6.1.5.6. Produzioni in coltura protetta (sotto serra e tunnel)
Frutticoltura (generale)	96 kg	40 kgN/ha/anno e 20 kg/P/ha/anno come media sull'estensione del frutteto	N.B: Si tengano in considerazione le restrizioni su concimi importati da fonti convenzionali; restrizioni su
Frutticoltura/ coltivazioni	170kg		

perenni (sub)tropicali			concimi da rifiuti organici e le considerazioni generali sulla razione alimentare. Il quantitativo totale di azoto apportato da concimi organici del commercio deve essere inferiore alla quota apportata da compost, letame aziendale, letame importato, sovescio e concime da rifiuti organici. Per i vigneti tutti fabbisogni sono calcolati come media nei tre anni
Viticoltura	150 kgN/ha/3 anni	40 kgN/ha/anno e 20 kg/P/ha/anno come media sull'estensione dei vigneti	
Banane	160 kg	120 kg/N/ha/anno	I fertilizzanti del commercio non devono apportare oltre le tre volte della quota di azoto fornita dalla somma del compost biodinamico, dal letame aziendale, dal letame acquistato, dal sovescio e dai rifiuti organici.

*Il quantitativo di fosforo può essere maggiore se le analisi del suolo dimostrano una carenza

Tab.:10/ Requisiti per la produzione sotto serra

Categoria	Serra come parte dell'azienda	Coltura protetta specializzata
Presenza animale		
	Sono classificate come parte di un'azienda orticola (o seminativa), quindi i requisiti generali riguardanti la presenza animale per l'intera azienda sono in accordo con i paragrafi 6.3.2 e 6.3.3	I requisiti generali riguardanti la presenza animale si applicano in accordo ai paragrafi 6.3.2 e 6.3.3
Concimazione (delle aree coltivate, per i terricciati cfr. con il paragrafo 6.1.6.1)		
Quota di azoto – generale	Si applica il calcolo generale per le aziende orticole (170 kg/N/ha/anno), fabbisogni maggiori nelle serre possono essere compensati con apporti minori nelle	Nessun limite massimo (fatto salvo il limite previsto per gli effluenti di allevamento)

	aree che non si trovano sotto serra o tunnel	
Quota di concimi organici del commercio	Confrontare con aziende orticole in generale – 80 kg/N/ha/anno con le rispettive restrizioni menzionate al paragrafo 6.1.3.1	
Quota di letame aziendale	Confrontare con aziende orticole in generale	
Quantità di letame importato	Confrontare con aziende orticole in generale	Almeno i 2/3 della restante richiesta di azoto (dopo aver detratto la quota di letame aziendale) deve essere coperta da compost e stallatico. La quota di compost e stallatico può essere diminuita da Demeter Italia se il pericolo di un arricchimento sistematico di macronutrienti è provato.
Bilancio dell'azoto (per verificare i fabbisogni)	Non richiesto	Richiesto – basato sulla resa attesa per coltura, l'apporto totale di kg di N deve eguagliare la quota asportata di kg di N con una tolleranza del 5%, in alternativa analisi della struttura dell'humus che deve accrescere almeno dell'1.5%/anno
Rotazione colturale		
Sovescio	L'area sotto serra o tunnel deve essere integrata nel calcolo del fabbisogno per le aziende orticole (circa 1/3 della rotazione colturale – 6.1.5), ma il sovescio non deve necessariamente diffondersi nell'area sotto serra o tunnel.	L'azienda deve seguire un programma di rotazione colturale che segua i seguenti aspetti: 4. Il sovescio in consociazione con le colture da reddito o prima della coltura da rinnovo (circa 1/3 della rotazione colturale) 5. Una rotazione di colture da reddito nel corso dell'anno 6. Diverse colture presenti in parallelo durante la stagione di coltivazione (in questo caso il sovescio conta come coltura) In alternativa, diverse varietà della stessa coltura in parallelo durante la stagione di coltivazione, in questo caso almeno una varietà deve essere stata riprodotta in modo biodinamico o per impollinazione aperta.
Rotazione colturale	Confrontare con aziende agricole in generale	
Uso dei preparati		

Cornoletame	Si applicano le condizioni generali (6.2)	Alla semina e al trapianto per ogni coltura (due distribuzioni)
Cornosilice	Si applicano le condizioni generali (6.2)	Una volta prima del trapianto, una volta durante il ciclo vegetativo, una volta durante la maturazione per ogni coltura (tre distribuzioni)
Preparati da cumulo	Tutti i concimi (aziendali e importati) devono rispettare le condizioni generali (6.2)	
Requisiti tecnici		
Riscaldamento	Il riscaldamento delle serre con fonti provenienti da combustibili fossili non sarà permesso dalla campagna di certificazione del 2028 in avanti*	
Protezione dal gelo	Per la protezione dal gelo (riscaldamento fino a un massimo di 5°C) la fonte di energia può derivare da fonti fossili.	
Arricchimento con CO_2	Non permesso	L'arricchimento sistematico durante tutto l'anno non è permesso. Per arricchimenti mirati ad ottimizzare l'offerta di CO_2 durante i periodi di riposo vegetativo (es. autunno), Demeter Italia può concedere una deroga (DEROGA 1 E: Allegato 6)
Illuminazione artificiale	Permessa per piantine, erbe, piante madri, ornamentali	
Materiale pacciamante	• Materiale per pacciamatura organico è permesso • Materiali biodegradabili e oxo-biodegradabili non sono permessi • Materiali per pacciamatura in materiale plastico sono permessi solo se riutilizzabili per almeno cinque anni	
Sterilizzazione	Non permessa (si veda la deroga per i terricciati e i substrati /6.1.5.1/DEROGA 1 C: Allegato 6)	
Solarizzazione/Bio-fumigazione	Bio-Solarizzazione come insieme di solarizzazione (sviluppo di calore coprendo il terreno umidificato con un film trasparente) e Bio-fumigazione (aggiunta di sostanza organica fresca al suolo) con l'obiettivo di ridurre la pressione da nematodi e per il compostaggio in loco dei residui vegetali, può essere concessa una deroga da Demeter Italia se rispettate le seguenti condizioni: • Immediata applicazione del 500 e del Fladen dopo l'uso di questi metodi • Solo se combinata con un programma di rotazione colturale • Può essere applicata nuovamente ad intervalli di almeno tre anni. (DEROGA 1 B, si veda Allegato 6)	

Gestione delle risorse idriche	Il recupero dell'acqua piovana dell'area sotto serra è obbligatorio, serre con superfici inferiori a 50m^2 e tunnel in plastica sono esclusi da questo requisito.	
Biodiversità		
Biodiversità	Le aree sotto serra e tunnel devono essere integrate nel concetto generale di biodiversità dell'azienda (6.1.9.3 Riserva di Biodiversità)	L'azienda deve soddisfare i requisiti del capitolo 6.1.9.3, ma con il 20% della riserva di biodiversità** invece del 10%, la riserva di biodiversità deve includere l'area sotto serra. La compensazione basata solo sulle aree esterne alla serra non è permessa. Un'attenzione particolare deve essere attribuita ai sovesci durante la stagione produttiva, aiuole fiorite e varietà per impollinatori.

*Questo regolamento si applica alle aziende attualmente certificate a partire dalla campagna di certificazione del 2028 in avanti. Per le aziende in conversione si applica a partire dall'entrata in vigore del

**Per questo requisito Demeter Associazione Italia può concedere alle aziende già sublicenziatarie un periodo di transizione di cinque anni fino alla campagna di certificazione del 2027. Per le aziende in conversione, questa regola si applicherà dal 2021 in poi.

Tab.:11/ Carico zootecnico

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO	*0-5ha*	*5-40ha*	*>40ha*
Seminativi	Presenza animale facoltativa	0,1 UBA/ha	0,2 UBA/ha
Colture perenni			
Orticole specializzate			

Tab.: 12/Produzione aziendale e razione media annua di sostanza secca per tutti gli animali

Specie animale	Quota minima di alimento Demeter nella razione annuale *	Quota di foraggio biologico nella razione annuale **	Produzione minima aziendale ***	Approvazione di una quota di foraggio Demeter inferiore in caso di necessità
Ruminanti, equini, camelidi	70%	30%	60%	No ****
Suini	70%	30%	50%	
Avicoli	70%	30%	50%	Si, al di sotto del 50%

*Può contenere mangimi "in conversione a Demeter" se il mangime è certificato biologico
**Può contenere mangimi "in conversione al biologico"
***Può essere una media calcolata per tutti gli animali dell'azienda peurchè sia conforme al Reg. UE 848/2018 e s.m.i
****Ad eccezione dei casi di emergenza e con l'approvazione di una deroga da parte di Demeter Italia (DEROGA 22 Allegato 6)

Tab.: 13 /Etichettatura dei prodotti di origine animale derivanti da animali acquistati come biologici o convenzionali - bovini

Prodotto in vendita Bovini	Livello di certificazione dell'animale al momento dell'acquisto	Allevamento e alimentazione conforme agli Standard	Etichettatura dei prodotti in vendita
Latte	Biologico	—	*Demeter*
Latte	Convenzionale	6 mesi	*Demeter*
Carne bovina da animali da ingrasso	Biologico	Almeno 2/3 della vita	*Demeter*
Carne bovina di animali da allevamento e ingrasso	Convenzionale	Almeno 3/4 della vita	*Demeter*
Carne bovina da animali da allevamento	Biologico	Almeno 12 mesi	*Demeter*

Tab.: 14/Etichettatura dei prodotti di origine animale derivanti da animali acquistati come biologici o convenzionali – ovini e caprini

Prodotto in vendita Ovini e caprini	Livello di certificazione dell'animale al momento dell'acquisto	Allevamento e alimentazione conforme agli Standard	Etichettatura dei prodotti in vendita
Latte	Biologico	—	Demeter
Latte	Convenzionale	6 mesi	Demeter
Carne	Biologico	Almeno 6 mesi	Demeter
Carne	Convenzionale	Almeno 12 mesi	Demeter
Lana	Biologico/convenzionale	Almeno 12 mesi	Demeter

Tab.: 15/Etichettatura dei prodotti di origine animale derivanti da animali acquistati come biologici o convenzionali – suini

Prodotto in vendita Suini	Livello di certificazione dell'animale al momento dell'acquisto	Età al momento dell'acquisto	Allevamento e alimentazione conforme agli Standard	Etichettatura dei prodotti in vendita
Carne	Biologico		Almeno la metà della vita	Demeter
Carne	Convenzionale	Suinetti con peso inferiore ai 25kg, subito dopo lo svezzamento	Almeno 6 mesi	In conversione a-Demeter
Carne	Convenzionale (riproduttori)		Almeno 2 anni	Demeter

Tab.: 16/Etichettatura dei prodotti di origine animale derivanti da animali acquistati come biologici o convenzionali – pollame

Prodotto in vendita Avicoli	Livello di certificazione dell'animale al momento dell'acquisto	Età al momento dell'acquisto	Allevamento e alimentazione conforme agli Standard	Etichettatura dei prodotti in vendita
Uova	Pollastre biologiche	Max 18 settimane	Stesso livello di certificazione degli alimenti somministrati	Demeter/ In conversione a Demeter
Uova	Pulcini di 1 giorno convenzionali	Max 3 giorni	Stesso livello di certificazione degli alimenti somministrati	Demeter/ In conversione a Demeter
Pollame da carne (compresi i pulcini maschi delle ovaiole e le galline ovaiole da carne)	Pulcini di 1 giorno convenzionali	Max 3 giorni	Dall'acquisto alla macellazione (età di macellazione riportata nell'allegato 8)	Demeter
Pollame da carne (compresi i pulcini maschi delle ovaiole e le galline ovaiole da carne)	Biologico		1/2 della vita	Demeter

Tab.:17/Durata del periodo di conversione per aziende certificate biologiche

	COMPLETA CERTIFICAZIONE
SUPERFICIE CERTIFICATA BIOLOGICA Conformità agli standard biologici. Rispetto dello Standard Demeter per almeno 12 mesi	Raccolto= demeter

0 12

Tab.:18/Durata del periodo di conversione per aziende in fase di conversione all'agricoltura biologica

	COMPLETA CERTIFICAZIONE
SUPERFICIE IN CONVERSIONE BIO Conformità agli standard biologici. Rispetto dello Standard Demeter per almeno 12 mesi	Raccolto= demeter

0 3 anno (2 anni per colture erbacee; 3anni per colture arboree)

Tab. 21/ Calcolo del carico zootecnico

Specie animale	UBA	Unità di concime
Tori da riproduzione	1.2	0.84
Vacche di piccola taglia	0.7	
Vacche	1.0	0.7
Bovini oltre i 2 anni	1.0	0.7
Vitelli 1-2 anni	0.7	0.5
Vitelli < 1 anno	0.3	0.21
Capre e pecore fino a 1 anno	0.02	0.014
Capre e pecore con più di 1 anno	0.15	0.07
Equidi <2 anni, pony e cavalli di piccola taglia	0.7	0.5
Equidi di taglia grande > 3anni	1.1	0.77
Suini da carne (20-50 kg)	0.06	0.042
Suini da carne (51-85 kg)	0.16	0.11
Suini da carne (>85 kg)	0.3	
Verri riproduttori	0.3	0.21
Scrofe riproduttrici (inclusi suinetti fino a 20 kg)	0.55	0.39
Scrofe riproduttrici senza suinetti	0.3	0.21
Suinetti	0.02	0.014
Galline ovaiole leggere (esclusi animali sostitutivi)	0.0071	0.005
Galline ovaiole pesanti (esclusi animali sostitutivi)	0.014	
Pollastre	0.004	0.0025
Pollame da ingrasso (galletto)	0.004	0.0025
Pollame da ingrasso (pollo pesante)	0.014	
Anatre da ingrasso	0.005	0.0035
Tacchini leggeri	0.0071	0.005
Tacchini pesanti	0.022	
Oche giovani da ingrasso	0.004	0.0025
Oche adulte	0.014	
Conigli	0.010	
Struzzi	0.07	
Lama e Alpaca	0.25	

Tab.: 22/ Panoramica deroghe allo Standard - Produzione

DER. N.	Descrizione	Capitolo	Ulteriori criteri/ restrizioni	Requisiti aggiuntivi
1	Acquisto di semente convenzionale non trattata o di materiale di propagazione convenzionale	6.1.2.2 / 6.1.2.3		Presentazione del modulo di richiesta SIAN. Deroga valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
1 A	Acquisto di letame da allevamenti di animali alimentati con mangimi OGM	Allegato 4	■ Compostati separatamente per almeno un anno o utilizzando un metodo di compostaggio intensivo e rapido. ■ Il compost deve essere identificato e lavorato come un cumulo separato. ■ L'origine, il quantitativo e l'utilizzo (quale area, quale coltura) di tutti i fertilizzanti importati in azienda devono essere adeguatamente documentati in relazione tecnica	Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
1B	Bio-Solarizzazione	6.1.5.5	■ Immediata distribuzione del 500 e del Fladen dopo il trattamento ■ Solo in combinazione con la rotazione colturale ■ ■ Può essere utilizzata ad intervalli di tre anni	Identificare la superficie trattata. Valevole per singola richiesta.

1C	Sterilizzazione del substrato di crescita dei funghi, substrati di crescita e terricciati	6.1.7.6	■ Immediata distribuzione del 500 e del Fladen dopo la sterilizzazione	Identificare la superficie trattata. Valevole per singola richiesta.
1D	Specie di funghi conosciuti per la reazione alla luce, es. Shii-take, coltivati con la luce, se il clima richiede serre isolate	6.1.8.4		
1E	Arricchimento mirato con CO_2 per ottimizzare la disponibilità di CO_2 durante i periodi di riposo vegetativo	6.1.6.5		

2	Suolo non coperto da vegetazione nelle colture perenni	6.1.7	Primo anno di impianto o condizione permanente in climi semi-aridi	Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
3A	Terricciati del commercio che non soddisfano i requisiti generali	6.1.6.1	Comunque conformi a quanto previsto dal Reg. UE 848/2018 e s.m.i.	Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
4A	Mancato utilizzo dei preparati biodinamici in aree acclivi o inaccessibili	6.2 6.3.6.6		Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.

4B	Minor frequenza di spruzzatura di cornosilice sulla superficie a pascolo e incolti	6.2	■ Ogni superficie a pascolo e incolti deve essere spruzzata con cornosilice ogni tre anni ■ I 2/3 dell'area a foraggio devono essere spruzzati con cornosilice ogni anno	L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
5	Utilizzo di acqua di falda o risorse di acque non rinnovabili per l'irrigazione	6.1.9.2	■ In relazione tecnica deve essere definito un piano dettagliato che ne valuti l'impatto dell'utilizzo.	L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
5A	Cooperazione tra aziende (contratto di collaborazione per adeguamento carico zootecnico)	6.3.4	Si vedano le restrizioni al paragrafo 6.3.4	Descrizione in relazione tecnica e invio del contratto di collaborazione

5B	Approvazione del trattamento dell'acqua per l'acqua di irrigazione	6.1.9.2.2	■ Solo se sono correttamente definite in relazione tecnica le motivazioni che rendono necessario il trattamento aggiuntivo a giustificare l'inadeguatezza dei metodi già approvati dal presente Standard.	
6	Utilizzo di Spinosad nel controllo dei parassiti	Allegato 5		Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.
7A	Uso di piretro nelle produzioni agricole	Allegato 5	Non sono inclusi nella formulazione sinergizzanti di sintesi	Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.

8	Deroghe per stabulazione ed accesso al pascolo	6.3.5	Per ulteriori requisiti si veda il paragrafo 6.3.5	Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
9	Impossibilità di accedere all'aperto per i bovini	6.3.5 / 6.3.5.1		Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
9A	Cattura degli animali per motivi di sicurezza dei lavoratori o per ragioni veterinarie	6.3.5		

10	Decornazione e capi decornati	6.3.5.1	Durata annuale	Presentare parere dell'istituto veterinario
11	Pollai costruiti prima del giugno 2013	6.3.5.4	Unico limite il numero di capi	Nessuna scadenza. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
12	Limiti nell'acquisto di foraggio biologico	6.3.6.2/ 6.3.6.9/ 6.3.6.10		Validità 6 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.

13	Meno di 3kg di fieno per capo nella razione invernale	6.3.6.3 6.3.6.4	Insilato o paglia come sostituto	Validità 4 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
14	Animali a pensione	6.3.6.7		Nessuna scadenza. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
15	Pascoli demaniali	6.3.6.8		Nessuna scadenza. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.

16	Alimentazione convenzionale per i giovani tacchini	6.3.6 / 6.3.6.10	Max 10% fino alla decima settimana	Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.
17	Acquisto di capi di bestiame	6.3.8.1	Fino al 40% della mandria, ulteriori restrizioni si veda il paragrafo 6.3.8.1	Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.
18	Acquisto di suinetti convenzionali	6.3.8.5	Non possono essere venduti con certificazione Demeter	Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.

19	Acquisto di pulcini convenzionali di 1 giorno	6.3.8.6		Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.
20	Prolungamento del periodo di conversione	6.4.4.1	■ Fino a cinque anni per le colture perenni e le piante ornamentali (maggiori informazioni al paragrafo 6.4.2) ■ Fino a tre anni per gli animali convenzionali ■ Fino a cinque anni per gli animali certificati biologici	Valevole per singola richiesta. L'istanza si intende accolta previa valutazione da parte della Commissione di Certificazione
21	Gestione delle api – utilizzo di escludi regina dopo il periodo di conversione	6.5.2.2	■ Solo in casi ben giustificati e per limitati periodi di tempo (es.: condizioni climatiche e/o stagionali che inducono la regina ad un'intensa deposizione nel melario)	Validità 6 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo tre giorni dal ricevimento della stessa.

22	Scostamento dalla razione alimentare in situazioni di emergenza	6.3.6 / Allegato 2	■ Solo in casi imprevedibili come condizioni climatiche estreme, catastrofi naturali, danni da incendio, ecc. ■ Scostamenti dalla razione alimentare autorizzati da Demeter Italia devono rispettare i principi di disponibilità e di riduzione della quota di foraggio aziendale, poi della quota Demeter in generale, poi della quota di foraggio biologico fino al 100% di foraggio convenzionale. ■ Le quote convenzionali sono circoscritte ai componenti dei mangimi menzionati all'allegato 2 d)	Validità 6 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
23	Utilizzo di rame fino a 4 kg/ha/anno in media su 7 anni	Allegato 5	Solo per colture perenni	Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.
23A	Utilizzo di rame sulle colture erbacee	Allegato 5		Validità 12 mesi. L'istanza si intende accolta per silenzio assenso dopo quindici giorni dal ricevimento della stessa.

Tab.: 23/ Età minima di macellazione per gli avicoli

Specie	Età minima (giorni)
Polli	81
Anatre di Pechino	49
Anatre mute femmine	70
Anatre mute maschi	84
Anatre Mulard	92
Faraone	94
Tacchini ed oche da carne	140

Tab.: 24/ Materiali per l'allestimento dei preparati biodinamici

Preparato	Sostanza	Organo animale	Quantità/ha
Preparati da spruzzo			
Cornoletame	Sterco di bovino	Corno di bovino	1 corno/ha (*1)
Cornosilice	Farina di quarzo	Corno di bovino	1 corno/ 25ha
Preparati da cumulo			
Camomilla	Fiori	Intestino (2*)	30cm/100ha
Corteccia di quercia	Corteccia	Cranio (3*)	1 cranio/300ha
Tarassaco	Fiori	Peritoneo (4*)	30x30cm/100ha
Non interessati dal regolamento UE 1774/2002			
Achillea	Fiori	Vescica di cervo maschio (5*)	1 vescica/250ha
Ortica	Pianta intera	Nessun organo	
Valeriana	Estratto di fiori	Nessun organo	

Tab.:25/Gruppi di prodotti e loro abbreviazione

Abr	Gruppo di prodotti/Sezione standard	Abr	Gruppo di prodotti/Sezione standard
BB	Pane e Prodotti da forno	FV	Frutta e Verdura
MI	Latte e prodotti caseari	Oil	Grassi e oli
S	Zucchero, dolcificanti, cioccolato e gelato	IMF	Latte per l'infanzia
MS	Carne e insaccati	HS	Erbe e spezie

COS	Cosmetici	G	Grano, cereali e pasta
W	Vino	B	Birra
A	Alcolici e alcool per trasformazione	CWF	Sidro, vino di frutta e aceto
SCN	Prodotti a base di soia, cereali e bevande vegetali	CCC	Cioccolato, cacao, dolciumi
C	Caffè		

Tab.: 26/Panoramica materiali per il confezionamento e gruppi di prodotto

Imballaggio	Gruppo di prodotti	Commenti/Restrizioni
Carta		
Carta	Tutti	La carta o il cartone sbiancato devono essere totalmente privi di cloro (TCF) o di cloro elementare (ECF). La carta riciclata deve essere priva di cloro (PCF); per gli imballaggi in carta e cartone riciclati, i composti di olio minerale possono migrare dagli inchiostri di stampa dell'imballo al prodotto. In particolare, per i prodotti alimentari che contengono grassi e oli e/o prodotti a lunga conservazione, si consiglia di consultare il produttore dell'imballaggio per quanto riguarda la prevenzione di questo aspetto. Questo commento si applica a tutti gli imballaggi di carta.
Carta cerata	Tutti	Si veda carta
Carta patinata in PE	Tutti	Si veda carta
Cartone/Cartone stampato	Tutti	Si veda carta
Confezione in cartone/PE	Tutti	Rivestito in polietilene su uno o entrambi i lati; Si veda carta
Pergamena/Carta pergamenacea	tutti	Si veda carta
Alluminio		
Fogli di alluminio	Tutti (escluso il vino/CCC)	Se tecnicamente inevitabile (es. impossibilità di modifica o sostituzione del macchinario e/o al fine di garantire il rispetto di quanto previsto dalle norme sanitarie nazionali).
Alluminio poliaccoppiato (con cartone/PE)	FV, MI, SCN, C	Per latte fresco e bevande, prodotti liquidi
Film metallici	C	
Tubi in alluminio	FV, Olio	Solo per senape, rafano, maionese
Plastiche a base di oli minerali		

Polietilene (PE)	Tutti (escluso il vino)	Sia singolarmente che combinati	Si vedano eventuali restrizioni per i singoli prodotti
Polipropilene (PP)	Tutti (escluso il vino)		
Poliammide (PA)	FV, G, MS, MI		
Poliacrilico	G	Si vedano eventuali restrizioni per i singoli prodotti	
Polistirolo/Polistirene (PS)	MI	Solo K3® packaging combinato con rivestimento in cartone (K3®- cardboard plastic combination)	
Polietilene tereftalato (PET)	FW; MI	Solo per le bevande, solo nell'ambito del sistema a rendere	
	MS; MI; G	Solo per guaine termoformate	
	Tutti, escluso (W, A, B)	(solo per confezioni che non devono essere sottoposte al riscaldamento/calore)	
Cellulosa idrata/cellophane	S, G	Singolarmente o in combinati come copertura	
Plastiche biologiche/biopolimeri tecnici			
Polietilene (PE)	Tutti	Nel complesso, le plastiche a base biologica non offrono generalmente vantaggi rilevanti per l'ambiente. In ogni caso il materiale non deve contenere materie prime rinnovabili geneticamente modificate o essere prodotto a partire da esse.	
Acetato di cellulosa (CA)	Tutti (escluso il vino)		
Confezioni compostabili o biodegradabili			
Amido plastico (miscele di amido, materia prima polimerica, alcool polivinile/PVAL, amido termoplastico)	Tutti (escluso il vino)	Se conforme alla norma europea per gli imballaggi compostabili (EN13432). In ogni caso il materiale non deve contenere materie prime rinnovabili geneticamente modificate o che sono prodotte a partire da esse.	
Acido polilattico			
Prodotti a base di cellulosa			
Acidi grassi polidrossilati (PHF)			
Altri materiali			
Terracotta	Tutti		
Fogli di metallo e latta	Tutti (escluso il vino)	Saldato senza materiali di saldatura	
Vetro	Tutti		

Tab.: 27/ Aggiunta di SO_2 al vino

Zucchero residuo	SO_2 totale [mg/l] all'imbottigliamento	
	Rossi (*)	Bianchi, Frizzanti, Rosati. (*)
<2g/l di zucchero residuo	70	90
≥2g/l fino a 5g/l di zucchero residuo	80	110
≥5g/l fino a 9g/l di zucchero residuo	110	
Per tutti gli altri vini il limite massimo di SO_2 fissato a norma dell All.1 parte B del Reg. Delegato (UE) 2019/934 del 12/03/2019 e succ. modifiche e integrazioni (Rif. Reg_UE 848/2018 e s.m.i.) è ridotto di 50mg/l. Comunque, il livello massimo di SO_2 in questi vini non può superare i 220mg/l (*) Demeter Italia può autorizzare su richiesta un +20% di SO_2, rispetto ai valori di riferimento, in particolari condizioni ambientali e climatiche eccezionali per i vini rossi, bianchi, rosati e frizzanti.		

Tab.: 28 Panoramica deroghe allo Standard - Trasformazione

Deroga n.	Descrizione	Capitolo	Ulteriori criteri/ restrizioni
I	Liofilizzazione	3.2.1	Solo alcune applicazioni, La necessità e la natura della tecnologia utilizzata dovrebbero essere prese in considerazione, la valutazione è responsabilità di Demeter Italia
II	Utilizzo dei raggi X per il rilevamento di corpi estranei	3.2.2	
III	Enzimi contenenti conservanti	3.3	Sulla base di una dichiarazione di indisponibilità da parte di tre fornitori
V	Prodotti contenenti tra il 66-90% di ingredienti certificati Demeter	4.4.2	Questi prodotti devono includere anche "Questo prodotto contiene tra il 66 e il 90% di ingredienti Demeter" o l'attuale percentuale di ingredienti Demeter in una posizione appropriata sull'etichetta.
VI	Stampa monocromatica del logo	4.5.2	

VII	Piretro con PBO (Piperonil butossido)	5.4.2	Solo se il PBO è presente in materiali in cui è legalmente richiesta la presenza
VIII	Misure per il controllo dei parassiti non approvate	5.4.4	Le motivazioni fornite devono includere almeno: ■ Consulenza e giustificazione da parte di un professionista della disinfestazione. ■ Descrizione e specifiche dei mezzi e dei materiali. ■ Descrizione delle misure per evitare la contaminazione dei prodotti a magazzino successivamente i trattamenti eseguiti. ■ Misure per migliorare la prevenzione al fine di evitare la ripetizione dei trattamenti
IX	Cloro attivo come agente pulente utilizzato in processi diversi dalla lavorazione della carne e dei prodotti lattiero caseari	5.5.4	
X	Proteine vegetali per scopi cosmetici, chiarificazione e affinamento – prodotti orto frutticoli	7.2.3	
XII	Utilizzo di lieviti neutri certificati biologici	7.12.4	In caso di fermentazione bloccata giustificata (analisi comprovanti un residuo zuccherino inferiore a 50g/litro)
XIII	Altri aromi, oltre a agli ingredienti certificati Demeter – liquori	7.14.5	
XIV	Materie prime spontanee – cosmetici	7.15.4	Utilizzo di materie prime convenzionali provenienti da raccolta spontanea, fino al 2% massimo della formulazione finale. Tale raccolta deve rispettare la popolazione vegetale delle aree spontanee e non può essere ripetuta più di una volta all'anno.
XV	Ingredienti agricoli di origine convenzionale - cosmetici	7.15.5	Seguenti condizioni: È richiesta prova della mancata disponibilità in forma scritta da tre fornitori

			È richiesta l'analisi multi-residuale con i limiti imposti dalla BNN **Tali ingredienti non devono superare il 5% della formulazione totale**
XVII	**Trasporto aereo**	**3.4.3**	■ **Motivazione scritta sufficientemente esaustiva sul perché il trasporto aereo sia inevitabile** ■ **Compensazione della CO_2 almeno in egual misura**
XIX	**Rivestimento interno in PVC per coperchi e capsule**	**7.1.3**	**L'operatore deve presentare due richieste ai fornitori come prova di indisponibilità come previsto al punto 7.1.3**
XX	**Trasporto di sacchi di fave di cacao che superano i 50kg di peso senza l'ausilio di macchinari**	**7.20.7**	
XXI	**Raccolta meccanica dell'uva su parte della superficie vitata**	**7.12.3**	**L'operatore deve garantire e dimostrare a Demeter Italia che almeno il 25% della superficie vitata sia raccolto manualmente.**
XXII	**Uso di zucchero e/o mosto concentrato rettificato (MCR, MCRS) nella produzione di vini frizzanti o spumanti**	**7.12.4**	