

Producción y Procesamiento

Normativa internacional para la certificación y uso de las marcas Demeter, Biodinámica® y marcas relacionadas (Según actualización: Julio 2019 / 1a. edición)

Demeter-International e.V. | Brandschneise 1 | 64295 Darmstadt

demeter - biodynamic since 1924

Tabla de contenidos

Visión Producción y Procesamiento	1
Tabla de contenidos	2
1. Introducción	10
2. Vision, Mision, Principios y valores	11
– Hacia donde queremos ir?	12
Misión – Que es lo que hacemos?	12
Principios – Cómo trabajamos?	14
Valores	15
3. Principios generales	Error! Bookmark not defined.
3.1. Principios para la producción	16
3.2. Principios para el procesamiento	19
3.3. Principios de responsabilidad ecológica.....	20
3.4. Principios de la responsabilidad social.....	20
3.5. Estándares - general.....	21
3.5.1. Campo de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.
3.5.2. Comité de estándares	22
3.5.3. Estructura y sistema.....	22
3.5.4. Cambios de estándares	22
3.5.5. Solicitud y aprobación de nuevos grupos de productos.....	22
3.5.6. Implementación de cambios.....	23
3.6. Certification – general	23
3.6.1. Organizaciones autorizadas a certificar.....	23
3.6.2. Consejo de Acreditación	24
3.6.3. Aseguramiento de la calidad	Error! Bookmark not defined.
3.6.4. Tipos de certificados y aprobación de productos.....	24
3.6.5. Documentación, separación, almacenamiento y flujo de productos	25
3.6.6. Exenciones	25
3.6.7. Sanciones	25
3.7. Residuos.....	26
3.7.1. Deriva de pulverización.....	Error! Bookmark not defined. 27
4. Requisitos fundamentales	29
4.1. Composición y calidad de los productos Demeter.....	29
4.1.1. Calidad de la materia prima - definición general.....	29
4.1.2. Origen de la materia prima.....	29
4.1.3. Disponibilidad de la materia prima Demeter.....	30
4.1.4. Inclusión de productos orgánicos parcialmente procesados.....	Error! Bookmark not defined.
4.1.5. Cálculo de los ingredientes de los productos Demeter.....	31

4.2. Métodos de procesamiento.....	32
4.2.1. Métodos aprobados o restringidos aprobados	32
4.2.2. Métodos prohibidos.....	33
4.3. Ayudas y aditivos.....	Error! Bookmark not defined. 4
5. Estandáres de etiquetado	40
5.1. Introducción	40
5.2. Marco legal para el etiquetado.....	Error! Bookmark not defined.
5.3. Uso de la marca.....	41
5.4. Etiquetado de productos Demeter.....	41
5.4.1. Productos de un solo ingrediente.....	41
5.4.2. Productos de ingredientes múltiples.....	42
5.4.3. En Conversión a Productos e Ingredientes Demeter.....	42
5.5. Logotipo de la marca Demeter	43
5.5.1. Ubicación normalizada en los productos.....	Error! Bookmark not defined. 4
5.5.2. Esquema de forma y color	44
5.5.3. Adición de texto al logotipo de la marca comercial.....	45
5.5.4. Estilo y fuente de la marca Demeter	45
5.6. Etiquetado con el sello.....	46
5.7. Etiquetado con la marca de la flor.....	46
5.8. Etiquetado con Biodinámico/Biodinámico.....	46
5.9. Etiquetado de los productos procedentes de la gestión apícola	47
5.10. Etiquetado de productos que contienen alcohol	47
5.10.1. Etiquetado de bebidas alcohólicas.....	47
5.10.2. Etiquetado de vinos Demeter y Biodinámicos	47
5.10.3. Etiquetado de otros productos con ingredientes alcohólicos	48
5.11. Etiquetado de cosméticos Demeter.....	48
5.12. Etiquetado de textiles Demeter	49
5.13. Etiquetado de productos de la cría biodinámica.....	50
5.14. Etiquetado de productos de gallinas ponedoras.....	51
6. Control de plagas y limpieza de las instalaciones de almacenamiento y producción	52
6.1. Introducción	52
6.2. Ámbito de aplicación.....	52
6.3. Medidas de prevención.....	53
6.4. Control de plagas.....	53
6.4.1. Protocolo de tratamiento	53
6.4.2. Medidas permitidas - almacenes.....	53
6.4.3. Medidas aprobadas - materias primas	54
6.4.4. Otras medidas.....	54

6.5. Agentes de limpieza.....	54
6.5.1. Productos de limpieza - conceptos básicos.....	54
6.5.2. Productos de limpieza recomendados	55
6.5.3. Productos de limpieza permitidos.....	55
6.5.4. Productos de limpieza no permitidos.....	55
7. Producción	57
7.1. Producción agrícola y vegetal	57
7.1.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.
7.1.2. Semillas y material de propagación.....	58
7.1.2.1. Principios generales – material de siembra y propagación.....	58
7.1.2.2. Materiales de multiplicación para vegetales	58
7.1.2.3. Material de propagación para cultivos arbóreos y cultivos perennes	59
7.1.3. Estiércol.....	59
7.1.3.1. Cantidad de estiércol	59
7.1.3.2. Cantidad de estiércol - huertas	59
7.1.3.3. Abonos y cultivos hortícolas en el suelo.....	Error! Bookmark not defined.
7.1.3.4. Abonos y suelos traídos.....	Error! Bookmark not defined.1
7.1.4. Cuidado y protección de las plantas.....	61
7.1.5. Huertas y vegetales de campo.....	62
7.1.5.1. Estiércoles, suelos y mezclas para macetas	62
7.1.5.2. Técnicas de cultivo.....	63
7.1.5.3. Cuidado y protección de las plantas.....	63
7.1.5.4. Control de malezas	63
7.1.5.5. Producción bajo vidrio y plástico	63
7.1.5.6. Brotes y brotes.....	64
7.1.6. Cultivos perennes (frutales y vitivinícolas).....	64
7.1.6.1. Estacas de apoyo	64
7.1.7. Setas	64
7.1.7.1. Origen de las esporas	64
7.1.7.2. Origen del sustrato de cultivo.....	64
7.1.7.3. Medidas biodinámicas.....	65
7.1.7.4. Iluminación.....	65
7.1.7.5. Salud de los cultivos	65
7.1.7.6. Limpieza y desinfección de galpones y sustratos de cultivo.....	65
7.1.7.7. Reciclaje de compost de setas usados	66
7.1.8. Biodiversidad y medio ambiente	66
7.1.8.1. Deforestación de la selva virgen	Error! Bookmark not defined.
7.1.8.2. Agua de riego.....	66
7.1.8.3. Reserva de biodiversidad.....	66

7.1.9. Mejoramiento biodinámico de plantas	67
7.1.9.1. Ámbito de aplicación y fundamentos	67
7.1.9.2. Requisitos generales para la obtención de nuevas variedades	68
7.1.9.3. Requisitos para la cría con fines de conservación.....	69
7.1.9.4. Requisitos especiales de documentación.....	69
7.1.9.5. Directrices de transparencia para el fitomejoramiento.....	69
7.2. Preparados biodinámicos (véase también el Apéndice 10)	70
7.3. Cría de animales.....	71
7.3.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined. 71
7.3.2. Requisitos para tener ganado	71
7.3.3. Velocidad de almacenaje	71
7.3.4. Cooperación entre explotaciones.....	72
7.3.5. Gestión	72
7.3.5.1. Manejo de ganado	73
7.3.5.2. Manejo de ovinos, caprinos y equinos.....	74
7.3.5.3. Manejo ganado porcino.....	Error! Bookmark not defined.
7.3.5.4. Gestión de las aves de corral - normativa básica	75
7.3.5.5. Gestión de aves de corral - normativa específica.....	76
7.3.6. Alimentación	77
7.3.6.1. Producción en la granja / Demeter share para todos los animales	78
7.3.6.2. Alimentaciones en conversión.....	78
7.3.6.3. Alimentación de vacas lecheras, ovejas, cabras y caballos.....	79
7.3.6.4. Alimentación de ganado vacuno	79
7.3.6.5. Alimentación de terneros de reposición, terneros de engorde, potros, corderos y cabritos.....	80
7.3.6.6. Ganado nómada y pastoreo en zonas no cultivadas	80
7.3.6.7. Animales invitados	80
7.3.6.8. Pastizales comunitarios	81
7.3.6.9. Alimentación de cerdos.....	81
7.3.6.10. Alimentación de aves de corral	82
7.3.7. Cría e identificación	82
7.3.7.1. Cría.....	82
7.3.7.2. Identificación de las existencias y mantenimiento de registros.....	82
7.3.8. Origen de los animales, entrada en stock y comercialización.....	83
7.3.8.1. Animales traídos para la cría o la expansión del rebaño	83
7.3.8.2. Animales introducidos para engorde	83
7.3.8.3. Leche, vacas lecheras y terneros, bovinos de carne para engorde.....	83
7.3.8.4. Ovinos y caprinos	84
7.3.8.5. Cerdos	85

7.3.8.6. Aves de corral.....	86
7.3.8.7. Productos apícolas.....	87
7.3.9. Tratamiento veterinario de los animales.....	87
7.3.9.1. Requisitos generales para todos los animales	87
7.3.9.2. Uso de medicamentos para grandes y pequeños Bovinos, Camélidos, Equinos, ciervos y cerdos.....	88
7.3.9.3. Requisitos adicionales para las aves de corral, los cerdos de engorde, los conejos y otros animales pequeños	88
7.3.10. Transporte y sacrificio de ganado	89
7.4. Conversión de una explotación agrícola	89
7.4.1. Plan de conversión	89
7.4.2. Conversión de toda la granja	90
7.4.3. Reconversión de nuevas superficies agrícolas.....	90
7.4.4. Certificación en períodos de conversión.....	91
Apéndice 1: Cálculo de la carga ganadera.....	95
Apéndice 2: Alimentaciones permitidas traídas.....	97
Apéndice 3: Extensores de piensos y aditivos permitidos	99
Apéndice 4: Fertilizantes y acondicionadores de suelos permitidos/restringidos.....	100
Apéndice 5: Materiales y métodos permitidos para el cuidado y la protección de las plantas.....	102
Apéndice 7:Aprobación de las exenciones.....	104
Apéndice 8: Edad mínima de sacrificio para las aves de corral.....	107
Apéndice 10: Preparados biodinámicos.....	108
8. Estandáres de producto para las categorías de productos Demeter	111
8.1. Embalaje	111
8.1.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.
8.1.2. 1. Principios generales.....	112
8.1.3. Materiales de embalaje explícitamente prohibidos	112
8.1.4. Materiales de embalaje aprobados o restringidos	112
8.2. Frutas y vegetales	115
8.2.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.
8.2.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	115
8.2.3. Fruta	115
8.2.4. Vegetales (incluidas patatas y setas)	116
8.2.5. Envasado - frutas y verduras	117
8.3. Pan, pasteles y bollería.....	118
8.3.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.
8.3.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	118
8.3.3. Principios generales - Pan, pasteles y bollería	118
8.3.4. Ingredientes, ayudas y aditivos - Pan, pasteles y bollería	119
8.3.5. Métodos de transformación específicos del producto - Pan, pasteles y bollería	120

8.4. Granos, productos de soja, productos de cereales y pastas.....	121
8.4.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.
8.4.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	121
8.4.3. Principios generales: cereales, productos a base de soja, productos a base de cereales y pastas alimenticias	121
8.4.4. Ingredientes, ayudas y aditivos - granos, productos de soja, productos de cereales y pastas alimenticias	122
8.4.5. Métodos de procesamiento específicos para cada producto: cereales, productos de soja, productos a base de cereales y pastas	122
8.5. Hierbas y especias	123
8.5.1. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	123
8.5.2. Principios generales - Hierbas y especias.....	123
8.5.3. Ingredientes, ayudas y aditivos - Hierbas y especias	124
8.5.4. Métodos de transformación específicos del producto - Hierbas aromáticas y especias	124
8.6. Carne y productos cárnicos	125
8.6.1. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	125
8.6.2. Principios generales - carne y productos cárnicos	125
8.6.3. Ingredientes, ayudas y aditivos - carne y productos cárnicos.....	125
8.6.4. Métodos de transformación específicos para cada producto - carne y productos cárnicos	126
8.7. Leche y productos lácteos	127
8.7.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.
8.7.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	127
8.7.3. Principios generales - leche y productos lácteos.....	127
8.7.4. Ingredientes, ayudas y aditivos - leche y productos lácteos	128
8.7.5. Métodos de transformación específicos del producto - leche y productos lácteos.	128
8.8. Leche maternizada	130
8.8.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.
8.8.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	130
8.8.3. Principios generales - Preparados para lactantes	130
8.8.4. Ingredientes, ayudas y aditivos - Preparados para lactantes.....	131
8.8.5. Métodos de transformación específicos de los productos - Preparados para lactantes	131
8.9. Aceites y grasas de cocina.....	132
8.9.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.
8.9.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	132
8.9.3. Principios generales - Aceites y grasas de cocina.....	132
8.9.4. Ingredientes, sustancias auxiliares y aditivos - Aceites y grasas de cocina.....	133
8.9.5. Métodos de transformación específicos del producto - Aceites y grasas de cocina	133
8.10. Azúcar, edulcorantes, confitería, helados y chocolate.....	135
8.10.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.

8.10.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	135
8.10.3. Ingredientes, ayudas y aditivos: azúcar, edulcorantes, confitería, helados y chocolate	136
8.10.4. Métodos de procesamiento específicos del producto: azúcar, edulcorantes, confitería, helados y chocolate.....	136
8.11. Cerveza	137
8.11.1. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	137
8.11.2. Principios generales - cerveza	137
8.11.3. Ingredientes, ayudas y aditivos - cerveza.....	138
8.11.4. Métodos de transformación específicos del producto - cerveza	139
8.12. Vino y vino espumoso.....	140
8.12.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.
8.12.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	140
8.12.3. Principios generales - Vino.....	140
8.12.4. Ingredientes, ayudas y aditivos - Vino	142
8.12.5. Métodos de transformación específicos del producto - Vino.....	144
8.12.6. Embalaje y limpieza - Vino	144
8.13. Sidra, vinos de frutas y vinagre.....	145
8.13.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.
8.13.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	145
8.13.3. Principios generales - sidra, vinos de frutas y vinagre.....	145
8.13.4. Ingredientes, ayudas y aditivos - sidra, vinos de frutas y vinagre	146
8.13.5. Métodos de transformación específicos del producto - sidra, vinos de frutas y vinagre.....	146
8.14. Bebidas alcohólicas y alcohol para su posterior transformación	147
8.14.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.
8.14.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	147
8.14.3. Principios generales - bebidas alcohólicas y alcohol para su posterior transformación.....	147
8.14.4. Ingredientes, sustancias auxiliares y aditivos - Aguardientes alcohólicos y alcohol destinados a una elaboración posterior	148
8.14.5. Métodos de transformación específicos para cada producto - Aguardientes alcohólicos y alcohol para transformación complementaria	149
8.15. Cosméticos y productos para el cuidado personal	150
8.15.1. Ámbito de aplicación.....	Error! Bookmark not defined.
8.15.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	150
8.15.3. Principios generales - productos cosméticos y de cuidado personal	150
8.15.4. Ingredientes, ayudas y aditivos - productos cosméticos y de cuidado personal ..	152
8.15.5. Ingredientes agrícolas de origen convencional.....	155
8.15.6. Métodos de procesamiento específicos del producto - productos cosméticos y de cuidado personal	155
8.16. Textiles.....	157

8.16.1. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	157
8.16.2. Principios generales - Textiles	157
8.16.3. Materia prima, ayudas y aditivos - textiles.....	158
8.16.4. Métodos de transformación específicos de cada producto - Textiles.....	158
8.17. Complementos alimenticios, sanitarios y farmacéuticos.....	159
8.17.1. Ámbito de aplicación	Error! Bookmark not defined.
8.17.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento	160
8.17.3. Ingredientes, ayudas y aditivos - complementos alimenticios, sanitarios y farmacéuticos	160
8.17.4. Métodos de procesamiento específicos para cada producto - alimentos, suplementos para la salud y farmacéuticos	160
8.17.5. Cápsulas y recubrimientos - alimentos, suplementos para la salud y farmacéuticos	160
8.18. Definiciones/Glosario.....	162



1.Introducción

Normativa internacional para el uso de las marcas DEMETER, Biodinámica® y marcas comerciales relacionadas – sección general.

Las normativas para el uso de las marcas DEMETER®, Biodinámico® y las marcas relacionadas, establecen los criterios dentro de los cuales se certifican estos productos. Están implícitas, en todos los lugares en estas normas donde aparece la palabra, palabra estilizada, logotipo o marca comercial "Demeter", Biodinámico®. Estas normas proporcionan la base legal, y obligatoria para todas las partes contratadas, y de esta manera aseguran la calidad e integridad de los productos DEMETER, Biodinámico y otras marcas relacionadas.

Este documento establece la visión, la misión y los objetivos que sirven de inspiración para la producción y la elaboración biodinámica, los principios en los que se basan las normas o directrices. También, describe los procesos mediante los cuales Demeter Internacional desarrolla e implementa estos estándares.

Todos los productos que llevan DEMETER®, Biodinámico® y las marcas relacionadas son producidos y elaborados de acuerdo con esta normativa y son inspeccionados y certificados por la autoridad responsable en los respectivos países.

Fundamental para toda la actividad y los productos Demeter, es el reconocimiento de qué como seres humanos, dependemos de la generosidad del mundo natural y de la actividad humana para nutrir, cuidar y vestir a los seres humanos. Estas normas articulan como se pueden apoyar y trabajar en colaboración, el mundo natural y la humanidad.



2. Visión, Misión, Principios y Valores

Agri-Cultura para el Futuro

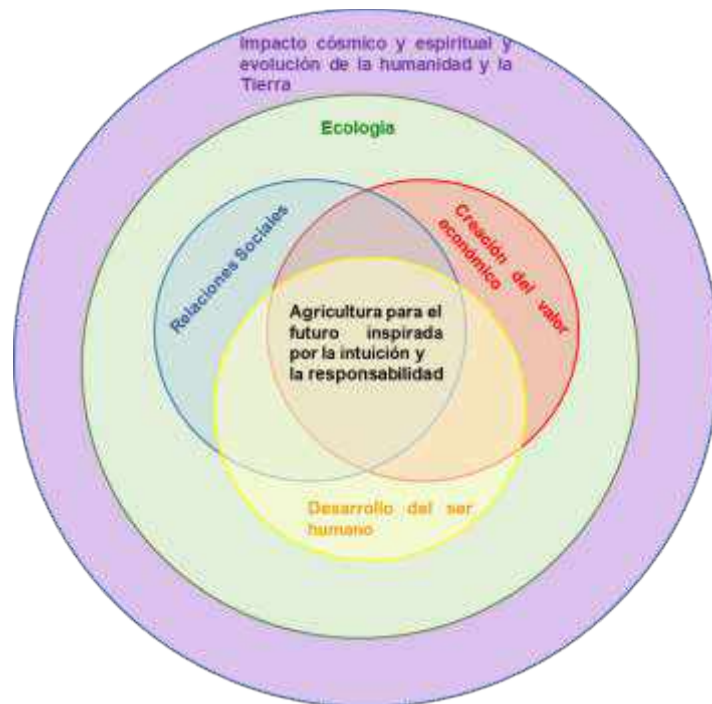
El futuro del Movimiento Biodinámico está inspirado por la gente de la Agri-Cultura; agricultores, elaboradores, distribuidores, científicos y consumidores, y se caracteriza por la apertura tanto interna como externa. Este movimiento se esfuerza por conectarse con otros movimientos y en entablar diálogos honestos y abiertos con la sociedad. Esto es esencial para el desarrollo y difusión de la práctica de la Agri-Cultura Biodinámica, que está firmemente respaldada por la Asociación Biodinámica Internacional (IBDA), la Sección de Agricultura del Goetheanum, Demeter Internacional y las organizaciones o asociaciones nacionales de Biodinámica y Demeter en todo el mundo.

Ligado a lo anterior, el movimiento mantiene como fuente de inspiración y fuerza, los principios biodinámicos basados en la antroposofía de Rudolf Steiner; esto incluye el Curso de Agricultura y su comprensión holística del desarrollo personal y social saludable, comunicándolo a través de la educación, el asesoramiento y la difusión.

En el título “Agri-Cultura para el Futuro”, resalta la palabra “cultura”, pues enfatiza que no sólo se trata del cultivo de tierras agrícolas, o procesamiento y comercialización de buenos alimentos, sino que realmente se trata sobre el desarrollo del Ser humano y de la Tierra. Con ello, concebimos el término y el concepto siempre ampliándolo y desarrollándolo, como un concepto en formación hacia el futuro. Por lo tanto, seguiremos desarrollando nuestra misión, visión y principios con todas las partes interesadas e involucradas.

También se debe destacar, que la Agri-Cultura es vista como un fundamento esencial para el desarrollo tanto personal como social, y ganará importancia en la medida que proporcione soluciones a todos los temas cruciales del presente, incluidos los económicos, culturales, sociales y ecológicos.

Presentamos nuestra visión, misión y principios en las cuatro dimensiones del desarrollo holístico sostenible, complementadas por una quinta esfera de influencias cósmicas y espirituales. Esto contribuirá a una mejor comprensión estructural y visión de conjunto, pero no opuesta a la visión fundamental holística. Las dimensiones individuales están integradas entre sí y se enriquecen mutuamente.



Visión - ¿A dónde queremos ir?

Queremos una Agri-Cultura qué...

- ... anime la humanidad a asumir la responsabilidad del Desarrollo holístico de la tierra (Ecología)
- ... impulse y permita a las personas desplegar su potencial individual y desarrollar su plena consciencia (Desarrollo del Ser humano)
- ... produzca alimentos nutritivos y saludables y otros productos agrícolas de alta calidad que nutran el cuerpo, el alma y el espíritu (Creación del valor económico)
- ... fomente que las personas vivan y trabajen juntas con dignidad, respeto mutuo y tolerancia (Relación social)
- ... acoja el mundo material y espiritual y empodere la humanidad a ser consciente de las fuerzas y sustancias cósmicas y terrestres (Influencia Cósmico y Espiritual)

Misión - ¿Qué estamos haciendo?

Con el fin de alcanzar nuestra visión, queremos:

En Ecología

- Crear un suelo vivo y mejorar la fertilidad.
- Crear un contexto de vida en el que los seres humanos, animales y plantas puedan prosperar y desarrollarse.

- Avanzar en la continua evolución de los animales domésticos y plantas cultivadas

En Desarrollo del ser Humano.

- Encontrar soluciones sociales y técnicas innovadoras a los desafíos a los que nos enfrentamos y desarrollar una nueva comprensión de la nutrición y la calidad de los alimentos con metodologías adecuadas para evaluar la calidad.
- Establecer diálogos con las personas que trabajan con técnicas de cultivo tradicional, ecológico, espirituales y alternativos, así como con quienes se dedican a la agricultura convencional.
- Educar a los consumidores para aumentar la conciencia de su responsabilidad
- Permitir a los agricultores, elaboradores y distribuidores la práctica de la Agri-Cultura para el futuro.
- Continuar desarrollando la visión, misión y principios con todas las partes interesadas.

En la Creación del valor económico

- Manejar los recursos con cuidado durante los procesos de producción y consumo.
 - Desarrollar un enfoque de cooperación durante la cadena de producción y crear colaboraciones con empresas y grupos de la sociedad civil.
- Hacer uso de la tecnología de una manera consciente y enfocada a servir a nuestros objetivos.
 - Apoyar a los productores en nuestro movimiento para que reconozcan y se adapten a las demandas del mercado y animar a los consumidores a que entiendan la importancia de los productos regionales y de temporada.

En las Relaciones Relaciones sociales

- Animar a las comunidades individuales a perseguir y desarrollar la agricultura en cada contexto específico.
- Trabajar activamente para crear las condiciones necesarias para un desarrollo sostenible y holístico.
- Elaborar directrices y normas que incluyan los valores sociales y desarrollar formas adecuadas para evaluarlos, asegurando que, nuestra marca está protegida y siga siendo digna de confianza.

En la influencia cósmico y espiritual

- Desarrollar habilidades espirituales y buscar el conocimiento

Principios - ¿Cómo trabajamos?

En la Ecología

- Con la crianza de rumiantes (especialmente ganado con cuernos), diversidad en la rotación de cultivos, cultivos seleccionados, compostaje ecológico del estiércol y el uso de los preparados biodinámicos, vitalizamos el suelo e incrementamos su fertilidad.
- En todo el mundo con granjas que se adapten al contexto regional para formar un organismo individual, que sea viable por sí mismo creando diferentes hábitats ecológicos, culturales y sociales para el futuro desarrollo de las plantas, animales y seres humanos.
- Usando métodos de mejoramiento biodinámicos y holísticos creamos las condiciones para una alimentación sana, con carácter, madura y beneficiosa. Tratamos a los animales con humanidad y les permitimos desarrollarse según su naturaleza.

En el Desarrollo del Ser Humano

- Seguimos un enfoque de investigación interdisciplinario, orientado para desarrollar y mejorar continuamente los métodos Biodinámicos, en la calidad de los alimentos y la actividad de la Económica Asociativa.
 - Fomentamos los diálogos abiertos y enriquecidos, basados en el respeto mutuo. Ofrecemos una total transparencia sobre el origen, producción, elaboración y composición del producto con el fin de reforzar la responsabilidad personal y la libertad de elección de los consumidores. También desarrollamos continuamente métodos de “contabilidad de costos reales” que consideran todos los costos externos de producción de alimentos y hacen comprensibles dichos costos.
- Proporcionamos a nuestros agricultores los conocimientos y las habilidades que necesitan para mejorar la calidad de su trabajo y, al mismo tiempo, seguir siendo competitivos. Creamos una cultura comunitaria que se centra en las personas, en su necesidad de desarrollo individual, en su espíritu emprendedor y en su poder de innovación.
- La comunidad “Demeter” permite el contacto y la toma de decisiones en la Asociación Demeter a lo largo de la cadena de valor, desde los productores hasta los consumidores, con una mejora constante de los procesos de trabajo y las estructuras de gestión.

En la Creación del Valor Económico

- Nos esforzamos por utilizar los recursos en la producción y el consumo de forma cuidadosa, sostenible e innovadora. El objetivo es una economía de cadenas de valor cerradas que utilice materias primas y fuentes de energía renovables, que preserven y desarrollen las calidades nutricionales, organolépticas y las fuerzas formativas de los alimentos.
- Cooperamos con organizaciones de agricultura ecológica, la sociedad civil y empresas de diversos sectores industriales, que comparten nuestros objetivos de un futuro mejor y en equilibrio de las cadenas de valor regionales y el en comercio internacional, ofreciendo precios razonables por sus productos. En caso de competencia entre miembros, se evita un tratamiento inadecuado y negativo.

- Todas las actividades deben realizarse sin interferir o dañar de manera desproporcionada con los organismos vivos y los ecosistemas. Un ecosistema vivo y sostenible es nuestro valor más alto.
- Nos comunicamos de manera transparente y proporcionamos tanto a los agricultores como a los consumidores, información completa y clara sobre el mercado, así como los antecedentes y las condiciones de producción.

En las Relaciones Sociales

- Somos conscientes de las diferencias culturales, climáticas y condiciones geográficas de países miembros y estamos abiertos a la adaptación apropiada y transparente para obtener las mejores prácticas.
- Ejercemos presión para tener una estructura de precios basada en valores que reflejan los verdaderos costos de producción, incluyendo los costos sociales y ecológicos, y llevamos de manera activa nuestra misión y valores agro-culturales al público.
- Establecemos las condiciones para un comercio justo y respetuoso entre todos los miembros de la cadena de valor y garantizamos el método Biodinámico en la transformación de las materias primas y el comercio de la marca “Demeter”.

En la Influencia Cósmica y Espiritual

- Somos receptivos y conscientes de las habilidades espirituales individuales, sensibles y alertas a nuestro entorno y la vida emocional de quienes nos rodean. Por lo tanto, nos esforzamos por el conocimiento y la iluminación.

Valores

Aspectos	Valores fundamentales	Actitud interna	Actitud interna Externa
Ecología	Sustabilidad	Respeto	Responsabilidad
Desarrollo humano	Libertad	Mente-abierta	Interés
Creación de valor económico	Solidaridad	Empatía	Asociación
Relaciones sociales	Igualdad	Sentido de justicia	Equidad
Influencia cósmico y espiritual	Visión holística	Búsqueda espiritual	Conectar con el contexto



3. Principios generales

Normativa Internacional para el uso de las marcas DEMETER, Biodinámica[®], y marcas comerciales relacionadas – sección general.

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio 2019

3.1. Principios de producción

En los procesos vitales actúan conjuntamente muchas y diversas fuerzas que no sólo provienen de las interacciones materiales. Todas las prácticas agrícolas se basan en activar y mejorar los procesos que estimulen y vigoricen estas conexiones naturales.

La agricultura biodinámica es esencialmente la configuración de los contextos de vida y no puede definirse como un proceso de fabricación de artículos inanimados. A través del trabajo de las personas de una granja, se mantiene la fertilidad del suelo, las plantas, semillas y animales domésticos en armonía con las condiciones locales, constituyendo un organismo vivo. La enorme diversidad del mundo natural significa que unas prácticas agrícolas adecuadas en un lugar puedan ser completamente inadecuadas en otro. El marco de estas normas, también deben considerarse las predisposiciones y las habilidades de los agricultores en los diferentes diseños de la granja. En el momento de realizar determinadas prácticas que afectan a los procesos vivos es importante que sean en el momento correcto. Esto incluye en particular la aplicación concienzuda y regular de los preparados biodinámicos, incluyendo consideración de los ritmos cósmicos en la producción de plantas y en la cría de animales.

El trabajo biodinámico requiere que se esté fuertemente conectado con la naturaleza esencial del método biodinámico, sus principios y objetivos. Esto requiere una intensiva vivencia de los procesos naturaleza utilizando la observación, el pensamiento y la percepción. Una comprensión cada vez más profunda de las conexiones en la naturaleza, basada en el conocimiento, se pueden obtener mediante un esfuerzo constante. El trabajo cooperativo en las diferentes asociaciones de asesores, eventos públicos, revistas y libros son todas fuentes importantes de ayuda y apoyo. El cuerpo especial de conocimientos que es la base de la agricultura biodinámica, en la medida en que se extiende más allá de la experiencia práctica

y científica, se deriva del "Curso de Agrícola" de 1924, y el contexto espiritual de la antroposofía dentro del cual este se impartió.

(Curso de Agrícola: Ciclo de conferencias sobre agricultura de Rudolf Steiner, de 1924 (número del catálogo de las obras completas: GA 327, con el título "Curso sobre agricultura biológico-dinámica")

El fin es practicar siempre la agricultura de forma que la estructuración de la granja como una unidad integral dé como resultado productividad y salud, y que los insumos necesarios para la producción se generen en la propia granja. Pero si alguien desea utilizar estas normas de modo que –lo que es común en las leyes– su única preocupación es seguir las formalidades o buscar fisuras para obtener ventajas económicas, debe practicar otro tipo de agricultura. La tarea de la organización respectiva con sus representantes y el servicio de asesoramiento es prevenir estos desarrollos.

Por último, es importante que cada agricultor, desde sus propios conocimientos, sea capaz de actuar cada vez más responsablemente respecto a estas normas. Cada persona puede agradecer a la acción del movimiento biológico - dinámico una parte de su existencia y éxito, y cada acto local, aun sin ser visto, contribuye al conjunto de la comunidad. Por tanto, cada cual siempre debe actuar de modo que confirme y justifique la confianza del consumidor en el método biodinámica y en los productos Demeter.

La agricultura es la expresión de un activo encuentro modelador entre la humanidad y el mundo natural. Las necesidades de las personas que conviven en una cultura particular determinan el paisaje. Para ser capaces de nutrir verdaderamente, los productos de esta agricultura deben dirigirse al ser humano. Tener animales, con la producción de estiércol resultante, ha sido y todavía es fundamental para los cultivos. La cría de animales exige la producción de alimentos para ellos, el ganado mayor necesita particularmente alimento, que es un factor importante a tener en cuenta cuando se planifica la rotación de cultivos. Los cultivos están determinados por las necesidades tanto de los animales como de los seres humanos, y exigen cuidar la tierra de labor de forma consciente. La gestión local adecuada reconoce las necesidades del ser humano, del animal, de la planta y de la tierra.

En este sentido, las normas comienzan por el ser humano, sigue el reino animal y luego la parte de los cultivos, incluidos el estiércol y las consideraciones sobre la tierra. Finalmente, se resumen las cuestiones legales.

Todas las medidas utilizadas en una empresa gestionada bajo el método biodinámico, debe ser evaluado de acuerdo con los principios holísticos. En una totalidad viva, es de real importancia no solo equilibrar los requisitos materiales del sistema, sino también como explicó Rudolf Steiner en el Curso de Agricultura, equilibrar el agotamiento de las fuerzas de la vida. La atención consciente a cada detalle en la producción, almacenaje y uso de los preparados biodinámicos es de gran importancia en este contexto.

El conocimiento científico espiritual indica que los componentes de origen mineral, vegetal y animal pueden ser metamorfoseados por los efectos de las influencias cósmicas y terrestres, durante el transcurso del año en preparados impregnados por esas fuerzas. Cuando se utilizan en el suelo, plantas o estiércol, estos preparados contribuyen a avivar la tierra, aumentando la producción y la calidad de plantas y la producción de animales en una granja Biodinámica.

Los preparados deben prepararse en la granja o en cooperación con otras granjas, si es posible. Las plantas y los animales para producción deben venir de la propia granja o si es posible de otra empresa gestionada bajo el método Biodinámico. La experiencia y los conocimientos adquiridos hasta la fecha, por la observación y la práctica serán utilizados para la producción y el uso.

El efecto total solo puede ser esperado cuando todos los preparados (compost y preparados para pulverizar) son utilizados en el estiércol y para el cuidado de las plantas durante todo el año utilizando los métodos y los tiempos apropiados (como dinamizar durante una hora).

Esta normativa indica intenciones para la producción animal proporcionando solo los requerimientos mínimos.

Los animales domésticos, como seres como seres dotados de alma, son dependientes de nuestros cuidados. El cuidado diario, debe llevarse de modo que el animal reciba todas las atenciones debidas, así como prever que pueda realizar las peculiaridades de su comportamiento innato. Los desequilibrios, tanto en el plano físico como anímico, han de reconocerse a tiempo y rectificarse cuidadosamente. La observación continua y despierta de los animales es condición previa para ello.

La cría animal, con la producción acompañante de su alimento, es una parte importante de la empresa agraria. Respecto al desarrollo de la empresa, el Organismo-Granja no puede funcionar si animales. Esto se aplica en particular a los rumiantes. Los cultivos alimenticios y el estiércol bien equilibrado que se crea gracias al ganado mayor contribuyen considerablemente a la vitalización de la tierra y al florecimiento a largo plazo de la granja. La cooperación armoniosa de la humanidad con los tres reinos de la naturaleza puede conducir a un organismo-granja animado y vivo.

"Pues han de saber que las fuerzas cósmicas activas en una planta vienen del interior de la tierra y son conducidas hacia arriba, y si una planta es particularmente rica en esas fuerzas cósmicas y un animal la come —animal que, a su vez, a partir de ese alimento suministra al mismo tiempo el estiércol acorde con su organización particular—, entonces ese animal produce el abono apropiado para ese suelo en el cual crece la planta."

Rudolf Steiner

La experiencia muestra que los animales nacidos y criados en una granja donde existe la preocupación por su alimentación y protección y se dónde cubren sus necesidades de un modo afectuoso, tienen mejor salud y fertilidad y una vida productiva más prolongada.

Por tanto, en cada situación dada se debe hacer todos los esfuerzos posibles para crear unas condiciones de vida óptimas para los animales y solo llevar a la granja animales de otras empresas igualmente bien administradas.

Los cuernos son importantes para el desarrollo de las fuerzas vitales de los rumiantes. Proporcionan fuerzas de oposición, equilibradores de los intensos procesos digestivos y de absorción del animal. Forman parte integral del ser de la vaca. El estiércol vacuno, comparado con el de otros animales, tiene un efecto particularmente estimulador de la fertilidad de la tierra. Los cuernos también tienen una gran importancia como envolturas en la elaboración de los preparados biodinámicos.

3.2. Principios de elaboración

Los productos Demeter se han producido y elaborado según las normativas para el uso de Demeter, Biodinámica® y otras marcas relacionadas, después han inspeccionados y certificados por la autoridad responsable del país respectivo

El objetivo

Los productos Demeter contribuyen a la nutrición, cuidado y vestido de la humanidad. Por tanto, el ser humano se encuentra en el centro de cualquier acción y proporciona el patrón para cualquier acción que uno pueda tomar.

El objetivo de la elaboración de los productos Demeter es el mantenimiento y, si es posible, el aumento de las cualidades que se generan en el método biodinámico.

El alimento Demeter no sólo constituye la base de la nutrición del cuerpo físico sino asimismo de la vida anímica y espiritual. Este punto de vista más amplio sobre los alimentos supone que también se debe considerar a este nivel las necesidades de la humanidad.

El fundamento

La calidad de los productos Demeter se funda en la Ciencia Espiritual de Rudolf Steiner (1861-1925). Las ideas y métodos de la agricultura biodinámica surgen de él, así como los principios de la nutrición antroposófica. Junto a las consideraciones cuantitativas habituales se añade la dimensión cualitativa de la vida, el alma y el espíritu.

Elaboración

Durante la elaboración, la calidad de los productos Demeter debe mantenerse y aumentarse. La elaboración es un avanzar en el refinamiento de las cualidades biodinámicas de las materias primas.

Los métodos de elaboración afectan a la calidad del producto. Por tanto, el objetivo es elegir métodos apropiados para el producto y el conjunto de las necesidades de la humanidad.

Se debe prescindir de la mayoría de los aditivos y coadyuvantes para la elaboración. Algunos ya no hacen falta por la elevada calidad biodinámica de las materias primas utilizadas; otras pueden sustituir la utilización de técnicas apropiadas o la artesanía.

La evaluación del alimento DEMETER.

Los ingredientes y el método de elaboración afectan la calidad del alimento.

Por esa razón, la evaluación del alimento Demeter se lleva a cabo utilizando pruebas analíticas, microbiológicas y sensoriales, así como métodos que ponen de manifiesto las fuerzas vitales

Descripción del producto

Un producto auténtico es aquel cuya composición e historial es transparente para todos los distribuidores y consumidores que lo ven. Una declaración clara en la etiqueta es el primer paso.

Consideraciones ecológicas

La elaboración de los productos Demeter y su distribución debe llevarse a cabo de la forma más respetuosa posible con el medio ambiente. La responsabilidad hacia la humanidad y el medio ambiente debe estar en primer plano en cada paso.

3.3. Principios de responsabilidad ecológica

- La producción, la elaboración y el comercio de los productos Demeter deben llevarse a cabo de una manera que reconozca que somos responsables y que dependemos de los ecosistemas que funcionan de forma saludable y que son la base de toda la vida en la tierra.
- La agricultura y la elaboración bajo el punto de vista biodinámico tienen el potencial de hacer contribuciones prácticas para ayudar a resolver las múltiples y graves crisis que están afectando al mundo viviente, incluyendo el cambio climático, la degradación del suelo, la contaminación y la pérdida de biodiversidad. Para ello, los operadores Demeter deben tener en cuenta su responsabilidad por los sistemas ecológicos locales y globales y el bienestar de las generaciones futuras, a la hora de reflexionar sobre sus empresas y tomar decisiones sobre sus actividades.
- A nivel práctico, esto requiere una evaluación del uso de los recursos en cada paso de la cadena de suministro Demeter, con atención especial al uso de combustibles fósiles y recursos no renovables.

3.4. Principios de la responsabilidad social

La responsabilidad social es uno de los principios fundamentales de las normativas Demeter, incluyendo el respeto y el cumplimiento de los derechos humanos. Los requisitos de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), que están consagrados en el marco jurídico de muchos países, son válidos para todas las personas y rigen todas las relaciones de recursos humanos. Esto también es cierto en todas las empresas certificadas Demeter, por lo que todas las personas que trabajan en estas organizaciones deben recibir las mismas oportunidades independientemente de su origen étnico, religión y género.

La dirección de estas empresas es responsable de garantizar la salud y la seguridad de todas las personas que trabajan en la organización y de garantizar que nadie se vea amenazado por su trabajo. Todos los colaboradores tienen la posibilidad de ejercer sus derechos. Tienen derecho a reunirse, participar en la negociación colectiva y representar a la gerencia sin discriminación. Las empresas Demeter tienen el objetivo de eliminar la injusticia social, incluyendo la falta de derechos sociales, el trabajo infantil forzado o inapropiado, las condiciones desmesuradas de trabajo p. ej. salarios por debajo de los estándares, poca seguridad y/o salud en el trabajo, etc. Como parte del proceso anual de inspección y certificación, todos los operadores deberán hacer una autodeclaración confirmando que se han cumplido estas normas.

3.5. Normativa - general

3.5.1. Alcance de la normativa

Las Normas Internacionales Demeter se aplican a la producción y elaboración de productos de origen vegetal y animal, distribuidos y comercializados bajo la marca Demeter/Biodinámica® y las marcas relacionadas (las categorías de productos se detallan en las normativas que siguen).

Son aprobadas por la Asamblea de Miembros de Demeter International y ratificados por la Asociación Internacional Biodinámica (IBDA), propietaria de los derechos de la marca Demeter. Las normativas son válidas a través de la publicación de Demeter International y son la base para la certificación Demeter y Biodinámica® en todo el mundo.

La primera versión de estos estándares fue ratificada por la Asamblea de Socios de Demeter-International e.V. el 25 de junio de 1999 en Sabaudia, Italia. La versión actual fue aprobada por los miembros de la Asamblea de Demeter International e.V. en 2018 y ratificada por la Asociación Biodinámica Internacional.

Las normativas de Demeter Internacional proporcionan un marco mínimo para todas las normativas nacionales Demeter en cada organización del país respectivo y, por lo tanto, son obligatorias para cada operador en cada país miembro en su versión más reciente. Las normativas nacionales pueden ser más estrictas en algunos detalles o pueden formularse de manera más amplia. No se permiten regulaciones que sean menos estrictas que la normativa de Demeter Internacional. Estas normativas son también componentes esenciales de lo siguiente:

- Estatutos internacionales de Demeter International e.V.
- Los estatutos internacionales de la marca colectiva Demeter
- Contratos individuales de licencia y certificación de las respectivas organizaciones del país
- Los acuerdos financieros de Demeter International con las organizaciones de los respectivos países

Se complementan con "las Instrucciones para la implementación de un programa de certificación dentro de las organizaciones de Demeter-Internacional", el 'Reglamento Permanente' del Comité de Estándares y el 'Reglamento Permanente' del Consejo de Acreditación.

Los requisitos legales primordiales para la normativa son:

- Todas las regulaciones nacionales e internacionales relacionadas con la producción, elaboración, etiquetado de alimentos, materias primas, protección vegetal, mejora de cultivos, comercio y pienso animal.
- En particular, todas las legislaciones relevantes para la agricultura orgánica y elaboración.

Si alguna forma legal nacional o internacional sobre la producción, elaboración, distribución, almacenamiento o etiquetado contradice a esta normativa, debe prevalecer la ley nacional o internacional.

3.5.2. Comité de Normativas

La responsabilidad de interpretar y desarrollar estos estándares recae en el Comité de Normativas de Demeter Internacional, elegido cada tres años por la Asamblea de Miembros.

3.5.3. Estructura y sistema de la Normativa

Las Normativas de Demeter Internacional constan de una sección general que se aplica a todos los operadores, miembros y organizaciones certificadoras; secciones especializadas para tipos específicos de empresas (producción y elaboración); e incluso normativas más específicas que se aplican a categorías de productos individuales.

En su conjunto, estas normativas funcionan como una lista positiva. Si algo no se menciona, se debe asumir que no está permitido sin el permiso específico por escrito de la certificadora nacional o Demeter Internacional.

3.5.4. Cambios en las Normativas

Fundamentalmente, los requisitos detallados en las normativas generales y específicas no son inalterables. Si resulta razonable o necesario buscar modificaciones, se debe presentar una solicitud por escrito, incluyendo una justificación a la Asamblea de Socios de Demeter Internacional.

El Coordinador del Comité de Normativas debe comunicar una descripción detallada del procedimiento y las restricciones a todos los solicitantes a más tardar 16 semanas antes de la Asamblea de Miembros.

La Asamblea de Socios decide por mayoría absoluta sobre los cambios en las normativas.

Para más detalles, consulte el § 4 (4) de los estatutos de Demeter-International y el § 5 "Cambios en la normativa" del Reglamento del Comité de Normativas.

Se anima a cada operador Demeter a participar en el desarrollo de las normativas a través de grupos de trabajo y representantes regionales y del organismo de certificación.

3.5.5. Solicitud y aprobación de nuevos grupos de productos

La Normativa actual incluye todas las categorías de productos, que ya han sido desarrollados internacionalmente. Las certificadoras nacionales tienen derecho a desarrollar normas para nuevas categorías no mencionadas en la sección 8 mediante una solicitud a la Junta Directiva y al Comité de Normativas que a su vez deciden sobre la conformidad de los nuevos grupos de productos con la imagen de la marca y los derechos de la marca actuales. El Comité de Normativas comentaran sobre el cumplimiento técnico de la norma general.

Estas normas se denominan "Norma nacional para la certificación Demeter...".

Cuando un segundo país miembro identifique la necesidad de una normativa similar, Demeter-Internacional está obligado a desarrollar una normativa internacional de Demeter para ser sometido a votación en la próxima Asamblea de miembros.

Para más detalles, consulte el Reglamento del Comité de Normativas.

3.5.6. Implementación de los cambios de Normativas.

Los países miembros implementarán cualquier cambio a los estándares antes del 1 de julio del año siguiente a su aprobación en la Asamblea de Miembros. Si se presenta una justificación, el plazo de aplicación podrá prorrogarse seis meses.

Cuando se introduzcan cambios en los requisitos de etiquetado, las etiquetas existentes podrán utilizarse durante un máximo de tres años o, si es necesario, la organización certificadora podrá ampliar el plazo de aplicación cuando se le presente una justificación adecuada.

Para más detalles, por favor, consulte las Instrucciones Internacionales Demeter.

3.6. Certificación – general

De acuerdo con los estatutos de Demeter International, el ser miembro de pleno derecho requiere poner en marcha un sistema de certificación para la agricultura biodinámica.

Los detalles sobre los requisitos del sistema de certificación están regulados en las “Directrices para la implementación de un programa de Certificación dentro de las organizaciones de Demeter Internacional”. Este documento está disponible para todos los países certificadores.

La certificación Demeter garantiza una norma bajo derecho privado en la mayoría de los países, tener una acreditación legitimada por el Estado, no es obligatorio para la certificación de cada país. No obstante, los programas de certificación deben seguir unos principios generales de acreditación como:

- Transparencia
- Imparcialidad
- Igualdad de trato
- Independencia del influencias financieras

Para más detalles sobre la inspección, certificación y otros procedimientos, por favor contacte con su Organización nacional de certificación o con Demeter Internacional.

3.6.1. Organizaciones con derecho a certificar

Las organizaciones miembros de Demeter Internacional están autorizados a certificar de forma autónoma, con las regulaciones descritas anteriormente, en sus países. Los miembros invitados y los operadores en otros países son certificados por la Oficina Internacional de Certificación de Demeter Internacional.

Para más información, acerca de las funciones y la finalidad de la Oficina Internacional de certificación por favor, consulte el punto § 9 “Oficina Internacional de Certificación” de los estatutos de Demeter Internacional. Para los miembros actuales y los miembros invitados de Demeter Internacional y para más detalles, visite la página web de Demeter Internacional <http://www.demeter.net/demeter-international/members-guest-members>.

3.6.2. Comité de Acreditación

El Comité de Acreditación (AC) es un órgano oficial nombrado en los Estatutos. Los miembros son elegidos en la Asamblea General de Miembros de Demeter.

El AC se encarga de inspeccionar el cumplimiento de la certificación Demeter en todas las organizaciones miembros siguiendo la normativa y las directrices de Demeter Internacional. El AC desarrolla y por lo tanto mantiene un programa interno de evaluación y acreditación.

3.6.3. Garantía de calidad

Es responsabilidad de cada parte contratada garantizar la calidad de los productos Demeter utilizando métodos operativos óptimos, procedimientos y procesos bien pensados. A menudo, las normativas que rigen los alimentos exigen un sistema de gestión para garantizar los controles internos de la empresa (por ejemplo, la gestión de la calidad, el sistema HACCP).

Se recomienda que se realiza una formación regular del personal para inculcar las buenas prácticas de producción y promover la motivación para el contenido biodinámico y su carácter especial.

3.6.4. Tipos de certificados y aprobación de productos

Un certificado Demeter es válido para un ámbito y tiempo específicos. El organismo de certificación Demeter proporciona los siguientes tipos de certificados:

- Certificado de producción - que detalla la tierra, los cultivos y los animales que están certificados.
- Certificado de elaboración y lista de productos certificados - que detalla las actividades que están certificadas y los productos aprobados. Los detalles de los productos aprobados pueden especificarse en un anexo o en un documento separado relacionado.

Los productos Demeter están aprobados por el organismo de certificación nacional o internacional.

Este proceso de aprobación se basa en procedimientos claramente documentados que tienen en cuenta la calidad y la composición de los ingredientes; los métodos de elaboración y la forma en que se etiquetará el producto. Sólo después de este proceso de aprobación, un producto tiene derecho a usar la marca Demeter.

Cada producto Demeter que es aprobado, debe tener la siguiente documentación:

- Recetas, ingredientes y aditivos
- Procesos
- Aditivos añadidos en la elaboración

3.6.5. Documentación, separación, almacenamiento y flujo de productos

En todas las etapas de producción y elaboración deben existir protocolos para asegurar que se evite la contaminación de los productos Demeter (esto incluye productos y protocolos de limpieza, líneas de producción separadas para los productos Demeter y otras estrategias para evitar activamente la mezcla y sustitución con materiales no certificados). Si una empresa produce productos convencionales y/o orgánicos, así como productos Demeter, el protocolo detallado de separación (normalmente que la producción Demeter precede a cualquier otro) debe ser aprobado por el organismo de certificación.

Se requieren zonas de almacenamiento separadas y un etiquetado claro para todas las materias primas, ayudas técnicas y productos parcialmente procesados y totalmente procesados.

Todo el personal involucrado en la producción de Demeter debe ser consciente de lo anterior, y cada organización debe nombrar a un gerente de calidad que sea responsable de asegurar que se sigan estos protocolos.

3.6.6. Exenciones

Los requisitos para la producción y elaboración de Demeter se establecen en las normativas de Demeter Internacional. Es posible solicitar una exención a estas normativas sólo en casos bien justificados y documentados.

La solicitud de exención debe hacerse por escrito al organismo nacional de certificación. Si está claro en las normativas que esta exención puede ser otorgada a nivel de país miembro, entonces el organismo de certificación puede aprobar la solicitud. Si no está claro, entonces la organización nacional enviará la solicitud al Comité de Normativas, quien la considerará y concederá o denegará la exención.

En determinadas circunstancias, también es posible que un organismo nacional de certificación solicite una exención a escala nacional. Para más detalles, consulte las normativas de Demeter Internacional.

3.6.7. Sanciones

Cada operador Demeter es responsable de garantizar que sus métodos de producción y elaboración cumplen con los estándares de Demeter Internacional y las normativas Demeter de su país (si es una organización miembro). El organismo de certificación (ya sea el país miembro o Demeter Internacional) proporciona un proceso sistemático, objetivo y consistente para asegurar que todos los operadores cumplen con estas normativas.

En los casos en que no se cumplan las normativas, cada organismo de certificación debe contar con reglas y procedimientos para resolver la situación. El organismo de certificación debe dejar claro al operador, qué medidas correctivas deben tomarse y en qué plazo. El operador está obligado a tomar medidas correctivas dentro del plazo especificado.

Si un operador no está de acuerdo con las decisiones tomadas por el organismo de certificación, debe existir un procedimiento claro para las quejas y los reclamos. Si se produce un incumplimiento grave, se debe notificar al Comité de Acreditación.

3.7. Residuos de pesticidas en productos Demeter

Esta sección se refiere a residuos como herbicidas y pesticidas o insumos agrícolas en general que no se ajustan a los requisitos básicos de la agricultura orgánica y biodinámica. Los contaminantes ambientales generales, que pueden poner en peligro la venta de los productos, independientemente de su estado orgánico, no se incluyen en lo siguiente.

- Si una materia prima pierde su certificación ecológica debido a la superación de los niveles máximos permitidos de una sustancia prohibida, o al uso demostrado de insumos no aprobados, automáticamente pierde su certificación Demeter.
- Debido a la falta de valores máximos legales permitidos de residuos relevantes sólo para la agricultura ecológica, los certificadores Demeter deben utilizar el valor de orientación BNN, cuando encuentren un residuo.
- Los resultados de análisis que presenten un valor superior a 0,01 mg/kg, realizados en productos sin procesar y teniendo en cuenta la incertidumbre de medición y el rango de dispersión habitual para la sustancia, desencadenan una investigación de posibles causas.
- Si las investigaciones de la organización certificadora demuestran que la sustancia prohibida claramente no ha sido utilizada de forma intencionada, sino que su aparición se presenta como resultado de situaciones inevitables, como la contaminación de los terrenos, la contaminación por deriva o el almacenamiento, la organización nacional puede liberar el producto en cuestión incluso si se supera el valor de orientación.
- Lo anterior no se aplica si más de dos sustancias por producto o materia prima exceden el valor de orientación.
- El titular de la licencia en cuestión debe comunicar a la organización nacional cualquier residuo que supere el valor de orientación. Si a sabiendas no lo hace, y los hallazgos de residuos se descubren en una etapa posterior, no es posible referirse a este procedimiento como el valor de orientación.
- El organismo de certificación debe comunicar al Consejo de Acreditación de Demeter Internacional cualquier resultado de análisis con valor de orientación excedido y la correspondiente decisión de certificación.
- La imposición de sanciones adicionales, en casos de valores de orientación aceptables e inaceptables, está regulada en los registros de sanciones de los respectivos organismos de certificación.
- Lo anterior sólo se aplica si otras disposiciones legales no prescriben estos estándares por ser más estrictas.

3.7.1. Riesgos de contaminación por deriva

Todos los productores están obligados a evitar la contaminación por deriva sobre las parcelas certificadas Demeter en la medida de lo posible. El riesgo real de deriva puede variar mucho dependiendo del tipo de finca, región, ubicación y cultivo.

Las organizaciones nacionales de certificación tienen derecho a solicitar un análisis de riesgos para empresas individuales, regiones o incluso para todo el territorio de certificación como parte de la inspección. El contenido y el alcance de los análisis respectivos son responsabilidad de la organización certificadora respectiva. También tienen derecho a solicitar un plan de acción correspondiente sobre la base de este análisis.

El plan de acción será establecido por el certificador respectivo y puede contener tanto los siguientes elementos como medidas que vayan más allá de ellos:

- Se requiere un acuerdo por escrito con los vecinos convencionales
- Una zona apropiada entre los cultivos certificados y los vecinos convencionales. Los productos de esta zona no pueden ser comercializados como Demeter. Se requiere documentación sobre dónde se utiliza y a quién se vende.
- Los productos cosechados de la zona de riesgo de deriva deben ser analizados en busca de residuos antes de su venta. Los análisis se realizarán en un laboratorio acreditado. Los gastos correrán a cargo del operador.
- Si es posible, se deben plantar setos.

En conclusión:

- La normativa internacional actual es la normativa de referencia para todas las normativas Demeter nacionales. Las normativas nacionales de las organizaciones de los países miembros pueden ser más estrictas en algunos detalles o pueden formularse de una manera más amplia, pero no pueden ser menos estrictas.
- Los sistemas nacionales de certificación deben seguir los principios de imparcialidad, igualdad de trato, transparencia e independencia de las influencias financieras.
- El cumplimiento de esta normativa para los alimentos y las materias primas de origen agrícola en general requiere la certificación orgánica como requisito previo. Esta certificación orgánica debe cumplir con los requisitos legalmente definidos, por ejemplo, la regulación de la UE sobre agricultura y procesamiento orgánicos, el Programa Orgánico Nacional (NOP) de los EE.UU., el Estándar Agrícola de Japón (JAS) o equivalente.
- Los grupos de productos que no están cubiertos por la normativa ecológica, por ejemplo, los cosméticos y los textiles, pueden exigir una certificación adicional o, al menos, una certificación ecológica para las materias primas de origen agrícola.
- Los cambios a estos estándares deben ser aprobados por la Asamblea de Socios de Demeter por mayoría absoluta.
- La normativa actual está acompañada por los Estatutos de Demeter-Internacional y las Directrices para la implementación de un programa de certificación dentro de las organizaciones de Demeter-Internacional.

- En casos bien justificados y documentados, las exenciones a estas normativas pueden ser aprobadas de acuerdo con los procedimientos descritos anteriormente. Las exenciones a una norma nacional (pero no a la internacional) pueden ser aprobadas por el organismo nacional de certificación. Las exenciones a la norma internacional pueden ser aprobadas por el Comité de Normativas y la Asamblea de Socios.



4.Requisitos fundamentales

Normativa Internacional para la certificación Demeter, Biodinámica® y marcas comerciales relacionadas – sección general.

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2019

4.1.Composición y calidad de los productos Demeter

4.1.1.Calidad de la materia prima - definición general

Las siguientes secciones describen la calidad y composición requerida de las materias primas para la producción y la elaboración Demeter. La siguiente sección describe la composición de estas categorías en cuanto a sus cualidades. En lo sucesivo, el término "materia prima" se utiliza en general, pero cubre todas las categorías relevantes para el uso en una empresa Demeter como materia prima, ingredientes, forraje animal, material de operación, ayudas y aditivos, animales y semillas.

Estas normativas también regulan la elaboración de los productos Demeter. Los métodos de elaboración permitidos y prohibidos se detallan en la sección 4.2; los coadyuvantes de elaboración y aditivos permitidos se detallan en la sección 4.3. Sólo están permitidos los métodos, ayudas y aditivos que estén expresamente listados.

Por favor, consulte la sección de etiquetado de las normativas para conocer los requisitos mínimos de los productos y forrajes Demeter etiquetados.

4.1.2.Origen de la materia prima

Fundamentalmente sólo se pueden utilizar en la elaboración, productos agrarios (incluidos productos animales) que procedan de granjas biodinámicas que tengan un contrato con la organización Demeter de su país, y aditivos y coadyuvantes certificados Demeter pueden ser utilizados para el procesado o procesado posterior.

Si el producto no está disponible en la calidad Demeter, debe seguirse este orden de prioridad:

- Primero: Productos inspeccionados y certificados por organismos de certificación ecológicos reconocidos.
- Segundo: Productos con una certificación básica para los estándares legales ecológicos comunes como el Reglamento de la UE sobre agricultura orgánica, el Programa Nacional Orgánico (NOP), el Estándar Agrícola Japonés (JAS) o estándares legales ecológicos equivalentes.
- Tercero: Los productos convencionales no certificados sólo pueden utilizarse si están autorizados para su uso en la normativa ecológica tal y como se ha detallado anteriormente. Estos materiales no pueden utilizarse excediendo el máximo de ingredientes no orgánicos según se detalla en las normativas de etiquetado. (Además, los peces marinos sólo pueden utilizarse si están certificados por el Marine Stewardship Council).

Por favor, consulte las normativas de etiquetado Demeter para conocer los requisitos adicionales de etiquetado cuando se incluyen materias primas, aditivos y ayudas que no son de calidad Demeter.

4.1.3. Disponibilidad de la materia prima Demeter

Cuando las materias primas están disponibles en calidad Demeter, deben ser utilizadas.

La disponibilidad debe ser decidida por cada organización en cada país en un procedimiento descrito y transparente. El procedimiento debe ser público para todos los operadores y debe considerar todos los aspectos de la disponibilidad. Los criterios de disponibilidad o no disponibilidad pueden ser:

- Producción - si se conoce la producción Demeter de la materia prima
- Distancia - si el transporte es proporcional a la cantidad necesaria
- Calidad - otros parámetros de calidad, como la estabilidad microbiológica o las especificaciones técnicas del producto.
- Precio - si el precio de la materia prima Demeter es aceptable en proporción a la alternativa orgánica (el organismo de certificación también debe tener en cuenta la proporción del ingrediente en la receta).

Por favor, consulte las normativas de etiquetado Demeter sobre los requisitos adicionales de etiquetado cuando se incluyan materias primas, aditivos y ayudas que no sean de calidad Demeter.

4.1.4. Productos parcialmente elaborados

Si productos parcialmente elaborados se utilizan como ingredientes, no pueden contener aditivos que no estén permitidos en la normativa Demeter.

También deben cumplir las normativas ecológicas reconocidas, incluidos los ingredientes permitidos y los ingredientes convencionales identificados en el punto 4.1.2.

4.1.5.Cálculo de los ingredientes de los productos Demeter

El porcentaje de todos los ingredientes Demeter, Biodinámicos y ecológicos en cualquier producto etiquetado Demeter/Biodinámico de venta al consumidor o venta al por mayor, se calcula por peso o volumen líquido. Se excluyen la sal, el agua y los minerales de mina, ya que la calidad de cada uno de ellos se considerará en función de su potencial para contaminar el producto con materiales prohibidos.

Tiempo de cálculo:

Las proporciones de los ingredientes Demeter deben calcularse en la fase final de la elaboración.

Si el proceso de producción es de múltiples etapas, se considera la última etapa. Si los ingredientes se mezclan en la última etapa en distintas condiciones, consulte el cálculo de ingredientes sólidos e ingredientes líquidos, que se describen a continuación.

Cálculo por peso:

El peso neto total de la combinación de los ingredientes Demeter/Biodinámico y ecológicos en el momento de la formulación (se excluye la sal, los minerales y el agua) dividido entre el peso total de todos los ingredientes combinados (se excluye la sal, los minerales y el agua)

Cálculo por volumen:

Volumen de líquido de todos los ingredientes Demeter/Biodinámicos y ecológicos (excluyendo agua, sal y minerales) dividido por el volumen del producto terminado (excluyendo agua, sal y minerales).

Cálculo si se utilizan ingredientes sólidos y líquidos:

Se basará en el peso (es decir, el peso combinado de ingredientes sólidos y líquidos Demeter/Biodinámicos y orgánicos (excluyendo agua, sal y minerales) dividido por el peso combinado de todos los ingredientes (excluyendo agua, sal y minerales).

Cálculo del agua

Las sustancias naturales que contienen agua se tienen en cuenta con los siguientes porcentajes (en peso):

- Zumos vegetales sin agua añadida:100 %.
- Zumos de concentrados vegetales: el concentrado en sí cuenta como ingrediente. El agua utilizada para la dilución no se incluye en el cálculo.
- Extractos acuosos: sólo se tiene en cuenta la parte vegetal del extracto.
- Los hidrolatos (hidrosoles) se contabilizan como agua en el cálculo final, y la fragancia contenida en ellos debido a la destilación por vapor se incluye con los otros aceites esenciales.
- Extractos hidro-alcoholes: se tienen en cuenta las porciones de plantas y alcohol.

Tenga en cuenta que todos los ingredientes incluidos en los productos Demeter que lleven las marcas Demeter/Biodinámica deben estar etiquetados con los porcentajes exactos de ingredientes orgánicos y Demeter. Para más detalles, consulte la normativa de etiquetado.

4.2.Métodos de elaboración

La normativa de elaboración actual no puede abarcar todos los métodos de elaboración posibles para el procesado de alimentos. No se pueden anticipar las tecnologías del futuro para el procesamiento de alimentos. La siguiente lista no es exhaustiva. Para la introducción de nuevos métodos de elaboración y el desarrollo de nuevos productos, póngase en contacto con su organización nacional, en caso de duda.

4.2.1.Principales métodos aprobados o restringidos

- Todos los **tratamientos físicos** como lavado, limpieza, tamizado, filtrado (por favor tenga en cuenta, las restricciones en los materiales de filtrado), picado mecánico, mezclado, prensado, blanqueamiento, decantado, tratamientos con vapor, están permitidos para los productos Demeter.
- La **centrifugación** está permitida (no para la producción de cerveza ni para la separación de suero).
- Otros métodos aceptados son, almacenamiento refrigerado, modificación de la humedad, atmósfera controlada, **CO₂ y N₂ como agentes refrigerantes** y para el almacenamiento en atmósfera controlada
- **La liofilización** sólo está permitida para determinadas aplicaciones y únicamente con una exención concedida por la organización respectiva.
- **Secado por aspersion.**
- La leche en polvo de **caballos** y **cabras** puede etiquetarse como producto Demeter. Los productos lácteos en polvo de **vaca** (por ejemplo, leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, suero de mantequilla en polvo, suero de leche en polvo) **sólo** se permiten **como** ingrediente en los productos transformados.
- Se pueden utilizar tratamientos térmicos cuando sea necesario para la estabilidad microbiana y la vida útil. Se permite la **esterilización** y la **pasteurización** para grupos de productos específicos y dentro de los límites habituales. Siempre que sea posible, deberán utilizarse métodos de esterilización a alta temperatura y corto plazo (HTST).
- Se permite el uso de **autoclave** (por favor, tenga en cuenta las restricciones para la leche y los productos lácteos).
- Se permite **la congelación** (por favor, tenga en cuenta las restricciones para el pan y los productos de panadería y verduras). El proceso de congelación deberá realizarse lo más rápidamente posible, utilizando métodos de congelación rápida.
- El **Etileno** puede ser utilizado para la maduración de plátanos y bananas.
- **Técnicas de extrusión**
 - Se permite la Extrusión de modelado - definida como cualquier tipo de prensado suave y en frío de sustancias a través de un proceso que da forma a la sustancia (con límites superiores de 75° C y 90 bar) - por favor vea la modificación de la extrusión a continuación, la cual no está permitida.

- No está permitida la extrusión por medio de alta presión y/o alta temperatura, por lo que, no sólo se influye en la forma física del producto, sino también en las especificaciones y calidades del material original. La producción de cereales inflados no debe etiquetarse con las marcas registradas, pero puede seguir las directrices para el etiquetado de ingredientes (véase la sección 5.9 de los estándares de etiquetado).
- **Ahumado** - la madera se quema directamente en la cámara de ahumado o fuera de ella en una instalación adecuada. Se permiten procesos de ahumado en frío y templado a una temperatura (< 70°C). Los agentes de ahumado permitidos son:
 - Tipos de madera nativa (como madera, virutas o serrín, preferiblemente haya, roble y plátano).
 - Piñas de coníferas
 - Hierbas
 - Otras plantas como enebro, brezo, ramas, piñas de coníferas y especias
- Las bacterias también pueden eliminarse mediante **bactofugación**, pero el material que se ha separado ya no se puede utilizar.
- **La radiación UV** sólo se puede utilizar para desinfección de agua y de aire del procesado para la detección de moho.

4.2.2. Métodos fundamentales prohibidos

- **Secado de alta frecuencia, extracción química de humedad** (aparte de la sal) y **secado directo** mediante la quema de combustibles fósiles.
- No se permite el horneado en **hornos infrarrojos de alta frecuencia**
- Horneado en **papel de aluminio**.
- Está prohibida la **conservación química**, como el tratamiento de superficies o la fumigación con conservantes químicos.
- No está permitido el **bromuro de metilo** para su uso en desinfección de hierbas y especias.
- Cualquier uso de **organismos modificados genéticamente** está prohibido - en cualquier caso, no importa si es el organismo en sí, es producido por, producido con o producido a través de organismos modificados genéticamente. Para cualquier aditivo y coadyuvante con relevancia de posibles fuentes OGM, como enzimas, cultivos iniciadores, mohos, el productor o el comercializador debe proporcionar la información por escrito de que este no es el caso.
- El uso de variedades generadas por la **tecnología de fusión celular** (citoplasma o protoplasma). Si se utilizan ingredientes orgánicos, deben excluirse los materiales de la tecnología de fusión celular. Esto debe ser documentado por una declaración de la fuente orgánica. Hasta que se determine un límite máximo de contaminación, Demeter-International exige que la contaminación sea inferior al 3%.

- Está prohibida la **irradiación** con **radiación ionizante** o **rayos X** de alimentos o ingredientes para productos Demeter (la organización certificadora puede conceder una exención para la detección de cuerpos extraños mediante rayos X).
- **Tratamiento** a presión con **ácido carbónico** para bebidas.
- El uso de químicos o enzimas para la producción de **almidón modificado**.
- **Humo líquido**.
- No se permiten modificar las **técnicas de extrusión** - Por medio de alta presión y temperatura, no solo se ve afectada la forma física del producto, sino también las características y calidad del material original. (incluye cualquier extrusión por encima de 75° C y/o 90 bar).
- **Fumigación** de productos Demeter para prevenir la brotación o para el control de plagas, ni tampoco el uso de ingredientes, para productos Demeter que hayan sido fumigados (excepto CO₂ o N₂, como se indica anteriormente).
- **Nanopartículas artificiales** - Las partículas de menos de 100 nanómetros deben excluirse, en la medida de lo posible, de los insumos, ingredientes, coadyuvantes y aditivos agrícolas. Demeter Internacional no permite el uso de nanopartículas en la agricultura biodinámica ni en productos Demeter como precaución, debido a la incertidumbre de su impacto sobre el medio ambiente y la salud humana y animal. Sin embargo, debido a la omnipresencia de estos materiales, la falta de requisitos de etiquetado y la dificultad de análisis, también se reconoce que no siempre es posible garantizar su exclusión absoluta.
- El uso de semillas de plantas tratadas con **electrones de baja energía** está prohibido si hay alternativas disponibles.
- No se permite la **microencapsulación** en general.

4.3. Aditivos y coadyuvantes

Grupos de productos con sus abreviaturas

Abr.	Grupo de productos	Abr.	Grupo de productos
PP	Pan y Productos de respotería	FH	Frutas y Hortalizas
L	Leche y productos lácteos	Aceite	Grasas y aceites
E	Edulcorantes, chocolate y helados	imf	Fórmula de leche infantil
CE	Carne y salchichas	HE	Hierbas condimentarias y especias
COS	Cosméticos	G	Cereales y derivados. Pasta y tofu
W	Vino	B	Cerveza
A	Alcohol	DPT	Sidra, vinos de frutas y vinagre

FHS	Complementos alimenticios y para la salud		
-----	---	--	--

Tabla de coadyuvantes tecnológicos y aditivos aprobados o restringidos para los productos Demeter

Aditivo/auxiliar de transformación	E-No.	Grupo de productos	Restricción/nota
Carbonato cálcico CaCO ₃	E170	Todos	Antiapelmazante en la sal
		W	Regulación de la acidez
		L	Sólo para el queso de leche agria
		HE	Como antiapelmazante en hierbas condimentarias y especias.
		A	
Carbonato magnésico MgCO ₃	E504	Todos	Como agente de flujo libre para la sal
Dióxido de carbono CO ₂	E290	Todos	Como gas inerte/ayuda de proceso para todos los grupos de productos.
			CO ₂ como ingrediente en la producción de bebidas no alcohólicas.
Nitrógeno N ₂	E941	Todos	Como gas inerte/ayuda de proceso para todos los grupos de productos.
Argón Ar	E938	Todos	Como gas inerte/ayuda de proceso para todos los grupos de productos.
Ozono O ₃			Limitado al tratamiento de atmósferas de almacenamiento en frío; no debe usarse en productos.
Lecitina	E322	S, OIL, COS	En calidad orgánica
Ácido cítrico C ₆ H ₈ O ₇	E330	ACEITE	sólo para la eliminación de mucílago
		S	Clarificación (hidrólisis del almidón)
		A, COS	
Citrato sódico Na ₃ C ₆ H ₅ O ₇	E331	CE	Sólo para salchichas escaldadas si no es posible procesar la carne caliente.
Citrato de calcio Ca ₃ (C ₆ H ₅ O ₇) ₂	E333	FV	
		W	Regulador de la acidez, coadyuvante
Ácido tartárico C ₄ H ₆ O ₆	E334	W	Regulación de la acidez, coadyuvante de elaboración
		FV	
Bitartrato de potasio KC ₄ H ₅ O ₆	E336	W	Estabilización tartárica
Agar-Agar	E406	FV, S, G	Sólo para las cremas a base de frutas y productos lácteos dulces, por ejemplo, helados.

Aditivo/auxiliar de transformación	E-No.	Grupo de productos	Restricción/nota
		L	Sólo para budines
Goma de Algarrobo	E410	Todos	
Goma Guar	E412	Todos	
Goma arábica	E414	S	
Pectina	E440i	BB, MI, FV, FHS	
Ácido tartárico (impulsor/levadura en polvo) KHCO ₃ / NaHCO ₃ / C ₄ H ₆ O ₆ KC ₄ H ₅ O ₆ /NaC ₄ H ₅ O ₆	E500/ E501/ E334/ E335/ E336	PP	(bicarbonato sódico o potásico con ácido tartárico; cualquier combinación de tartrato sódico o potásico); almidón de cereales es el único portador permitido.
Bicarbonato de sodio NaHCO ₃	E500	S	
		G	
Bicarbonato de potasio KHCO ₃	E501	W	Regulación de la acidez
Carbonato de sodio Na ₂ CO ₃	E500	B	Ablandamiento de agua para elaborar cerveza.
		S	Producción de azúcar
Carbonato de magnesio	E504	FHS	Desmoldeante
Sulfato de calcio CaSO ₄	E516	G	Productos de grano - producción de tofu
		B,G	Levadura para cerveza
Cloruro de Magnesio	E511	G	Producción de tofu
Hidróxido de sodio (sosa) NaOH	E524	PP	Solo para productos de repostería tratados con hidróxido sódico (sosa).
		S	Producción de azúcar
		G	Para ajustar el pH en la producción de almidón
		COS	Producción de jabón
Hidróxido de potasio KOH	E525	COS	Producción de jabón
Agua de cal / Hidróxido de calcio Ca(OH) ₂	E526	S	Producción de azúcar
Cloruro de calcio CaCl ₂	E509	I	Sólo para la producción de queso
Ácido carbónico H ₂ CO ₃		S	Para precipitar el exceso de calcio

Aditivo/auxiliar de transformación	E-No.	Grupo de productos	Restricción/nota
Azufre SO ₂	E220	W	SO ₂ puro, como gas o en solución, bisulfito de potasio, metabisulfito de potasio, tenga en cuenta las restricciones cuantitativas según el tipo de vino.
Sal		Todos	Sal marina, sal de roca o sal refinada sin la adición de yodo o flúor. Se permite como antiapelmazante: el carbonato de calcio
Gelatina (al menos de calidad orgánica)		PP	Sólo para productos de panadería que contengan yogur, requesón o nata.
		FV	Clarificante (por razones estéticas) los zumos de frutas y verduras.
		Todas las categorías excepto vino	Como ingrediente, indicado en la etiqueta
Almidón native, almidón y almidón pregelatinizado		Todos	Al menos calidad orgánica
Humo		L MS	De madera autóctona no tratada, por ejemplo, enebro, coníferas, también especias.
Extractos aromáticos		Todos	Aceites esenciales puros o extractos puros idénticos al material original y fabricados con agentes de extracción permitidos.
Cera de abejas Cera de carnauba Aceite vegetal		BB	Agentes antiadherentes
Ceras vegetales		FHS	Adhesivos y agentes adhesivos
Cuajo		L	También se conserva químicamente
Cera de abejas Cera de parafina dura natural Cera Microcristalina Films de plástico		L	Como agente de recubrimiento sólo en queso, sin colorantes y sin tratamientos fungicidas (sin aditivos como poliolefinas de cadena corta, polisobutileno, caucho butílico o ciclocaucho)
		CE	Sólo para la preparación de tripas naturales
Ácido láctico C ₃ H ₆ O ₃		CE	Sólo para la preparación de tripas naturales
		FV	
Cultivos de fermentos lácticos (cultivos iniciadores)		Todos	No hay cultivos genéticamente modificados (se requiere documentación). Sin conservantes químicos.
Etileno C ₂ H ₄		FV	Sólo para la maduración de plátanos

Aditivo/auxiliar de transformación	E-No.	Grupo de productos	Restricción/nota
Alumbre $KAl(SO_4)_2 \cdot 12H_2O$.		FV	Para que la producción de plátanos orgánicos detenga el flujo de látex de la superficie cortada de las manos de los plátanos.
Enzimas		FH	Las enzimas pueden utilizarse para el prensado y la clarificación de los zumos.
		S	Producción de azúcar invertido de almidón de grano: Xilosa (Glucosa) Isomerasa
		COS	Todas las enzimas naturales
		A	Las enzimas pueden utilizarse para la producción de alcohol.
			Todas las enzimas (incluidos los aditivos y los excipientes) utilizadas deben cumplir los siguientes requisitos: -Libre de OGMs -Libre de conservantes (relativo a la exención puede ser aprobado, sobre la base de una declaración de no disponibilidad por 3 proveedores). -La glicerina puede ser añadida a las enzimas, pero debe ser producida a partir de fuentes sostenibles.
Levadura		PP, W, A, B, CFW	Libre de OGM
Aceite		S	Para evitar la formación de espuma
		FV	Como agentes antiadherentes para frutas y verduras secas
Materiales de filtración		Todos	Libre de amianto, libre de cloro
Tierra de diatomeas		Todos	Para uso en control de plagas. Como aditivo o coadyuvante en todos los grupos de productos. Pueden ser utilizadas tanto las tierras de tipo no activado como de tipo activado. Se tienen que llevar a cabo análisis de residuos de arsénico y los niveles permitidos deben cumplir los requerimientos legales de alimentación.
Perlita	E599	Todos	
Bentonita		Todos	
Carbón activo (filtro de carbón)		Todos	
Proteínas vegetales (por ejemplo, proteína de guisantes)		FV	Por razones cosméticas, de clarificación y afinado, se necesita un permiso escrito de la organización de certificación correspondiente

Aditivo/auxiliar de transformación	E-No.	Grupo de productos	Restricción/nota
		W	Proteína de guisantes, patatas o trigo como agente clarificante
Ácido tánico		S	Origen natural
		A	
Éster de sacarosa ecológico		S	Calidad orgánica
Ácido sulfúrico		S	Control del pH en la producción de azúcar
Inulina y otros oligosacáridos		S	En calidad orgánica sólo para helados

En resumen:

- Fundamentalmente cualquier materia prima, ingredientes, forraje, animales, semillas, plantas, insumos agrícolas, ayudas y aditivos para la elaboración y la producción deben proceder de empresas certificadas Demeter y Biodinámicas.
- Si los productos no están disponibles de origen Demeter o Biodinámico, se deben aplicar prioridades claras a la obtención de los ingredientes tal y como se detalla en estas normativas.
- La disponibilidad de la materia prima, ingredientes, forraje, animales, semillas, plantas, insumos agrícolas, etc. Demeter es decidida por el organismo de certificación de acuerdo con los criterios definidos en estas normativas.
- La fase final de la transformación es el punto en el que deben determinarse las proporciones de los ingredientes.
- La normativa actual funciona como una lista positiva. Algunos métodos de elaboración, ingredientes, coadyuvantes y aditivos están expresamente prohibidos, pero la lista de prohibiciones no debe considerarse exhaustiva.
- Póngase en contacto con el coordinador del Comité de Normativas si necesita alguna aclaración.

5. Normativa de etiquetado

Normativa Internacional para la certificación Demeter, Biodinámica® y marcas comerciales relacionadas – sección general

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2018

5.1. Introducción

Esta normativa de etiquetado se aplica a las diferentes marcas Biodinámicas en todo el mundo: el nuevo logotipo de la marca Demeter, la forma estilizada de la palabra Demeter y la "flor" Demeter. Tal y como se define en el derecho de marcas, todo uso de la palabra Demeter, y/o una o más de las marcas registradas de Demeter en cualquier forma, se considera como uso de la marca. Además, el uso de la palabra Biodinámica o la implicación en el dominio público de que los productos son Biodinámicos o Demeter se considera como uso de la marca.

La propiedad de las diferentes marcas de Biodinámica en todo el mundo recae actualmente en propietarios nacionales individuales. El objetivo es transferir la propiedad a un organismo internacional común.

El propietario de una marca registrada está legalmente obligado a protegerla del uso indebido, pero puede confiar esta tarea a otras organizaciones a través de un acuerdo de licencia. Por lo tanto, la marca Demeter sólo puede ser utilizada por empresas o negocios que tengan un contrato y licencia válida con la organización Demeter correspondiente.

5.2. Marco legal para el etiquetado.

Todas las etiquetas que utilizan las marcas registradas de Biodynamic deben cumplir con todos los requisitos nacionales relativos al etiquetado de productos alimenticios y agrícolas; todas las regulaciones actuales para el etiquetado de productos agrícolas orgánicos (por ejemplo, la regulación orgánica de la UE, NOP, etc.); y cualquier otra regulación elegida por la organización del país respectivo como base para la certificación.

Como ejemplo concreto, en el caso de los alimentos infantiles a base de cereales, a los que la ley exige la adición de vitaminas (en virtud del Reglamento (CE) nº 1925/2006), la adición debe especificarse en la lista de ingredientes mediante la inclusión de la siguiente frase: "Con vitaminas añadidas, como lo exige la ley."

Cada empresa debe aceptar la responsabilidad de cumplir con todos los requisitos legales indicados anteriormente. Estas restricciones legales no son ignoradas, contenidas o interpretadas en estas normativas.

5.3. Uso de la marca

Las marcas registradas de Biodynamic como se detalla en 5.1 sólo pueden ser usadas para etiquetar ingredientes, materiales y productos que cumplan con estos estándares, por una organización que tenga la certificación Demeter y un contrato válido (incluyendo un acuerdo de licencia) con una organización autorizada.

- Esto incluye el uso de cualquier forma de la **marca Demeter**, **Biodynamic®** o la **palabra y el término Demeter** en el etiquetado de productos, material de marketing o información general (por ejemplo, listas de precios o documentación de productos).
- Cada producto Demeter necesita una identificación inequívoca del productor que ha firmado el contrato con el acuerdo de uso de la marca y/o un contrato de certificación con referencia al uso de la marca. La persona que ha firmado el contrato debe estar claramente identificada en la etiqueta.
- Las referencias a la calidad biodinámica o agricultura biodinámica en los productos y material de marketing sólo son posibles en combinación con un **certificado Demeter** y con una etiqueta Demeter (etiquetado de marcas o ingredientes).
- El uso de la palabra Demeter en el nombre o logotipo de una empresa sólo es posible con el permiso escrito de la organización del país respectivo o de Demeter International e.V.

Se puede lograr un mejor y más claro reconocimiento de los productos Demeter (por parte de los consumidores en particular) si los productos de los diferentes fabricantes son etiquetados consistentemente con la marca Demeter de acuerdo con estas normativas.

El siguiente texto puede ser utilizado en el etiquetado y el embalaje para poner a Demeter en contexto:

- **"Demeter** es la marca registrada de los alimentos de producción biodinámica certificada", o
- **"Demeter** es la marca registrada de los alimentos de producción Biodinámica".

Para más información sobre el cálculo de ingredientes y sus calidades de origen agrícola y no agrícola, la aprobación del producto y la disponibilidad de la materia prima Demeter, consulte el apartado 3.6. 4. Certificación y 4.1. Composición y calidad de los productos Demeter.

5.4. Etiquetado de productos Demeter

5.4.1. Productos de un solo ingrediente

- Sólo se pueden etiquetar con las marcas registradas si están compuestas al 100% por ingredientes Demeter.
- Los productos de un solo ingrediente en conversión a Demeter con estatus ecológico completo, pueden ser etiquetados con la marca registrada, pero se debe hacer una referencia adicional "en conversión a Demeter" como una nota a pie de página colocada apropiadamente en la etiqueta.

5.4.2.Productos de varios ingredientes





- Sólo se pueden etiquetar con las marcas registradas si al menos el 90% de los ingredientes están certificados Demeter y se utilizan todos los ingredientes Demeter disponibles (consulte la sección 4.1 para la definición de disponibles y los requisitos adicionales para los ingredientes que no están certificados Demeter).
- Los productos que contienen entre el 66 y el 90% de ingredientes certificados Demeter pueden ser etiquetados con el logotipo de la marca registrada sólo si la organización del país respectivo concede una exención. Para más detalles sobre la solicitud, consulte los estatutos o las normativas de la organización del país. Estos productos deben incluir también "Este producto contiene entre un 66 y un 90% de ingredientes Demeter" o el porcentaje real de ingredientes Demeter en un lugar apropiado de la etiqueta.
- Los productos que contienen entre un 10 y un 66% de ingredientes certificados Demeter no pueden etiquetarse con el logotipo de la marca registrada, pero se permite el etiquetado de ingredientes con la marca denominativa "Demeter". Por favor, consulte el estilo y la fuente de la marca Demeter a continuación.
- En todos los productos (independientemente del uso de la marca Demeter) que contengan ingredientes de diferentes niveles de calidad certificada, la calidad de cada ingrediente debe estar claramente indicada en la lista de ingredientes (por ejemplo, *ecológico, **demeter; *** en conversión a demeter o ingrediente-ingrediente demeter, ingrediente-ecológico).
- Si un producto contiene algún ingrediente con diferentes niveles de certificación, el ingrediente debe ser etiquetado en el nivel más bajo de certificación. (Por ejemplo, si un ingrediente es Demeter y ecológico, sólo puede ser etiquetado como ecológico.)
- El pescado de mar capturado de acuerdo con los requisitos del Marine Stewardship Council (MSC), puede ser utilizado como ingrediente en los productos Demeter. El producto final debe contener un mínimo de 70% de ingredientes certificados Demeter y el porcentaje de ingredientes Demeter inferior al habitual debe indicarse en una nota a pie de página colocada adecuadamente en la etiqueta (por ejemplo, en la lista de ingredientes).

5.4.3.Productos e Ingredientes En Conversión a Demeter

- Si los productos e ingredientes de un solo ingrediente están en conversión a Demeter con estatus ecológico completo, se pueden utilizar las marcas registradas, pero se debe hacer una referencia adicional a `en conversión a Demeter' como una nota al pie de página colocada apropiadamente en la etiqueta. Estos ingredientes pueden ser incluidos como ingredientes Demeter en los cálculos descritos en la sección 4.1.
- Si los productos e ingredientes de un solo ingrediente están en conversión a Demeter y también están en conversión a orgánico, la marca registrada no puede ser usada, pero se puede hacer una referencia a `en conversión a Demeter' en una nota al pie de página colocada apropiadamente en la etiqueta.
- Los productos de un solo ingrediente y los ingredientes con el estatus "**conversión a Demeter**" sin un estatus de conversión orgánica no pueden ser etiquetados con la marca

registrada, y no es posible ninguna referencia adicional "en conversión a Demeter" como una nota a pie de página.

Tabla: % Resumen de ingredientes certificados Demeter

Cantidad Demeter	Etiquetado	Lista de Ingredientes
100%		Los productos de un solo ingrediente no requieren etiquetado de ingredientes. Si los ingredientes están en conversión a Demeter, se requiere una nota a pie de página.
90-100%		Los ingredientes deben estar claramente identificados en cuanto a % y estado de certificación. El estado de certificación puede indicarse con texto (trigo demeter) o con el uso de símbolos (los ingredientes de trigo** con ** están certificados Demeter).
66-90%		La marca sólo puede ser utilizada con una exención otorgada al país miembro. Los ingredientes deben estar claramente identificados en % y el estado de certificación (con símbolos o texto). Además, debe haber una referencia a "Este producto contiene entre un 66 y un 90% de ingredientes Demeter" o al porcentaje real de los ingredientes en un lugar apropiado de la etiqueta.
10-66%		No se permite el uso de la marca registrada, sin embargo, los ingredientes individuales certificados Demeter pueden ser etiquetados como Demeter (con símbolos o texto).

Para más información sobre los requisitos para el estado de conversión y el estado general de certificación de la materia prima orgánica y Demeter, consulte el apéndice 6 de la sección de producción de esta normativa.

5.5. Logotipo de la marca Demeter

El logotipo de la marca Demeter consta de tres elementos gráficos: la palabra estilizada de la marca, el campo de fondo y la línea de acento. Las proporciones de los elementos individuales, o el logotipo completo, no pueden ser alteradas.

Tabla: Elementos gráficos del logotipo de la Marca Demeter

Logotipo de la marca	Palabra estilizada de marca registrada	Campo de fondo	Línea de subrayado
			

5.5.1. Ubicación normalizada en los productos

El logotipo de la marca Demeter debe utilizarse como una co-marca comercial (el logotipo de la marca Demeter se utiliza junto con la marca de la empresa que introduce el producto en el mercado). Se debe tener en cuenta lo siguiente:




- El logotipo de la marca Demeter debe colocarse en el tercio superior de la cara frontal del envase, preferiblemente centrado a lo largo del borde superior.
- El tamaño debe estar entre 20mm y 50mm de ancho (las organizaciones respectivas pueden aprobar el uso fuera de estos límites).
- El logotipo de la marca Demeter debe ser siempre claramente reconocible.
- El operador debe estar claramente identificado en el envase, en el que debe figurar el nombre y la dirección.
- El logotipo de la marca Demeter también puede ser utilizado en una **etiqueta collarín** para productos embotellados de tal forma que el logotipo Demeter tenga una visibilidad preferente comparada con cualquier otra información en el collarín.
- Si hay alguna situación poco clara en el uso del logotipo de la marca comercial Demeter, la organización responsable Demeter decide acerca de la colocación.

5.5.2. Esquema de forma y color

- La forma y las proporciones del logotipo de la marca no deben modificarse.
- Si el logotipo de la marca no está claramente diferenciado del fondo, los bordes del logotipo deben identificarse con una línea adicional.
- Si el logotipo de la marca comercial se utiliza en etiquetas redondas, la marca comercial no puede ajustarse a la curva. La distancia entre el extremo superior del logotipo de la marca y el borde curvo de la etiqueta debe ser una distancia del tamaño de la letra "d" de la marca.

Si la etiqueta o el embalaje de un producto Demeter se imprime en más de un color, se debe seguir el siguiente esquema de colores

Tabla: Esquema de colores para el uso normal del logotipo de la marca Demeter

Registro de marcas comerciales	Color	Descripción
	Palabra estilizada de la marca: blanco	Blanco (transparente sobre un fondo pálido)
	Campo de fondo: naranja	4c CMYK Papel de color C0/M65/Y100/K0 Papel natural C0/M50/Y100/K0 Naranja Pantone 158 c RAL 2011
	Línea de subrayado: verde	4c CMYK Papel de color C100/M0/Y70/K30 Papel natural C100/M0/Y70/K0 Pantone 336 c RAL 6016

Impresión monocromática

Si se utiliza un solo color, se permite el uso del logotipo de la marca en ese color con la aprobación de la organización del país respectivo.

Si el logotipo de la marca no está claramente diferenciado del fondo, los bordes del logotipo deben identificarse con una línea adicional.



5.5.3. Adición de texto al logotipo de la marca comercial

Los textos adicionales al logotipo de la marca no están permitidos.

5.5.4. Estilo y fuente de la marca Demeter

Hay que distinguir dos métodos para escribir "Demeter" en las etiquetas y en el embalaje:

- **Demeter.** Si la palabra se utiliza como parte del texto en lugar de la marca, o como descripción de los ingredientes (por ejemplo, **leche Demeter**) - en el tipo de letra como el resto del texto, en minúsculas, en negrita y cursiva.
- Demeter: Para todos los demás usos (por ejemplo, calidad Demeter, estándares Demeter, Demeter Internacional) - entonces la palabra debe aparecer en el mismo tipo de letra que el resto del texto, con sólo la letra inicial en mayúsculas.

No se permite ningún otro tipo de resaltado de la palabra "Demeter" (ya sea en letra o en color) en el texto.

5.6. Etiquetado con el sello

Esta sección está en desarrollo.

5.7. Etiquetado con la marca de la flor

Los países que utilizan la marca Demeter "flor" pueden seguir haciéndolo. El etiquetado del vino Demeter/Biodinámico con la marca Demeter "flor" está regulado en una sección separada a continuación.



5.8. Etiquetado con Biodinámico/Biodynamic®

- La palabra Biodinámica debe ser mencionada siempre que se utilice el logotipo Demeter, o se haga referencia a Demeter. Esto incluye etiquetas en todos los productos Demeter/productos procesados y en cualquier material promocional relacionado.
- Los productos alimenticios sólo pueden referirse a Demeter/Biodinámica en la lista de ingredientes si dichos ingredientes están certificados Demeter. Cualquier palabra puede ser usada.
- Los productos con menos del 66% de ingredientes Demeter no pueden ser referidos como Biodinámicos ni en la etiqueta ni en el material promocional, sin embargo, los ingredientes certificados Demeter pueden ser identificados como Demeter/Biodinámicos en la lista de ingredientes. La Biodinámica no debe ser más prominente que Demeter o utilizarse en detrimento de la marca Demeter.
- Todas las etiquetas deben ser aprobadas por la organización respectiva. Además, la organización respectiva requerirá que todo el material promocional inadecuado sea cambiado. (El material promocional incluye sitios web, folletos y prospectos, carteles de productos u otras descripciones.)
- La combinación de Biodynamic con el símbolo de marca registrada - Biodynamic® - sólo puede utilizarse en un país en el que la marca haya sido registrada legalmente. En EE.UU., debe utilizarse el símbolo ®. Póngase en contacto con DI para obtener más información.
- Un viñedo y/o su vino no debe referirse a Biodinámica a menos que la producción esté certificada.
- Las etiquetas de vino y cosméticos pueden hacer referencia a Biodinámica, o utilizarla como el logotipo principal, sin hacer referencia a Demeter.

5.9. Etiquetado de los productos de apicultura Demeter

Las etiquetas y el etiquetado de los envases de los productos de apicultura Demeter con el logotipo de la marca Demeter deben cumplir con los requisitos generales de las normativas de etiquetado.

Además, en las etiquetas debe figurar el siguiente texto o una redacción similar: "El factor decisivo en la obtención de productos de apicultura Demeter es la forma en que se cuida a las abejas. Dado que las abejas tienen una gran superficie sobre la que se alimentan, no es posible esperar que trabajen principalmente en terrenos que han sido gestionados según los estándares Demeter"

5.10. Etiquetado de productos que contienen alcohol

5.10.1. Etiquetado de bebidas espirituosas

No se permite el etiquetado de bebidas espirituosas o de productos Demeter que contengan bebidas espirituosas con los logos biodinámicos Demeter. Los ingredientes certificados Demeter en el producto pueden ser indicados en la lista de ingredientes bajo las siguientes condiciones:

- La palabra Demeter sólo se puede utilizar en la parte trasera y/o lateral del envase etiquetado.
- La fuente, estilo y tamaño para el uso de la palabra Demeter será similar al texto utilizado en el panel de información (no se utiliza el logotipo Demeter).
- Los ingredientes certificados Demeter en el producto están claramente indicados (como se detalla arriba).

Cada organización respectiva debe decidir el plazo para eliminar progresivamente las etiquetas existentes de los productos alcohólicos que ya están etiquetados pero que no se ajustan a esta nueva normativa.

5.10.2. Etiquetado de vinos Demeter y Biodinámico®

- Si el vino está elaborado a partir de uvas certificadas Demeter/Biodinámico®, y cumple con la normativa de vino de Demeter Internacional, puede ser etiquetado con el logotipo de la marca Demeter tal y como se ha indicado anteriormente. Además, el logotipo puede colocarse en **cualquier parte de la parte delantera, trasera o del collarín** y puede aparecer en dorado, plateado o blanco y negro (si se prefiere al esquema de color original).
- Si el vino está hecho de uvas Demeter/Biodinámicas, y cumple con los estándares internacionales de vino Demeter, se puede usar la palabra Biodinámica. Cualquier uso debe cumplir los requisitos establecidos en el punto 5.7 anterior. Se puede utilizar en el texto de la etiqueta o en la contraetiqueta. Sólo podrá utilizarse después de que la Marca Registrada haya sido registrada y no podrá utilizarse como logotipo prominente. Puede

ser usado en una etiqueta, sin mencionar a Demeter. El uso de la marca registrada Biodynamic® no debe disminuir la co-marca.

- Si el vino está hecho a partir de uvas Demeter/Biodinámico® y cumple la normativa de vino de Demeter Internacional, tiene la opción de utilizar la marca con la flor en la etiqueta frontal, posterior o en el collarín, cumpliendo con el reglamento nacional de etiquetado.
- Si las uvas Demeter/Biodinámico® se procesan para hacer vino, utilizando los estándares de la UE o normas reconocidas como equivalentes podrán ser etiquetados como “vino elaborado con uvas Demeter” o “vino elaborado con uvas biodinámicas” en las siguientes condiciones:
 - Las marcas registradas no deben ser utilizadas y no debe haber ninguna implicación de que el vino esté certificado Demeter.
 - La mención de Demeter y/o Biodinámica se limita a la contraetiqueta, utilizando la expresión ‘Vino elaborado a partir de uvas Demeter’ o ‘Vino elaborado a partir de uvas Biodinámicas’ en el mismo tipo de letra y fuente que el resto del texto. Otras referencias al método biodinámico de producción de uva sólo se permiten en la contraetiqueta con el mismo tipo de letra y tipo de letra que el resto del texto.

5.10.3. Etiquetado de otros productos con ingredientes alcohólicos

Los productos Demeter con ingredientes alcohólicos (Demeter u orgánicos) en los que el ingrediente alcohólico no forma parte del nombre del producto requieren un etiquetado adicional "el producto contiene alcohol" o similar. El etiquetado como parte de la lista de ingredientes **no** es suficiente. Esto es especialmente cierto en el caso de los productos que normalmente no se asocian con ingredientes alcohólicos como los dulces o los productos de panadería.

5.11. Etiquetado de cosméticos Demeter

- Los productos que contengan al menos **un 90% de** ingredientes certificados Demeter (o entre un 66-90% de ingredientes Demeter con una exención de país) pueden ser etiquetados de acuerdo con los requisitos generales de estos estándares de etiquetado, si los productos cumplen con los estándares para cosméticos y productos de cuidado personal y todos los productos de origen no agrícola están listados en el apartado 8.15.4...
- Para productos que contengan menos del 66% de ingredientes Demeter, los ingredientes pueden ser identificados como Demeter o Biodinámicos sólo con referencia a las materias primas y sólo si **no se** da a entender que el producto en su conjunto es de calidad Demeter/Biodinámica o que cumple con los estándares Internacionales Demeter para Cosméticos.
- Las palabras Demeter o Biodinámica sólo se pueden utilizar en el etiquetado de la parte posterior y/o del panel lateral cuando:
 - El producto cumple una normativa “ecológica” o “natural” aprobada por Demeter Internacional y debe ser etiquetada como tal.

- El producto cumple esta normativa con la excepción de uno o más ingredientes de origen no agrícola permitido en una normativa “natural” mencionado arriba, el estilo y tamaño de letra para el uso de Demeter o Biodinámico es similar al texto utilizado en el panel de información (no se utiliza el logotipo Demeter).
- Los ingredientes biodinámicos certificados en el producto se indican en el envase o en el prospecto del producto y en Internet a través de un enlace desde el producto.
- La referencia a la agricultura y materias primas Demeter/Biodinámicas en relación con los productos que contienen menos del 66% de ingredientes Demeter/Biodinámicos en la formulación total, sólo puede hacerse como se ha especificado anteriormente. Internet y otra información específica del producto o productos que no sea en el punto de venta, también deben tener claro que los productos a los que se hace referencia no están certificados Demeter/Biodinámica en su totalidad.

** por favor, consulte las normativas para la certificación de cosméticos y productos de cuidado personal.*

5.12. Etiquetado de textiles Demeter

- El etiquetado de textiles de lana Demeter y otras fibras Demeter, que han sido producidas de acuerdo con las normativas de elaboración Demeter, pueden ser etiquetadas con el logotipo de la marca Demeter si se cumplen los requisitos generales. La indicación del uso de materias primas Demeter debe cumplir con la sección correspondiente de la de etiquetado.

Etiquetado de ingredientes - Demeter o Biodinámico sólo se puede utilizar en el etiquetado de la parte posterior y/o del panel lateral cuando:

- El producto cumple con una normativa “ecológica” o “natural” aprobada* por Demeter-Internacional, por ejemplo, GOTS, y está etiquetado como tal.
- El producto cumple con la normativa textil Demeter-Internacional con la excepción de uno o más ingredientes/procesos permitidos en una normativa “natural” mencionada anteriormente, y
- El estilo y tamaño de fuente para el uso de Demeter o Biodinámico es similar al texto utilizado en el panel de información (no se utiliza el logotipo Demeter).
- Los ingredientes biodinámicos certificados en el producto se indican en el envase/etiquetado o en el prospecto del producto y en Internet a través de un enlace desde el producto.
- La referencia a la agricultura y las materias primas Demeter/Biodinámicas en relación con el producto o productos sólo puede hacerse como se ha especificado anteriormente. Internet y cualquier otra información no relacionada con el punto de venta específica de los productos también debe dejar claro que los productos a los que se hace referencia no son Demeter/Biodinámicos.

** La aprobación requiere que la normativa en cuestión tenga:*

- Contenido mínimo de ingredientes ecológicos del 50% de los ingredientes agrícolas
- Sin ingredientes en paralelo (Demeter con orgánico/convencional)

- Sin OGM
- Sin nanopartículas

El operador deberá solicitar la aprobación aportando la prueba de que la normativa en cuestión cumple los requisitos anteriores y de que está certificada a dicha normativa

Los logotipos de la marca DEMETER/BIODYNAMIC no se pueden utilizar en ninguna parte de la etiqueta del producto.

5.13. Etiquetado de productos de la cría biodinámica

Los productos que cumplen los requisitos para la cría biodinámica establecidos en la sección 7.1 de estas normativas pueden etiquetarse de la siguiente manera:

- Con las marcas Demeter de acuerdo con los requisitos generales de esta normativa de etiquetado.
- Con una referencia textual a Biodinámica, por ejemplo, "Variedades cultivadas bajo el método biodinámico" o "de cultivo biodinámico" dentro del texto informativo sobre el producto.
- Con una combinación del logotipo 'Bioverita' y una referencia a la cría biodinámica.

Para etiquetar con una referencia a la reproducción biodinámica sola o en combinación con el logotipo de 'Bioverita', se aplican los siguientes requisitos mínimos:

- Semillas etiquetadas - 100% deben cumplir con los estándares de reproducción biodinámica.
- Productos de un solo ingrediente, sueltos y sin procesar - 100% deben cumplir con los estándares para la crianza biodinámica.
- Productos de un solo ingrediente que se venden envasados y/o procesados - al menos el 66% de las materias primas deben cumplir con las normativas para la cría biodinámica (las proporciones se calculan utilizando la media anual, no por envase).
- Productos con varios ingredientes - al menos el 50% de las materias primas deben cumplir con los estándares para la reproducción biodinámica (las proporciones se calculan utilizando la media anual, no por envase).

Los requisitos descritos anteriormente también se aplican a los productos y materias primas de semillas en granjas Demeter que se multiplicaron en una granja orgánica con el propósito de producir semillas.

Tabla: Ejemplos del logotipo de 'Bioverita' en combinación con el texto





5.14. Etiquetado de productos de gallinas ponedoras

Las etiquetas y el etiquetado de los productos de la gestión de gallinas ponedoras Demeter utilizando el logotipo de la marca Demeter junto con una descripción de como "los machos hermanos de las gallinas ponedoras han sido criados" o formulaciones similares sólo se permiten si los machos hermanos de las gallinas ponedoras han sido criados en una empresa Demeter.

En resumen:

- Estas normativas se aplican a las marcas Biodinámicas en todo el mundo, incluyendo la marca Demeter, la palabra estilizada Demeter y la flor Demeter. También incluye el uso de la palabra Demeter y el uso de la palabra Biodinámica en el etiquetado de productos e ingredientes, así como material de marketing e información relacionada (por ejemplo, listas de precios, documentación de bienes).
- El uso de la marca requiere un contrato de certificación con la organización de certificación pertinente.
- Cada producto debe tener una identificación clara del operador, incluyendo un nombre y una dirección.
- Existen directrices claras sobre el tamaño, la proporción, el color y la ubicación de las marcas registradas. Éstos varían para ciertos grupos de productos.
- La información al consumidor en todos los envases debe ser clara y comprensible, incluyendo la calidad y las proporciones de todos los ingredientes Demeter.



6. Control de plagas y limpieza de las instalaciones de almacenamiento y producción

Normativa Internacional para la certificación Demeter, Biodinámica® y marcas comerciales relacionadas – sección general.

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2019

6.1. Introducción

Tanto el control de plagas como el uso de agentes de limpieza en equipos de elaboración y unidades de producción no están regulados en su mayor parte o en su totalidad por los organismos de control ecológicos de la mayoría de los países. Por esta razón, a diferencia de otras áreas de esta normativa, no hay ninguna base para la certificación Demeter. Una directiva que pueda responder tanto a la higiene y la seguridad de los alimentos, como a las múltiples áreas de uso y grupos de productos, minimizando al mismo tiempo el impacto sobre la vida y el medio ambiente, está actualmente más allá de los límites de lo que es factible con esta normativa y su posterior inspección.

Por esta razón, lo siguiente es sólo una exclusión de los métodos y medios más invasivos en cada área. La optimización operativa de la gestión de limpieza, así como el control de plagas desde un punto de vista ecológico con efectos mínimos sobre los productos Demeter y el medio ambiente, es responsabilidad de cada titular Demeter.

6.2. Ámbito de aplicación

La presente Directiva no se limita a las elaboraciones, sino que se refiere a las zonas de almacenamiento interiores y exteriores en la elaboración, el comercio y la producción, así como a las instalaciones de producción y de la elaboración agrícola, como la elaboración de queso y las salas de ordeño.

6.3. Medidas de prevención

Tanto en el control de plagas como en el uso de detergentes, las medidas profilácticas y una buena higiene industrial deben tener siempre prioridad para evitar la aparición de plagas y microorganismos patógenos, para reducir el uso posterior de medidas de control. Ambas áreas deben ser tratadas con sistemas de gestión internos y deben ser desarrolladas constantemente. Los requisitos estructurales, la higiene de los medios de producción registrados y la higiene personal de los empleados requieren una constante optimización y formación.

Los conceptos de HACCP deberían abordar ambas áreas y requerir personal responsable y capacitado. Siempre que sea posible, los conceptos de HACCP deben diseñarse de manera que la reducción se base en varios obstáculos complementarios pero de bajo impacto y no en unos pocos obstáculos invasivos.

6.4. Control de plagas

6.4.1. Protocolo de tratamiento

Muchos elaboradores subcontratan el control de plagas a empresas profesionales. Estas empresas deben llevar un libro de registro de sus actividades y resultados, que deberá estar disponible en cada inspección. El operador debe tener un contrato con la compañía de control de plagas que confirme que la compañía cumplirá con la normativa Demeter.

Si el control de plagas no se subcontrata, todas las medidas que utilizan agentes de control de plagas deben ser protocolizadas por el operador Demeter (fecha, material, dosis, ubicación de las estaciones de cebo, formación sobre su uso).

6.4.2. Medidas permitidas - almacenes

Las siguientes medidas pueden utilizarse en almacenes sin contacto con el producto:

- Trampas (catch-alls, trampas con cebo, trampas con cebos venenosos anticoagulantes para roedores, trampas UV, trampas con alcohol, papeles pegajosos, atmósferas inertes).
- Aceites naturales con efecto repelente (cítricos, linaza, aceites animales)
- Generadores de ultra sonido
- Insectos parásitos o depredadores (por ejemplo, *Lariophagus*)
- Tierra de diatomeas
- Piretrinas (sin piperonilbutoxido). La organización respectiva puede emitir una exención si la OBP está presente en los materiales que se requieren legalmente para su uso.
- *Bacillus thuringiensis*

6.4.3. Medidas aprobadas - materias primas

Las siguientes medidas pueden utilizarse tanto en almacenes como en contacto directo con materias primas y productos:

- Lavado con agua o vapor
- Tamizado o batido
- Aspiración
- Aire comprimido - desinfestación
- Medidas térmicas (enfriamiento, congelación, calor)
- Tratamiento de gases inertes, por ejemplo, con nitrógeno o dióxido de carbono.

6.4.4. Otras medidas

Si las medidas preventivas descritas anteriormente no son suficientes y se requiere el uso de otros medios químicos o biotecnológicos como extractos de plantas tóxicas, neurotoxinas o compuestos hormonales, esto sólo se puede hacer en salas vacías y controlando los periodos correspondientes a la sustancia aplicada para el reingreso. Las medidas deberán solicitarse previamente a la organización responsable del país, entre otras cosas, por lo menos por las razones que se exponen a continuación:

- Asesoramiento y justificación por parte de un profesional en el control de plagas.
- Descripción y especificación de medios y materiales.
- Descripción de las medidas para evitar la contaminación de los productos tras la reutilización del almacenamiento
- Medidas para mejorar la prevención a fin de evitar la repetición.

6.5. Agentes de limpieza

6.5.1. Productos de limpieza - conceptos básicos

Productos autorizados para la limpieza y desinfección de edificios e instalaciones (por ejemplo, equipo y utensilios).

El uso de productos de limpieza no puede reflejarse adecuadamente en el control y la certificación debido a los diferentes campos de aplicación, los numerosos grupos de productos y la prioridad de la seguridad de los productos. Las directrices generales en el sentido de una lista positiva no son posibles. Además del uso de productos de limpieza con los menores efectos medioambientales posibles en la producción, la aplicación y la producción, debe observarse una manipulación responsable de los productos de limpieza utilizados en la empresa.

El uso más significativo posible sólo puede describirse en un sistema de gestión detallado teniendo en cuenta las circunstancias y riesgos específicos de cada operación. Las medidas deben adaptarse al riesgo respectivo. Cuando sea necesario utilizar sustancias peligrosas

en zonas sensibles, se debe prestar especial atención a la protección del usuario, la eliminación adecuada de los efluentes y la prevención de la contaminación de los productos. *Por favor, tenga en cuenta que, especialmente para el vino, hay algunos requisitos adicionales, que sólo se enumeran en la sección para la elaboración del vino.*

6.5.2. Productos de limpieza recomendados

- Jabón de potasio y sodio
- Leche de cal
- Cal
- Cal viva
- Hipoclorito de sodio (por ejemplo, como blanqueador líquido)
- Sosa cáustica
- Agua ionizada
- Potasa cáustica
- Peróxido de hidrógeno
- Esencias naturales de plantas
- Ácido cítrico, peracético, fórmico, láctico, oxálico y acético
- Alcohol
- Ácido nítrico (equipo para productos lácteos)
- Ácido fosfórico (equipo de lechería)
- Carbonato de sodio
- Ozono
- Azufre

6.5.3. Productos de limpieza permitidos

En principio, todos los productos de limpieza están autorizados, con excepción de los enumerados en el punto 6.5.4, en la medida en que no existan otras directivas legales de rango superior que los excluyan. Esto se aplica a condición de que las medidas descritas en el punto 6.5.3 no sean detectables en el producto. La contaminación del producto, incluso con agentes aprobados, puede conducir a la descertificación del producto por parte de la organización nacional respectiva.

6.5.4. Productos de limpieza no permitidos

Los agentes con los siguientes ingredientes activos no están permitidos:

- QAC (cationes de amonio cuaternario)

- Cloro activo (la organización respectiva puede conceder una exención en el procesamiento de carne)
- Agentes complejantes/quelantes y sus sales y formaldehído



7. Producción

Normativa Internacional para la certificación Demeter, Biodinámica® y marcas comerciales relacionadas – producción

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2019

7.1. Producción agrícola y vegetal

"Fertilizar significa revitalizar la tierra". Este refrán nos lleva a un método de desarrollo de la fertilidad que tiene su origen en las conexiones entre las esferas de la vida vegetal y animal. En cualquier programa de fertilidad, el uso apropiado de las preparaciones biodinámicas es de suma importancia.

7.1.1. Ambito de aplicación

La producción de cultivos herbáceos y vegetales abarca todos los cultivos y plantas agrícolas, incluyendo las plantas perennes y ornamentales, que normalmente se cultivan en empresas gestionadas orgánicamente.

Los nuevos cultivos o técnicas de producción que no estén incluidos en esta sección y que no sean prácticas habituales en las empresas gestionadas orgánicamente, sólo podrán probarse con la autorización de Demeter-International o de la organización respectiva (APP 3: véase el apéndice 7).

7.1.2. Semillas y material de propagación

7.1.2.1. Principios generales – material de siembra y propagación

Las semillas, la propagación y el material vegetal de las variedades modificadas genéticamente (OMG), incluidas las técnicas de fusión de protoplasma y citoplasma, no pueden multiplicarse ni sembrarse en las empresas Demeter.

El uso de semillas, propagación y material vegetal producido mediante nuevas técnicas de obtención vegetal (NPBTs) está prohibido en la producción de una empresa Demeter. Esto incluye todos los NPBTs considerados por IFOAM UE como técnicas de modificación genética que conducen a los OGMs de acuerdo con la definición legal existente en la UE. Estos son:

- Mutagénesis dirigida por oligonucleótidos (ODM)
- Tecnología de nucleasas de dedos de zinc tipos I a III (ZFN-I, ZFN-II, ZFN-III)
- CRISPR/Casos
- Meganucleasas
- Cisgénesis
- Injerto en un portainjerto transgénico
- Agro-infiltración
- Metilación del ADN dependiente del ARN (RdDM)
- Mejora reversa
- Genómica Sintética

Las semillas, la propagación y el material vegetal deben proceder preferentemente de la agricultura biodinámica, o bien de la agricultura orgánica, si no se dispone de ella.

El uso de semillas de plantas tratadas con electrones de baja energía está prohibido si se dispone de un tratamiento alternativo de acuerdo con esta normativa.

7.1.2.2. Materiales de multiplicación para hortalizas

Si el material de propagación no está disponible en calidad biodinámica o ecológica, podrá utilizarse material de propagación de origen convencional previa aprobación de la organización respectiva (APP 1: véase el apéndice 7). Esta exención no podrá concederse a las plántulas de hortalizas y a las plantas jóvenes de cultivo que tengan un corto período de maduración y venta (por ejemplo, lechuga, etc.).

7.1.2.3. Material de propagación para cultivos arbóreos y cultivos perennes

Si no se dispone de material de propagación para cultivos arbóreos y cultivos perennes en calidad biodinámica o ecológica, podrá utilizarse material de propagación de origen convencional previa aprobación de la organización respectiva (APP 1: véase el apéndice 7). No se permite el tratamiento posterior a la cosecha con pesticidas químicos sintéticos (por ejemplo, desinfectantes).

Las importaciones de no más de dos árboles al año por finca están exentas.

7.1.3. Estiércol

Todos los estiércoles deben manejarse con cuidado y atención. La capacidad de almacenamiento debe ser adecuada y se requiere un método apropiado de aplicación. Deben reducirse al mínimo las pérdidas de nutrientes durante el almacenamiento y la utilización por volatilización y lixiviación.

7.1.3.1. Cantidad de estiércol

La cantidad máxima de nitrógeno que puede suministrarse en forma de estiércol, calculado como media de la superficie total de la explotación, no puede superar la cantidad que producirían los animales que la explotación podría mantener con su propia producción de forraje (máx. 112 kg/N/ha sobre la base de la superficie total de la explotación; véase el apéndice 1).

Las huertas pueden importar hasta un máximo de 170 kgN/ha si la exportación de nitrógeno es superior a 112 kgN/ha. El déficit deberá justificarse mediante un balance de nitrógeno, que deberá ser aprobado por la organización respectiva.

Si los estiércoles orgánicos producidos por la granja, junto con los importados y otros métodos de cultivo no son suficientes para los requisitos de los suelos, se podrán utilizar abonos orgánicos comerciales. Sin embargo, hay que evitar el crecimiento forzado.

La cantidad de nitrógeno, importada en abonos orgánicos comerciales, no puede ser superior a la que podría aportar el compost, el estiércol y/o los abonos verdes y en cualquier caso, debe ser inferior a 40 kg/N/ha como media en la explotación (excepción: cultivos perennes tropicales y subtropicales* y producción hortícola**).

Los abonos permitidos se enumeran en el apéndice 4.

*cultivos perennes tropicales y subtropicales, compare también 7.1.6.

**producción de hortalizas, compárese también el punto [7.1.5.1.](#)

7.1.3.2. Cantidad de estiércol - huertas

La cantidad máxima de nitrógeno que puede suministrarse en forma de estiércol, como media de la superficie total de la explotación, no puede superar la cantidad que producirían

los animales que la explotación podría mantener con su propia producción de forraje (máx. 112 kgN/ha sobre la base de la superficie total de la explotación; véase el apéndice 1).

Las huertas pueden importar hasta un máximo de 170 kgN/ha si la exportación de nitrógeno es superior a 112 kgN/ha. El déficit deberá justificarse mediante un balance de nitrógeno, que deberá ser aprobado por la organización respectiva. La cantidad de fertilizantes orgánicos comerciales puede ser de hasta 80 kg N/ha/año, calculada como una media de la rotación de cultivos hortícolas y no de toda la explotación.

Si los abonos orgánicos producidos por la granja, junto con los abonos orgánicos importados y otros métodos de cultivo no son suficientes para los requisitos de los suelos, se podrán utilizar abonos orgánicos comerciales. Sin embargo, hay que evitar el crecimiento forzado.

La cantidad de nitrógeno de la zona en cuestión, importada en abonos orgánicos comerciales, no podrá ser superior a la que pueda aportar el compost, el estiércol de establos y/o los abonos verdes y, en cualquier caso, deberá ser inferior a 40 kgN/ha (excepción: cultivos perennes).

Los abonos permitidos se enumeran en el [apéndice 4](#).

7.1.3.3. Cantidad de estiércol – cultivos perennes

La cantidad total de estiércol utilizado no podrá ser superior a 96 kg N/ha de superficie de huerto. En el caso de la uva de vinificación, la cantidad total de abono en tres años consecutivos no superará los 150 kg N/ha.

Para cultivos perennes en climas tropicales o subtropicales se permite importar hasta un máximo de 170 kgN/ha si la exportación de nitrógeno es superior a 96 kgN/ha. El déficit deberá justificarse mediante un balance de nitrógeno, que deberá ser aprobado por la organización respectiva. En este caso, la cantidad de fertilizantes orgánicos comerciales puede ser de hasta 60 kg N/ha/año.

Tabla 1: Cantidad máxima de estiércol y fertilizantes en los diferentes cultivos

Tipo de granja	Máximo nitrógeno /ha/año	Especificaciones	Cantidad máxima de fertilizantes orgánicos comerciales
Agricultura	112 kg N/ha		40 kg N/ha como media en la explotación
Horticultura	112 kg N/ha como norma	Hasta 170 kg N si se puede probar la necesidad	80 kg N/ha como media sobre la rotación de cultivos hortícolas
Invernadero	Sin límite	Balance de nitrógeno	80 kg N/ha como media sobre la rotación de cultivos hortícolas

Frutales	96 kg N/ha como norma	Hasta 170 kg N/ha para cultivos tropicales y subtropicales	40 kg N/ha como promedio sobre el área del huerto, hasta 60 kg N/ha para cultivos tropicales
Viticultura	150 kg N/ha/3 años		40 kg N/ha como media sobre los viñedos

7.1.3.4. Abonos y estiércol importado

Se pueden utilizar tierras y rocas en polvo (incluidos los que contienen fosfato) y suelos. Están totalmente prohibidos las fuentes de nitrógeno sintético, nitrato de Chile, fertilizantes fosfatos hidrosolubles, así como sales de potasio puras o cuyo contenido en cloruro sea superior al 3%. No se permite el compostaje municipal ni los lodos de depuradora.

Los fertilizantes que pueden importarse se enumeran en el apéndice 4.

El estiércol animal importado no podrá proceder de animales criados en sistemas intensivos de cría de animales, ni de sistemas que no utilicen cama de paja. En esta sección, "intensivo" incluye cualquier animal que no tenga un acceso regular, fiable y efectivo al exterior (por ejemplo, gallinas en establos, etc.); o que esté sujeto a prácticas poco éticas (por ejemplo, cortar el pico de las gallinas, cortar los dientes de los lechones, etc.).

No se debe introducir estiércol animal procedente de animales alimentados con piensos modificados genéticamente. Si no puede aportarse la prueba de que el estiércol está libre de OMG o no está disponible, la organización respectiva puede conceder una exención (APP 1A: véase el apéndice 7).

Los criterios para conceder una exención deben incluir:

- El estiércol debe ser compostado durante al menos un año, o utilizando un método de compostaje rápido e intensivo.
- El compost debe ser identificado y procesado como una pila separada.
- El origen, la cantidad y el uso (qué superficie, qué cultivo) de todos los fertilizantes introducidos deben documentarse adecuadamente.

Deberán aplicarse sistemas adecuados para evitar la contaminación de las tierras certificadas por residuos de medicamentos veterinarios, aditivos para piensos como los antibióticos, contaminantes naturales de los piensos como el mercurio en la harina de pescado y otros residuos como los herbicidas en la cama.

7.1.4. Cuidado y protección de las plantas

Todos los ingredientes de un producto fitosanitario deberán enumerarse en el apéndice 5. Sólo se pueden probar nuevos materiales y métodos con el acuerdo del Comité Internacional de Normativas de Demeter y de la organización respectiva (APP 3, véase el apéndice 7). Si se compran insumos comerciales, se debe tener cuidado de que estén

libres de constituyentes prohibidos indicados en la normativa y de que no sean producidos por métodos transgénicos.

Cualquier uso de un material no permitido por estas normativas conduce a la cancelación del certificado Demeter de la granja, o al menos de los cultivos y áreas tratadas.

7.1.5. Huertas y hortalizas

- Las empresas de más de 40 ha con cultivos principalmente hortícolas no se consideran huertos familiares, por lo que se aplica el requisito de tener rumiantes o équidos.
- El suelo no puede mantenerse libre de vegetación durante todo el año. Se permite el acolchado (véase el punto 7.1.5.4.).
- Alrededor de 1/3 de la rotación de cultivos en las huertas tiene que ser abono verde y/o producción de forraje. Este requisito no se aplica a las explotaciones de menos de 2 ha (tierras en producción de vegetales). Debido a la falta de una definición uniforme de abono verde en el marco de esta normativa, la clasificación es responsabilidad de la organización nacional respectiva, dependiendo de las condiciones climáticas y de las prácticas regionales.

7.1.5.1. Estiércoles, suelos y sustratos para viveros

Las directrices en la Sección 7.1.3.2. - Cantidad de estiércol se aplican. Los requisitos adicionales son:

- Los suelos y los sustratos para viveros se producen a partir de una mezcla de materiales de la granja, si es posible. Al menos el 25% del volumen de estos materiales debe consistir en compost preparado a partir de material vegetal o estiércol animal. El uso de mezclas comerciales para macetas requiere el acuerdo de la organización respectiva.
- Los materiales vegetales para el compostaje y el compost acabado a base de corteza, hojas, virutas de madera, etc., procedentes de zonas comunitarias pueden utilizarse si un ensayo de residuos demuestra que están aceptablemente limpios.
- Los abonos, la rotación de cultivos y las técnicas de cultivo utilizadas se dispondrán de forma que se reduzca al mínimo la lixiviación del nitrógeno a las aguas subterráneas o el enriquecimiento de los nitratos en los vegetales.
- La turba sólo está permitida como componente de los lechos de propagación y de las mezclas para macetas. La proporción de turba debe mantenerse lo más baja posible y no debe superar el 75%. No se permite el uso de agentes sintéticos mejoradores del suelo. Todos los abonos deben cumplir los requisitos de estas normativas (véase [el apéndice 4](#)).
- Los sustratos para vivero y los sustratos de cultivo pueden esterilizarse con vapor. Después de la esterilización, los preparados biodinámicos de compost, los purines, los preparados de aplicación al suelo o los de pulverización, deben utilizarse rápidamente para guiar la recolonización microbiana del suelo.

7.1.5.2. Técnicas de cultivo

No están permitidas las técnicas de cultivo sin suelo (hidroponía, capa de suelo delgada, etc.), los cultivos sobre sustratos inertes (por ejemplo, escorias) y los cultivos en contenedores. No se permiten las técnicas de capa de suelo delgado (con la excepción del berro y los brotes cultivados sobre una base que se vende con los brotes).

Las raíces de la achicoria deben ser forzadas en el suelo. Si se utilizan técnicas con agua, el agua no debe tener aditivos, que están prohibidos en estos estándares. La achicoria forzada con agua debe ser declarada como tal.

7.1.5.3. Cuidado y protección de las plantas

Las regulaciones en la sección [7.1.4.](#) - Cuidado y protección de las plantas - aplican.

La producción bajo tela o película, especialmente de plástico, que cubra el suelo, debe reducirse al mínimo. Es preferible utilizar materiales perforados adecuados para su reutilización.

7.1.5.4. Control de malas hierbas

La rotación de cultivos, la forma en que se trabaja el suelo y el cultivo son de importancia decisiva para el control de las malas hierbas. Las medidas mecánicas son preferibles a las técnicas térmicas. No está permitido el vaporizado del suelo en el campo.

El suelo no puede mantenerse libre de vegetación durante todo el año. Se permite el acolchado.

El uso de materiales de acolchado industriales, como el papel de acolchado o las esteras anti hierba, está restringido a suelos muy cubiertos de malezas, debido a los efectos ecológicos más amplios de la supresión completa de malezas y a la dificultad de rociar los preparados biodinámicos para el campo. El uso de dichos materiales requiere el acuerdo de la organización respectiva.

7.1.5.5. Producción bajo vidrio y plástico

A los invernaderos se les permite un nivel más alto de nitrógeno si pueden demostrar mediante un balance de nitrógeno durante la inspección que la aportación total de kg N es igual a la producción total de kg N con un margen del 5% el uso de energía para la calefacción de cultivos bajo vidrio o plástico debe mantenerse tan bajo como sea posible.

- Siempre que sea posible, deben introducirse en la empresa técnicas de ahorro de energía, como el uso de sistemas de calefacción especiales (por ejemplo, calefacción del suelo o de la vegetación).
- En invernaderos, no se permite la esterilización por vapor/tratamiento térmico de suelos poco profundos. Sólo en caso de emergencia puede concederse una exención por parte de la organización respectiva. (APP 1B: véase el apéndice 7)

- Después de la esterilización, los preparados biodinámicos de compost, los purines, los preparados de aplicación al suelo o los de pulverización deben utilizarse rápidamente para guiar la recolonización microbiana del suelo. La primera cosecha después de la esterilización no puede ser comercializada como Demeter.

7.1.5.6. Brotes

La producción de brotes debe utilizar semillas, raíces y rizomas, que se han multiplicado bajo el método biodinámico. No se permite el material de origen convencional.

El agua utilizada en la producción de brotes debe ser de calidad potable. Si se utilizan, todos los sustratos y soportes deben cumplir los requisitos de esta normativa. En caso de duda, el subcomité de normativas de producción de Demeter-Internacional emitirá la decisión.

7.1.6. Cultivos perennes (frutales y vitivinícolas)

El suelo no puede mantenerse libre de vegetación o de cobertura natural durante todo el año. El año de establecimiento puede ser una excepción a este reglamento si es necesario (APP 2: véase el apéndice 7).

Las exenciones para huertos en climas semiáridos requieren la aprobación de la organización respectiva.

7.1.6.1. Tutores de apoyo

En climas templados no se permite el uso de maderas tropicales o subtropicales como tutores de apoyo por razones de degradación ambiental. Las hierbas tropicales, bambú y tonkin, pueden ser utilizadas.

7.1.7. Setas

7.1.7.1. Origen de las esporas

El sustrato para generar las esporas puede ser comprado de fuentes orgánicas o derivado de la naturaleza. Cuando la generación de esporas se produce en la granja Demeter, los ingredientes de origen agrícola/silvícola deben estar certificados Demeter, si están disponibles.

7.1.7.2. Origen del sustrato de cultivo

- El sustrato para setas debe consistir en materiales derivados de la agricultura biodinámica o aquellos cuyo uso esté permitido en la agricultura biodinámica, como los productos minerales.
- La paja cosechada en el segundo año de conversión puede utilizarse en el sustrato.

- En el caso de la madera importada, por ejemplo, troncos de roble (para el shitake), astillas o serrín, no debe haberse aplicado ningún tratamiento insecticida desde la tala original.
- La turba como material de cobertura está permitida en los cultivos de hongos. En los apéndices se enumeran otras entradas permitidas.

7.1.7.3. Medidas biodinámicas

Los preparados de compost deben introducirse en el sustrato en una fase adecuada antes de la inoculación. Si se utiliza la esterilización, los preparados del compost deben aplicarse después de que esto haya ocurrido y antes de la subsiguiente incubación. Las setas que crecen sobre sustrato de madera esterilizado se someterán a la aplicación de los preparados de compost en el serrín durante el proceso de envejecimiento previo al tratamiento térmico, si no se utilizan después de éste.

El preparado biodinámico de compost (500) debe aplicarse al menos una vez por ciclo de cultivo. Esto debe ser después de que el sustrato haya sido inoculado. El preparado de sílice (501) debe aplicarse al menos una vez por ciclo de cultivo.

7.1.7.4. Iluminación

Las especies de hongos que se sabe que reaccionan a la luz, por ejemplo, Shii-take, deben cultivarse con luz. La organización responsable puede conceder una exención si el clima requiere cobertizos aislados para el cultivo.

7.1.7.5. Salud de los cultivos

La prevención es el principio primordial para mantener la salud de los cultivos a través de la higiene, el control del clima, los repelentes mecánicos de plagas y los preparados biodinámicos.

La sal se puede utilizar para controlar las enfermedades fúngicas. En el Apéndice cinco se enumeran otros productos para el control de plagas y enfermedades de las plantas.

7.1.7.6. Limpieza y desinfección de naves de crecimiento y sustratos de cultivo

- Para la limpieza de las cámaras de cultivo de setas/ cobertizos, se deben utilizar procedimientos físicos, junto con agua o vapor. Los detergentes, desinfectantes, esterilizantes y otros desinfectantes permitidos se enumeran en el párrafo 6.6 de estas normativas. Deben estar libres de DDAC/BAC.
- El equipo puede esterilizarse con alcohol al 70% o con agentes a base de ácido peracético. No debe utilizarse formaldehído.

- Después de limpiar todo el espacio interior, las superficies deben enjuagarse con agua potable. Esto no es necesario sólo cuando el sustrato del hongo se introduce después de la biodegradación completa del agente de limpieza/esterilización.
- Se puede conceder una exención de la organización respectiva para la desinfección del sustrato de cultivo en casos razonables y justificados. (Exención 1C, apéndice 7)

7.1.7.7. Reciclaje de compost de setas usadas

Debe haber un plan para el reciclaje rutinario de todo el compost de setas usadas. Se anima a los operadores a encontrar técnicas biodinámicas que puedan beneficiarse de dicho material.

7.1.8. Biodiversidad y medio ambiente

7.1.8.1. Deforestación de la selva virgen

La deforestación de la selva virgen para uso agrícola está prohibida. Otras áreas de conservación de alto valor también deben ser protegidas, y sólo pueden ser despejadas después de que la organización respectiva haya aprobado una exención (APP 4: véase el apéndice 7).

7.1.8.2. Agua de riego

El agua no debe estar contaminada con residuos de pesticidas, bacterias o parásitos causantes de enfermedades, ni contaminar el producto final de ninguna manera. En caso de duda, se requieren pruebas de calidad del agua.

El riego debe programarse de manera que la cantidad de agua y/o la frecuencia de aplicación no provoque la degradación del suelo (por ejemplo, salinización, erosión). Toda extracción de agua subterránea o fluvial debe tener la aprobación oficial requerida y el uso de agua fósil sólo se permite cuando la organización respectiva aprueba un plan que detalle el impacto del uso.

7.1.8.3. Reserva de biodiversidad

La granja debe mostrar un compromiso con el mantenimiento de la biodiversidad de la finca. Si la reserva de biodiversidad en la finca y en áreas adyacentes no alcanza el 10% del área total de la granja, un plan de biodiversidad que documente cómo se logrará esto, con un calendario claro, debe ser aprobado por la organización respectiva. Este plan puede incluir otros elementos culturales como el mantenimiento de razas raras o en peligro de extinción de plantas y animales, el fomento de la avifauna/insectos mediante la creación de hábitats, la utilización de la reproducción biodinámica de plantas y animales, etc.

Áreas que cuentan como reserva de biodiversidad:

- Campos con pastos que permiten que algo de vegetación florezca y se vaya a sembrar.
- Campos forestales (agroforestal)
- Bosque no perturbado
- Promontorios
- Las plantas pueden no ser el principal cultivo agrícola (intensivo, cosechado comercialmente) en la tierra a menos que sea abono verde o pastizal, y tiene que ser un cultivo polinizado por insectos".
- Barbechos en el marco de la rotación o de otro tipo
- Pastos permanentes (No cortar el césped en el curso de un año)
- Lindes (se puede contar el ancho del terreno no perturbado)
- Árboles nativos, árboles individuales autóctonos (100m² por árbol) y avenidas bordeadas de árboles.
- Arboledas de setos, campos y riberas de arroyos
- Estanques, tierras húmedas, zonas de riberas
- Zonas rudimentarias (por ejemplo, deslizamientos de tierra), pilas e hileras de piedra.
- Muros de piedra seca
- Senderos y senderos naturales
- Otras contribuciones a las reservas de biodiversidad, incluida la cría de especies vegetales y animales raras o en peligro de extinción.
- Otros elementos aprobados en el plan de biodiversidad
- La reserva de biodiversidad será del 10% del área total de la granja. Si esto no se logra con los elementos enumerados, la organización respectiva puede aprobar un plan de biodiversidad.

Aquellos países miembros que no implementen la Biodiversidad como un estándar deben incluir la biodiversidad como un tema obligatorio para las charlas agrícolas o instrumentos similares de gestión de calidad, que se centran en el desarrollo de la granja y en la motivación de la gente.

7.1.9. Mejoramiento biodinámico de plantas

7.1.9.1. Ámbito de aplicación y fundamentos

Las normativas para el fitomejoramiento biodinámico fueron desarrolladas principalmente por la Asociación de Mejoradores Biodinámicos (Assoziation biologisch-dynamischer Pflanzenzüchter, ABDP). Estas normativas sientan las bases para el acuerdo entre los usuarios de la frase "Especies Vegetales Obtenidas Biodinámicamente" y la organización respectiva responsable de otorgar contratos a los mejoradores biodinámicos y de regular el uso de la frase anterior para el etiquetado de sus productos. Para obtener más información sobre el etiquetado de las variedades vegetales obtenidas mediante métodos biodinámicos, véase la sección de etiquetado de la normativa presente.

La intención de la normativa de fitomejoramiento biodinámico es proporcionar un conjunto normalizado de criterios para identificar y etiquetar las variedades de plantas obtenidas por métodos biodinámicos. Esto permite diferenciar las variedades obtenidas bajo el método biodinámico de otras variedades que no cumplen con los criterios de la normativa. Aunque el logotipo Demeter indica que las plantas o productos vegetales fueron producidos en una granja certificada Demeter, actualmente no identifica el origen de la semilla utilizada para cultivar las plantas. La normativa para el fitomejoramiento biodinámico tiene por objeto llamar la atención especialmente sobre los antecedentes de fitomejoramiento de las plantas mediante el etiquetado de las variedades de plantas obtenidas mediante métodos biodinámicos como tales.

7.1.9.2. Requisitos generales para la obtención de nuevas variedades

- La mejora genética debe tener lugar en campos certificados Demeter o en instalaciones de mejora genética apropiadas. Si esto no es posible, la obtención de nuevas variedades puede llevarse a cabo en las condiciones que se indican a continuación.
- Si la reproducción tiene lugar en campos orgánicos certificados, los preparados biodinámicos deben aplicarse de la siguiente manera: como mínimo una aplicación anual adecuada para el cultivo de estiércol (500) y preparados de sílice (501), así como la aplicación de compost con preparados biodinámicos o, si no se dispone de él, de preparado de María Thun en todos los campos. Estos requisitos deben ser acordados por escrito con la granja orgánica certificada, por ejemplo, con un contrato de manejo de cultivos.
- La granja donde se lleva a cabo la mejora, así como la documentación pertinente de todas las actividades de mejora, deben ser accesibles y estar disponibles para una inspección Demeter en todo momento.
- El desarrollo de una nueva variedad se inicia mediante la polinización cruzada intencional o accidental, o mediante la mutación de los rasgos hereditarios y la selección posterior. Es esencial un mínimo de cuatro años de mejora selectiva en condiciones biodinámicas, como se describe en los párrafos 1 y 2.
- Los siguientes métodos de mejora vegetal no están permitidos:
 - Todos los métodos no permitidos por los estándares IFOAM
 - Cría híbrida, independientemente del método de producción
 - Doble haploidía o poliploidización
 - Plantas producidas con citoplasto o fusión de protoplasto
- Se permite el uso de híbridos o de variedades haploides dobles como líneas parentales para el desarrollo de nuevas variedades mejoradas por el método biodinámico.
- Para ser reconocida como una variedad vegetal registrada, es esencial que todas las variedades biodinámicas de nuevo desarrollo estén registradas en la oficina de patentes responsable. Sólo entonces se puede vender la variedad (semilla) a otros.

- En el caso de un sistema de producción cerrado, la patente o registro de una nueva variedad biodinámica puede no ser relevante para el mejorador. No obstante, la organización respectiva puede expedir un reconocimiento oficial de la variedad como "variedad vegetal obtenida mediante métodos biodinámicos". Para recibir el reconocimiento, se puede presentar una solicitud que demuestre que la variedad cumple el grado necesario de diferenciación con respecto a otras variedades de la misma especie, de conformidad con los reglamentos pertinentes en materia de semillas y fitomejoramiento o de patentes.

7.1.9.3. Requisitos para la cría con fines de conservación

La mejora de la conservación se lleva a cabo intrínsecamente en granjas biodinámicas certificadas o, como requisito mínimo, en granjas que cumplen con lo estipulado en el párrafo 3.12.3, artículo 2, Requisitos generales para la obtención de nuevas variedades.

7.1.9.4. Requisitos especiales de documentación

- La primera entrega de semillas a la finca debe ser documentada. (Albarán de entrega o factura de expedición/recibo/proveedor/cantidad/tratamientos/análisis de riesgo de modificación genética)
- Un plan de cultivo debe indicar qué campos se utilizaron para el cultivo y la selección de la variedad en cuestión. Las líneas parentales de las plantas seleccionadas deben ser trazables mediante facturas u otros documentos justificativos.
- La venta de semillas debe documentarse mediante una factura de orden de entrega, tal y como se exige en las inspecciones ecológicas de la UE. En dichas facturas deberá indicarse el nombre de la variedad/lote/cantidad/tratamiento de las semillas/recipiente.
- La documentación requerida hace posible el seguimiento de la variedad dentro de la rotación de cultivos y la trazabilidad de la evolución de la variedad a lo largo de múltiples generaciones.

7.1.9.5. Directrices de transparencia para el fitomejoramiento

El historial de desarrollo de una variedad incluye la siguiente información:

- Variedad, cultivar, denominación de la variedad, nombre del obtentor, fecha, objetivos de la obtención
- Fuente del material genético (parental) para la reproducción, descripción, proveedor, primera fecha de cultivo, indicación de si el material parental es el resultado de un cruzamiento.
- ¿En qué condiciones se cultivó o se seleccionó la variedad? Localización del estado y métodos de cultivo.
- ¿Qué métodos de selección se utilizan/se utilizaron? Selección en masa (positiva o negativa): ¿cuántos individuos de un total de cuántos son elegidos? En el caso de la selección de una sola planta, ¿se separan las plantas y se cultivan o se revisan de

acuerdo con los rasgos individuales o se obtiene una mezcla de la semilla preparada (método de pedigrí versus método de población a granel)? ¿Se cambió el procedimiento en algún momento a lo largo de las generaciones? ¿Hubo momentos durante el período de selección en los que se aplicaron criterios de selección únicos? ¿Se utilizaron métodos de prueba específicos para apoyar el proceso de selección? ¿En qué condiciones se realizaron ensayos adicionales? ¿Existen requisitos específicos que deban cumplirse cuando se introduzca la variedad para un uso más amplio?

- ¿Cuándo se registró la variedad en la oficina de patentes responsable?
- Descripción del proceso de propagación de semillas utilizado para producir semillas para su venta y distribución.
- Una descripción actual de la variedad: características típicas, métodos de cultivo recomendados y otras directrices prácticas para trabajar con la variedad, resultados de los análisis de calidad.

7.2. Preparados biodinámicos (véase también el Apéndice 10)

La empresa debe disponer de un método eficaz de dinamización de los preparados, o de un contrato con un servicio de dinamización y pulverización, y debe ser inspeccionado como parte de la inspección anual.

Los preparados de pulverización se utilizarán de acuerdo con el tipo de cultivo:

- El preparado de estiércol en cuerno de vaca (500P) se esparcirá al comienzo de la fase vegetativa o después de la cosecha del cultivo certificado, pero en cualquier caso al menos una vez al año. El preparado de sílice (501) debe ser rociado según lo dicte la etapa de desarrollo de la planta, aunque al menos una vez al año.
- Los preparados de pulverización deben aplicarse con un equipo limpio.
- Todos los abonos orgánicos (estiércol de establo, compost, etc.) deben ser tratados con los preparados de compost. Se recomienda aplicar un preparado compuesto (como el preparado de Maria Thun, 500) como sustituto en aquellas zonas que no reciben compost con preparados en el transcurso del año.
- Todas las áreas productivas de la granja deben recibir los preparados de pulverización cada año. Este requisito no se aplica a las áreas no utilizadas u otras áreas permanentemente improductivas.
- Se puede conceder una exención para las pendientes pronunciadas en las regiones montañosas (siempre que no se gestionen de forma intensiva o se sieguen) y para las zonas por las que no se puede acceder. Esta exención puede ser considerada por la organización nacional respectiva cuando el operador presente un plan de gestión de la preparación que describa el uso previsto de la preparación (áreas incompletas o no cubiertas y con qué frecuencia, maquinaria de agitación y pulverización disponible en la granja, mejoras propuestas para la cobertura en el futuro, etc.).

* Puede ser menor en el caso de un manejo orgánico previo (ver Capítulo 3.7.)

7.3. Cría de animales

7.3.1. Alcance

La Sección 7 da las reglas para todo el ganado que se mantiene en una empresa Demeter con fines comerciales, a menos que sea solamente, para autoconsumo. Los animales para autoconsumo pueden ser retirados de la certificación sin afectar a la conversión de toda la finca, pero no pueden ser comercializados bajo la marca Demeter.

7.3.2. Requisitos para tener ganado

La certificación Demeter de empresas agrícolas sin la incorporación de rumiantes o équidos en la granja no es posible.

Las exenciones de este requisito deben ser reguladas por la organización respectiva.

En las huertas y en las empresas que sólo tienen cultivos perennes, el requisito de tener sus propios animales no es obligatorio si el uso de abonos, compost, abonos verdes y preparados biodinámicos es particularmente intensivo (véase también 7.1.5). Las empresas de más de 40 hectáreas, independientemente de la proporción de hortalizas producidas, no se consideran huertos familiares, por lo que se aplica el requisito de tener rumiantes o équidos*.

Las huertas sin rumiantes ni équidos propios deben aportar estiércol de granja procedente de otras explotaciones. La cantidad debe ser equivalente a un mínimo de 10 kg N/ha/año.

Cuando no sea posible o práctico introducir estiércol de granja, los 10 kg N/ha/año deberán proceder de otros compost vegetales o animales. Todos los materiales de compostaje introducidos deben cumplir los requisitos de la sección 7.2 y del apéndice 4.

* Este reglamento se aplica a las granjas actualmente certificadas a partir de la campaña de certificación de 2024. Para granjas de conversión a partir de la implementación nacional de esta normativa.

7.3.3. Capacidad de almacenamiento

La carga ganadera viene determinada por las posibilidades de producción de forraje, en función del clima y de las condiciones locales. Debe tener en cuenta el mantenimiento y el desarrollo de la fertilidad del suelo.

La carga ganadera mínima debe ser definida por el organismo de certificación de cada país. La carga ganadera máxima no puede superar 2,0 unidades de ganado mayor/ha, lo que corresponde a un máximo de 1,4 unidades de estiércol/ha, si se introduce pienso.

7.3.4. Cooperación entre explotaciones agrícolas

Es posible la cooperación entre granjas biodinámicas certificadas (por ejemplo, el intercambio de forraje o estiércol) en el sentido de una unidad biológica. La normativa se aplicará a esta nueva unidad en su conjunto.

En los casos en que ninguna granja biodinámica esté lo suficientemente cerca, se puede organizar la cooperación entre la granja biodinámica certificada y una granja ecológica. En cualquier caso, sin embargo, debe haber un contrato legal, que debe ser presentado a la organización respectiva.

Antes de que se permita la cooperación con una granja ecológica, deben cumplirse las siguientes condiciones:

- La granja colaboradora debe alimentar a los animales con forraje 100% ecológico.
- La explotación asociada que coopere debe convertirse completamente a la producción ecológica.
- Debe solicitarse una exención a la organización respectiva (APP 5A: véase el apéndice 7).
- El estiércol de granja debe prepararse en la granja de donde procede (idealmente en el establo), o al menos seis semanas antes de su aplicación.
- El estiércol equivalente para toda la superficie no podrá ser superior a 1,4 mu/ha al año.
- La cooperación forrajera con las explotaciones ecológicas sólo es posible en los casos de cultivo de plantas forrajeras perennes (al menos tres años). La aplicación de los preparados debe comenzar al menos con un año de antelación y debe ser ejecutada por la granja biodinámica que absorbe el forraje. Si la rotación de cultivos permite la producción de cultivos alimentarios en la zona de cooperación, la aplicación de los preparados debe continuar, si la producción de forraje se mantiene en los años siguientes. Los cultivos alimentarios producidos en cooperación no pueden ser comercializados como Demeter.
- La producción de forraje en cooperación con otra granja, en las condiciones descritas anteriormente, puede considerarse como producción de la propia granja, y se puede incluir en el cálculo como ingrediente Demeter según 7.3.6 - Alimentación.

7.3.5. Gestión del ganado

El tipo de estabulación y las demás condiciones de manejo deben organizarse de manera que los animales puedan expresar sus características de comportamiento y movimiento normales; por ejemplo, deben ser capaces de permanecer de pie y acostarse sin obstáculos, y tener un lugar de descanso seco. Por lo tanto, se prefieren los establos en los que los animales tengan libertad de movimiento.

- Si los servicios de asesoramiento en materia de construcción estable presentan argumentos sólidos que justifiquen una prórroga del período de conversión, ésta podrá prorrogarse.

- El sistema de manejo debe permitir que los animales tengan libre contacto con su entorno natural (sol, lluvia, tierra bajo los pies, etc.) si es posible. Esto debe garantizarse, en particular, mediante el acceso a los pastos o, al menos, al aire libre. También se debe tener cuidado de proporcionar suficiente luz, un buen ambiente estable y protección contra el viento.
- Está prohibido atar a los animales en los establos. Por razones de seguridad o bienestar, el organismo de inspección podrá conceder una exención limitada para determinados animales, previa aprobación de la organización respectiva.
- En los establos construidos antes del 24 de agosto de 2000 sólo se permitirá el atado siempre que los animales tengan una cama cómoda, que se garantice la gestión individual y que se haga ejercicio regularmente (APP 6: véase el apéndice 7).
- Las pequeñas granjas también deben respetar las necesidades innatas de sus animales. Esto significa proporcionar acceso a pastos y ejercicio con la mayor frecuencia posible, idealmente diariamente en verano y un mínimo de dos veces por semana en invierno. El amarre debe limitarse al mínimo.
- La organización respectiva podrá conceder exenciones limitadas de los requisitos que rigen la vivienda y el acceso exterior, si se cumplen las siguientes condiciones (APP 8: véase el apéndice 7):
 - Acceso insuficiente a los pastos
 - El establo es demasiado pequeño
 - Falta de acceso a un lago o estanque para las aves acuáticas.
 - Naves avícolas que no cumplen todos los requisitos
 - Corral al aire libre para aves de corral que no estén cubiertas de hierba.
 - Plantaciones en refugios o refugios artificiales no disponibles en el área de ejercicio (APP 8: ver Apéndice 7)

7.3.5.1. Manejo de ganado

El ganado lechero y las vacas que amamantan a sus terneros deben tener acceso a pastos durante el semestre de verano. Cuando esto no sea posible, el acceso al aire libre debe estar disponible durante todo el año. El ganado joven (sustitutos reproductores) tiene el mismo requisito por razones de libertad de movimiento. No se permite amarrar jóvenes de reemplazo o de engorde en establos durante todo el año. A las vacas se les debe dar libertad de movimiento en el momento del parto. En caso de que se produzcan renovaciones estables, debe preverse una sala de partos.

En aquellas empresas en las que, debido a su situación, o a la distancia/tamaño de sus campos periféricos, o por otras razones prácticas, no es posible el acceso a pastizales o a espacios al aire libre, puede aprobarse una exención (APP 9: véase el apéndice 7).

El manejo del ganado sin acceso a pastos y al aire libre no es posible.

El tipo estable y la disposición interna y los accesorios deben cumplir los siguientes requisitos:

- Los establos para el ganado deberán disponer de camas adecuadas.

- No se permite el uso de suelos totalmente de rejilla (más del 50%) y no se puede calcular el área de rejillas como lugar de descanso.
- No se permiten entrenadores de vacas.
- Se debe proporcionar suficiente superficie para que el rebaño logre permitir el comportamiento social y la alimentación sin obstáculos.
- Debe haber por lo menos tantos comederos/zonas para dormir como animales haya en el establo. En los establos con alimentación ad libitum, se pueden ofrecer menos comederos.
- Los terneros se pondrán en contacto entre sí lo antes posible. Se criarán en grupos a partir de la segunda semana si hay un número suficiente de animales de la misma edad. Los establos para terneros sólo se permiten durante la primera semana.

No se permite el descornado de animales ni de animales descornados en la granja. En casos bien justificados, una exención puede ser aprobada por la organización respectiva, pero debe ser revisada anualmente.

Las especies de rumiantes fecundadas mediante formas de ingeniería genética no pueden ser utilizadas para producir leche, carne y fibra Demeter. Las razas históricas, terrestres y patrimoniales de rumiantes fecundados y las razas genéticamente desprovistas de cuernos, que ya no existen en forma de cuernos (en comparación con la siguiente lista positiva), están permitidas únicamente para la producción de carne. Estas razas pueden ser utilizadas para el cruce de desplazamiento.

- Aberdeen Angus

(Esta lista no es exhaustiva, pueden solicitarse más razas al Comité de Normativas)

Las razas genéticamente desprovistas de cuernos en cualquier forma y el cruce, ya sea con razas genéticamente desprovistas de cuernos o con cualquier otra forma de razas desprovistas de cuernos o cruzadas para la producción de leche Demeter, están prohibidas.

Se permite castrar a los terneros para mejorar la salud, el bienestar o la higiene de los animales. La operación deberá ser llevada a cabo por personal competente a la edad más adecuada y el sufrimiento de los animales deberá reducirse al mínimo.

7.3.5.2. Manejo de ganado ovino, caprino y equino

Las condiciones aplicables a los bovinos se aplican en consecuencia a los ovinos, caprinos y equinos.

- Además, operaciones como la castración, la colocación de bandas elásticas en las colas y el corte de las colas no deben llevarse a cabo sistemáticamente en la agricultura biodinámica.
- Algunas de estas operaciones pueden realizarse para mejorar la salud, el bienestar o la higiene de los animales. Estas operaciones deberán ser realizadas por personal competente a la edad más adecuada y el sufrimiento de los animales deberá reducirse al mínimo.

7.3.5.3. Manejo de Ganado porcino

Los establos para dormir deben ser esparcidos con paja (u otra cama orgánica). No se permite el uso de suelos totalmente de rejillas (más del 50%) ni el manejo donde los animales estén atados. El acceso al aire libre, donde el enraizamiento es posible, debe ofrecerse siempre que sea posible (APP 10: véase el Apéndice 7).

- Las cerdas sólo podrán confinarse para parir durante el período más breve posible (hasta un máximo de 14 días). No pueden estar atados al establo. Las cerdas deberán tener acceso al aire libre siempre que lo permitan las condiciones locales. Las cerdas adultas y cerdas jóvenes se mantendrán en grupos.
- Los lechones destetados no pueden estar encerrados en establos con suelos de rejillas estrechos ni en jaulas.
- No se permite el corte de los dientes u otro tipo de limado preventivo de los lechones y tampoco se permite el corte de la cola o de las orejas.
- Están prohibidos los anillos nasales, para evitar que los cerdos hocen.
- Se permite castrar lechones por razones de salud, bienestar o calidad de la carne. La operación deberá ser llevada a cabo a la edad más adecuada por personal competente y por el sufrimiento de los animales.

7.3.5.4. Gestión de las aves de corral - normativa básica

Todas las especies de aves de corral requieren una gestión que permita su comportamiento natural. Para mejorar la estructura social de las manadas de aves de corral, deben mantenerse dos gallos por cada 100 gallinas ponedoras.

- Para las aves de corral que normalmente se posan en perchas, se deben proporcionar lugares de descanso elevados apropiados para la especie. Se debe proporcionar suficiente área de baño de arena y áreas para tomar el sol, y las aves de corral de agua deben tener un suministro adecuado de agua. Los patos necesitan tener áreas de agua para nadar; los gansos necesitan un suministro para sumergir sus cabezas y cuellos.
- Para las aves jóvenes y las gallinas ponedoras se requieren corrales al aire libre, otras aves de corral deben tener acceso a un corral exterior, y las aves acuáticas también deben tener acceso a aguas abiertas.
- Los establos, los edificios y las naves deberán construirse y mantenerse de forma que satisfagan las necesidades naturales de las aves. Los sistemas enjaulados están prohibidos. Se proveerán cajas nido para la puesta de huevos.
- Una luz diurna suficiente, unas buenas condiciones climáticas en las naves y una baja exposición al polvo son condiciones indispensables para la salud y el bienestar de las aves de corral. Se excluyen las mutilaciones de las aves de corral, como el corte del pico, el recorte o la castración. También se excluye la conservación de capones.
- En su fase activa durante el día, se puede alojar un máximo de 4,4 gallinas ponedoras, reproductoras o 7,1 gallinas ponedoras jóvenes o un máximo de 16 kg de peso vivo

(máx. 18 kg de peso vivo en gallineros móviles) por m². La edad mínima de sacrificio para todos los tipos de aves de corral figura en el apéndice 8.

- La luz del día se puede ampliar mediante iluminación hasta un máximo de 16 horas al día. En el espacio al aire libre y en el área de alimentación y suministro de agua, debe haber suficiente luz diurna. Para la iluminación sólo se permiten lámparas sin efecto estroboscópico.
- El alojamiento puede contener un máximo de 3.000 gallinas ponedoras (preferiblemente en grupos de 1.000 gallinas), o animales parentales para gallinas ponedoras o animales de engorde, 6.300 gallinas ponedoras jóvenes y animales parentales jóvenes (separados en grupos de no más de 4.800 aves cada una), 10 x 200 codornices ponedoras, como máximo. 1.000 pavos, 2.500 gallos o gallinas de Guinea, 1000 gansos, 1000 patos y 10 x 500 codornices de engorde. Las exenciones podrán ser aprobadas por la organización respectiva para los edificios existentes. Todas las nuevas instalaciones deben cumplir con este estándar (APP 12: ver Apéndice 7).
- Dependiendo del clima local del país, tiene sentido ofrecer establos con diferentes áreas climáticas (área interior cálida y un área exterior llamada jardín de invierno, con un corral adyacente). Un corral de este tipo, que se considera una zona de pasto abierta, vallada pero no techada, con orificios para el pasto y cubierta con material para escarbar que absorbe la humedad, protege el pasto cercano a la vivienda de los altos aportes de estiércol.
- Para el pastoreo de gansos y patos un refugio es suficiente.

Los requisitos antes mencionados son obligatorios, independientemente del número de aves de corral que se mantengan.

7.3.5.5. Gestión de aves de corral - normativa específica

Este capítulo no es obligatorio en las explotaciones con un número total inferior a 100 gallinas ponedoras, 100 pollos de engorde, 20 pavos, gansos o patos.

- En naves con diferentes zonas climáticas es posible mantener gallinas ponedoras durante la noche en la zona de clima cálido con una mayor carga ganadera.
- Cuando se ofrece un jardín de invierno, la carga máxima por metro cuadrado es de: 10 gallinas ponedoras o animales padres o 16 gallinas jóvenes o 48 kg de peso vivo de aves de corral para engorde.
- En la parte interior del alojamiento (zona de clima cálido), cuando se abren zonas hacia la parte exterior de la estructura (jardín de invierno), se puede mantener un máximo de 8 gallinas ponedoras o 13 gallinas ponedoras jóvenes o 24 kg de peso vivo de aves de corral de engorde por m². En este caso, los orificios de ventilación deben ser de apertura automática (automatizados). Sólo bajo estas condiciones previas se estima que el jardín de invierno es un área estable.
- La carga ganadera, el número y la anchura de los respiraderos, el equipo para la alimentación y el suministro de agua, las perchas más altas y los nidos con cama o con una incrustación lisa se ajustarán al peso de los animales.

- Durante la fase activa, no se debe impedir el acceso de los animales a las diferentes zonas de alojamiento. Tanto el jardín de invierno como la vivienda deben estar iluminados.
- La anchura de los respiraderos entre las distintas zonas deberá ser como mínimo de 1 m por cada 150 gallinas ponedoras, 250 gallinas ponedoras jóvenes y 500 kg de peso vivo de aves de corral de engorde. La altura de los orificios de ventilación debe ajustarse para que los animales puedan caminar erguidos. Los suelos de listones elevados deben tener hoyos para el estiércol. No debe haber más de tres pisos de listones uno sobre el otro. Por lo menos un tercio del área de alojamiento accesible debe estar cubierto de basura.
- La zona de circulación al aire libre deberá satisfacer las necesidades naturales de las especies de aves de corral respectivas. En el caso de los pollos, al menos el 40% de la superficie debe estar cubierta uniformemente con cultivos perennes para proporcionar protección, por ejemplo, con arbustos y árboles. Se pueden utilizar cultivos anuales o protección artificial hasta que la cobertura de cultivos permanentes alcance el 40% de la superficie. Los establos móviles están exentos. La superficie mínima requerida por ave es: 4 m² para gallinas ponedoras y animales reproductores, 1 m² por kg de peso vivo de aves de corral de engorde, pero al menos 4 m² por animal, 10 m² por pavo, 5 m² por pato. Los gansos necesitan un mínimo de 4 m² de pasto por kg de peso vivo, y un mínimo de 15 m² por ganso. Los pastos no deben estar a más de 150 m de las gallinas ponedoras, de los animales de engorde y de los pavos, ni a más de 80 m de los patos. En el caso de los gansos, las distancias son ilimitadas.
- Para minimizar el riesgo de infección con patógenos como Salmonella, Campylobacter, etc., durante la cría de gallinas ponedoras jóvenes, una gran carrera al aire libre puede ser una alternativa al acceso a los pastos.
- La cría y la eclosión deben incluirse en el proceso de certificación.

7.3.6. Alimentación

Cada empresa se esfuerza por alcanzar la plena autosuficiencia. Los concentrados se componen principalmente de cereales y leguminosas. No se permite la alimentación de subproductos de la extracción industrial. No se permiten los productos de origen animal (excepto la leche, los productos lácteos, el suero de leche y los huevos).

Los antibióticos, sulfonamidas, coccidiostáticos, hormonas, compuestos sintéticos de química orgánica y productos farmacéuticos no están permitidos como aditivos en la alimentación. No se permiten aminoácidos aislados, promotores del crecimiento, potenciadores de la producción (antibióticos y potenciadores de piensos) ni aditivos químicos sintéticos para piensos (excepto vitaminas).

No se puede comprar forraje convencional. En casos de emergencia, se puede comprar forraje convencional con la aprobación de la organización respectiva (APP 24: véase el Apéndice 7).

Cada compra de piensos, preparados de piensos, aditivos para piensos, mezclas de minerales y vitaminas y coadyuvantes de elaboración de ensilado debe documentarse. Del mismo modo, hay que comprobar que no haya agentes manipulados genéticamente o sus derivados en el producto. La prueba de no disponibilidad de fuentes biodinámicas debe ser

incluida como parte del proceso de certificación anual. Para cada importación de piensos deberá presentarse documentación que indique el origen, la denominación, la cantidad y la forma en que se ha utilizado el pienso.

7.3.6.1. Producción en la explotación, ración media anual para todos los animales

El forraje producido en la explotación constituye la base de la alimentación animal. Al menos el 50% (60% para rumiantes, équidos y camélidos) de los piensos debe ser originario de la explotación o en cooperación con otra explotación Demeter. El forraje producido en la explotación es el punto de partida de un régimen de alimentación adecuado para los animales que se crían en ella.

- Si se va a importar forraje a la empresa, se debe tener especial cuidado en elegir la calidad del alimento adecuada para la producción Demeter y el régimen general.

Tabla 1 Producción agrícola y ración media anual de todos los animales en materia seca

Especie animal	Min. Participación de Demeter en el ratio anual*	Máxima participación orgánica en la proporción anual **	Mínimo de producción en la granja***	¿Es posible la aprobación de una parte menor de Demeter en caso de necesidad?
Rumiantes, équidos y camélidos	70%	30%	60%	No****
Cerdos	70%	30%	50%	Sí, hasta el 50%.
Aves de corral	70%	30%	50%	Sí, hasta el 50%.

*Puede contener alimento "en conversión a Demeter", si el alimento tiene una certificación ecológica; si se introduce, puede ser sólo del 20%, por lo que aun así el 50% se convierte completamente en forraje Demeter.

** Puede contener piensos "en conversión a ecológicos.

***Puede ser una media calculada para todos los animales de la explotación, siempre que se ajuste a la legislación ecológica nacional.

**** Excepto en casos de emergencia con la aprobación de la organización nacional (APP 24: ver Apéndice 7).

7.3.6.2. Alimentación en conversión

- Los alimentos procedentes de la producción en la granja que se encuentra en el primer año de conversión a Demeter y ecológico, sólo pueden ser alimentados en la propia

granja. En el primer año de conversión este alimento puede ser alimentado hasta el 100% de la proporción. En los años siguientes o si una granja compra nuevas tierras, hasta el 20% de este alimento puede ser alimentado en la proporción.

- Los alimentos procedentes de la producción en la granja, que se encuentra en el segundo año de conversión a Demeter y orgánico, pueden ser alimentados en la propia granja sin límite. Sólo se puede traer hasta un 30%.
- Los alimentos procedentes de la producción de la granja que se encuentra en el segundo año de conversión a Demeter y que ya son ecológicos pueden ser alimentados en la propia granja sin límite. Se puede traer hasta un 50%, de modo que al menos un 50% es forraje Demeter totalmente certificado. Véase también el tabla 1.

7.3.6.3. Alimentación de vacas lecheras, ovejas, cabras y caballos

El forraje debe ser adecuado y contener el mayor contenido posible de forraje (forraje verde, por ejemplo, pasto, heno, ensilado), pero al menos un 75% de materia seca a lo largo de todo el año. La mayoría de los alimentos de verano deben ser de materia verde, preferiblemente de pasto.

- En invierno, los animales deben obtener la mayor cantidad de heno posible (vacas de tres kilos por animal y día, y pequeños rumiantes, por consiguiente, menos). Si las condiciones climáticas no permiten la recolección de heno de buena calidad, la organización respectiva podrá conceder exenciones para alimentar el ensilado de hierba (trébol) segada después del inicio de la floración como sustituto. (APP 14A: véase el apéndice 7)
- La ración básica de forraje no puede consistir únicamente en ensilado a lo largo de todo el año.
- Se excluyen los piensos de origen animal para todos los rumiantes. Esta restricción no se aplica a la leche y los productos lácteos.
- En todos los casos, deben tenerse en cuenta los efectos correspondientes en el estado de certificación de los productos finales.

7.3.6.4. Alimentación de ganado vacuno

La ración alimentaria deberá estar debidamente constituida para los rumiantes, con una proporción de forraje de al menos el 75% en todas las estaciones, por ejemplo, heno, ensilado o paja forrajera. El ensilado puede formar la mayor parte de la ración alimenticia, pero la alimentación de verano debe incluir material verde fresco.

En invierno, los animales deben obtener la mayor cantidad de heno posible (tres kilos por animal y día). Si las condiciones climáticas no permiten la recolección de heno de buena calidad, la organización respectiva podrá conceder exenciones para alimentar el ensilado segado después del comienzo de la floración o la paja como sustituto. (APP 14A: véase el apéndice 7)

7.3.6.5. Alimentación de terneros de reposición, terneros de engorde, potros, corderos y cabritos.

En la medida de lo posible, se pueden utilizar los siguientes alimentos: leche, si es posible leche materna, forraje, granos molidos. Los terneros y potros deben recibir leche durante al menos tres meses, las ovejas y las cabras durante 45 días. Se prohíbe el engorde con leche sola sin la adición de algún tipo de forraje.

Se permite la alimentación con sustitutos de leche, siguiendo el régimen general y bajo las siguientes condiciones:

- El sustituto de leche consistirá al menos en un 80 % (sobre la base de materia seca) de leche en polvo o leche desnatada en polvo.
- El sustituto de leche puede contener suero en polvo, almidón de cereal, azúcar, aceites vegetales, vitaminas y minerales añadidos.
- El sustituto de leche no debe contener fuentes de proteínas vegetales ni aceite de palma o de coco.

Dependiendo de la calidad de los ingredientes y de la duración de la alimentación, puede haber consecuencias para el estado de certificación de los terneros vendidos de acuerdo con el capítulo [7.3.8](#) y siguientes.

7.3.6.6. Ganado nómada y pastoreo en zonas no cultivadas

Los productos de ganado nómada pueden ser comercializados con la marca Demeter si dos tercios del forraje son de producción propia y la mitad del forraje procede de zonas agrícolas que se gestionan de forma biodinámica. El resto puede proceder de zonas de gestión extensiva, incluidas las reservas naturales, que no deben haber utilizado fertilizantes sintéticos ni productos fitosanitarios, en las que los preparados no pueden pulverizarse debido a una pendiente pronunciada o a su inaccesibilidad (APP 4A: véase el apéndice 7).

- Los animales criados de esta manera sólo pueden ser comercializados con la marca Demeter seis meses después del destete, como muy pronto, siempre que hayan sido alimentados y gestionados según las normativas durante este período.
- Se debe llevar un diario de pastoreo.

7.3.6.7. Animales acogidos

Los animales de origen convencional o ecológico que no estén en posesión de la granja certificada pueden ser mantenidos en pastos Demeter para pastoreo o en establos Demeter bajo las siguientes condiciones.

- Debe existir un acuerdo escrito entre el propietario de los animales y la granja.
- Todos los animales deberán poder identificarse claramente mediante marcas de identificación individual o marcas comparables.
- Todos los animales deben ser mantenidos con respecto a su manejo, tratamiento medicinal y alimentación de acuerdo con esta normativa.

- Si los animales huéspedes cumplen estos requisitos, pueden ser integrados en el balance de estiércol forrajero de la granja certificada.

Si los animales huéspedes no cumplen con los requisitos mencionados anteriormente y son alimentados con forraje orgánico o convencional, se requieren las siguientes condiciones:

- Debe existir un acuerdo escrito entre el propietario de los animales y la granja.
- Los animales deben estar claramente separados en los establos y en los pastos.
- La alimentación de los animales debe estar claramente separada.
- Si los animales huéspedes se mantienen separados, sólo podrán integrarse en el balance de estiércol forrajero sobre la base de una cooperación en materia de estiércol forrajero de conformidad con el [punto 7.3.4](#) si se mantienen al menos en condiciones ecológicas.

En ambos casos se requiere una exención de la organización respectiva (APP 15: ver Apéndice 7). La solicitud de exención debe tener una descripción clara de las circunstancias, especialmente en lo que se refiere a las medidas de separación.

7.3.6.8. Pastizales comunes

Los animales de las empresas Demeter pueden ser mantenidos en pastos comunes si el pasto no ha sido manejado de forma convencional durante al menos tres años y si los animales convencionales proceden de un manejo convencional extensivo. No se puede alimentar con suplementos forrajeros convencionales.

- La leche puede ser certificada Demeter cuando los animales regresan a la alimentación conforme a Demeter.
- La carne puede ser certificada Demeter si los animales se mantienen al menos la mitad de su vida útil de acuerdo con esta normativa.

Se requieren exenciones para el uso de pastos comunitarios por parte de la organización respectiva (APP 16: véase el Apéndice 7).

7.3.6.9. Alimentación de cerdos

El objetivo es producir todos los alimentos necesarios para los cerdos de la explotación. Se les debe ofrecer una ración diaria de forraje o posiblemente alimentos con alto contenido de humedad (por ejemplo, hierba, remolacha).

- La cantidad total de alimento traído está limitada al 50% (DM).
- La organización respectiva puede permitir la compra de forraje orgánico certificado para cerdos en cantidades de hasta el 50% si no se dispone de forraje Demeter. La indisponibilidad tiene que ser probada. (Apéndice 13: véase el Apéndice 7)

7.3.6.10. Alimentación de aves de corral

Se debe dar una parte de la dieta para que los animales puedan buscar comida. Las aves de corral deben tener el 20% de su forraje como granos enteros. Al menos el 5% del total del forraje debe darse en la camada o al aire libre para que puedan buscar alimento. Debe proporcionarse materia prima estructurada; para las aves de corral destinadas al engorde en forma de grano entero en los piensos compuestos.

- Todas las aves de corral deben tener algo de arena. Los animales deben poder beber de fuentes de agua abierta, por lo menos en tazas. Los gansos y pavos necesitan pastos verdes durante la fase de vegetación. Los gansos de pasto Demeter necesitan al menos el 35% de la materia seca como pasto fresco. Los patos deben ser capaces de jugar para alimentarse.
- La organización respectiva puede permitir la compra de forraje orgánico certificado para aves de corral en cantidades de hasta el 50%, si no se dispone de forraje Demeter. La no disponibilidad tiene que ser aprobada.

7.3.7. Cría e identificación

7.3.7.1. Cría

Un principio del método biodinámico es el mantenimiento de los machos en la granja, por lo que se lo recomienda encarecidamente. La inseminación artificial no puede reemplazar completamente el efecto de la influencia masculina en el rebaño de la granja, y no es recomendable. No se permite la producción de animales mediante manipulación genética o biotecnología (transferencia de embriones, separación de espermatozoides para la determinación del sexo).

7.3.7.2. Identificación de las existencias y mantenimiento de registros

Todas las razas criadas en granjas y compradas deben estar identificadas inequívoca y permanentemente con una marca, u otra marca. Para las aves de corral y otros animales pequeños, la identificación en grupo es adecuada. Los animales comprados deben ir acompañados de un certificado que acredite su origen. Debe ser posible rastrear a los animales hasta la explotación en la que nacieron y hasta sus padres.

Se llevará un diario de gestión de las existencias (véase también el punto 5.8, Tratamiento veterinario de los animales) que permita la reconstrucción desde el nacimiento hasta el punto de venta. Los documentos, que contienen la misma información (por ejemplo, un libro genealógico), pueden sustituir al diario de gestión de existencias.

7.3.8. Origen de los animales, entrada en stock y comercialización

7.3.8.1. Animales traídos para la cría o la expansión del rebaño

El ganado comprado para la cría o la expansión del rebaño debe proceder preferentemente de empresas biodinámicas certificadas. Sólo si no están disponibles se pueden traer animales de granjas orgánicas certificadas. Cuando no se disponga de animales procedentes de la agricultura ecológica, la organización respectiva podrá conceder una exención para la introducción de animales procedentes de explotaciones convencionales (hasta un máximo del 40% del rebaño). (Exención 18: véase el apéndice 7)

Todos los rumiantes convencionales comprados deben tener una confirmación de que no han sido alimentados con harina animal o harina de carne y huesos, si no están ya excluidos por la legislación nacional.

Para conocer los requisitos mínimos para una comercialización bajo Demeter, por favor, compare las tablas bajo 7.3.8.3. y siguientes.

7.3.8.2. Animales introducidos para engorde

Los animales traídos para engorde para producir carne para la venta con el logotipo Demeter deben provenir exclusivamente de empresas Demeter, y sólo si no están disponibles pueden provenir de empresas ecológicas certificadas. En cuanto a los períodos mínimos de tiempo requeridos para obtener la certificación Demeter para carne y otros productos, por favor, compare las siguientes tablas.

7.3.8.3. Leche, vacas lecheras y terneros, bovinos de carne para engorde

La leche sólo puede comercializarse con la etiqueta "En conversión a **Demeter**" si las vacas lecheras se alimentan de zonas de la explotación que tengan este nivel de certificación.

- Si se introducen vacas lecheras individuales de origen convencional, su leche puede comercializarse como **Demeter** o "En conversión a **Demeter**", dependiendo del nivel de certificación de la alimentación, después de 6 meses de alimentación y gestión de acuerdo con estas normativas.
- Los animales traídos para la cría procedentes de explotaciones ecológicas certificadas pueden comercializarse como **Demeter** después de haber sido alimentados y gestionados de acuerdo con estas normativas durante al menos 12 meses.
- Los bovinos de engorde comprados deben ser alimentados y gestionados durante al menos dos tercios de su vida, de acuerdo con estas normativas, para poder ser comercializados con el nombre de **Demeter**.

- Los terneros traídos para la cría de vacas nodrizas deben proceder preferentemente de granjas Demeter. Si esto no es posible, deben provenir de granjas orgánicas certificadas. Terneros de cría procedentes de la gestión convencional introducidos únicamente con una exención que deberá ser aprobada por la organización respectiva

Producto a la venta	Estado de certificación del animal a su llegada	Alimentación y administración de acuerdo a las normativas	Etiquetado del producto en venta
Ganado			
Leche	Orgánico	—	Demeter
Leche	Convencional	6 meses	Demeter
Carne de vacuno de engorde	Orgánico	Al menos dos tercios de sus vidas.	Demeter
Carne de vacuno de cría/engorde	Convencional	Al menos ¾ de sus vidas	Demeter
Carne de vacuno de cría	Orgánico	Por lo menos 12 meses	Demeter

(APP 18: véase el apéndice 7).

Tabla 1: Etiquetado de productos procedentes de animales introducidos de origen ecológico o convencional

7.3.8.4. Ovinos y caprinos

El orden de clasificación descrito en la sección 7.3.8.1 regula las existencias.

La leche de reproductores convencionales puede ser comercializada bajo la marca Demeter después de 6 meses.

Tabla 1: Etiquetado de los productos procedentes de animales de origen ecológico o convencional - ovino y caprino

Producto a la venta	Estado de certificación del animal en el momento de su entrada	Alimentación y gestión conforme a los estándares	Etiquetado de los productos en venta
Ovinos y caprinos			
Leche	Orgánico	-	Demeter
Leche	Convencional	6 Meses	Demeter
Carne	Orgánico	Por lo menos 6 meses	Demeter
Carne	Convencional	Más de 12 meses	Demeter

Lana	Orgánico o convencional	Más de 12 meses	Demeter
------	-------------------------	-----------------	----------------

7.3.8.5. Cerdos

El orden de clasificación descrito en la sección 7.3.8.1 restringe la compra hembras jóvenes y los demás requisitos básicos.

- La introducción de lechones para engorde debe ser preferiblemente de empresas Demeter. Si no están disponibles, se pueden obtener animales de granjas certificadas como orgánicas.
- Los lechones de origen convencional sólo pueden introducirse con una exención aprobada por la organización respectiva (APP 19: véase el apéndice 7).
- Los lechones recién destetados de origen convencional que pesen menos de 25 kg podrán ser introducidos para iniciar un nuevo rebaño. Los cerdos introducidos como lechones convencionales sólo podrán venderse con la etiqueta "En conversión a **Demeter**" en la canal si han sido alimentados y gestionados en la explotación de acuerdo con estas normativas durante al menos 6 meses. Los lechones deben pesar menos de 25 kg, es decir, deben ser introducidos directamente después del destete.
- Sólo podrán introducirse lechones procedentes de sistemas de gestión que utilicen cama de paja y con las colas desacopladas.
- No se permite la inmuno castración.

Tabla 1: Etiquetado de los productos procedentes de animales de origen ecológico o convencional - cerdos

Producto a la venta Cerdos	Estado de certificación del animal en el momento de su entrada	Edad en el momento de su ingreso	Alimentación y gestión conforme a los estándares	Etiquetado de los productos en venta
Carne	Orgánico		Por lo menos la mitad de la vida	Demeter
Carne	Convencional	Lechones de menos de 25 kg, directamente después del destete	Por lo menos 6 meses	En conversión a Demeter
Carne	Convencional (animal de cría)		Por lo menos 2 años	Demeter

7.3.8.6. Aves de corral

- Los gallos para carne u otras aves de corral de carne deben ser traídos como "pollitos de un día", lo que significa que deben haber salido de la nave de cría a más tardar 3 días después del nacimiento.
- Las aves de corral compradas provienen preferentemente de empresas biodinámicas certificadas. Sólo si no están disponibles se pueden traer animales de granjas orgánicas certificadas.
- Cuando no se disponga de ellos, la organización respectiva puede permitir que los pollitos "de un día" para la carne se traigan de granjas convencionales (APP 20: véase el apéndice 7).
- Las aves de corral de origen convencional que se alimentan y gestionan según las normativas, pueden comercializarse con el nombre de **Demeter**. Deberán respetarse los plazos mínimos de sacrificio (véase el apéndice 8).
- Se deben preferir las razas de crecimiento lento.

Tabla 1: Etiquetado de los productos procedentes de animales de origen ecológico o convencional - aves de corral

Producto a la venta Aves de corral	Estado de certificación del animal en el momento de su entrada	Edad en el momento de su ingreso	Alimentación y gestión conforme a los estándares	Etiquetado de los productos en venta
Huevos	Pollas ecológicas	18 semanas máximo	El mismo estado de certificación que el pienso	Demeter/ <i>En conversión a demeter</i>
Huevos	Pollitos de un día convencionales	3 días máximo	El mismo estado de certificación que el pienso	Demeter/ En conversión a demeter
Carne de aves de corral (incluidos los hermanos pollos de gallinas ponedoras y gallinas ponedoras para carne)	Pollitos de un día convencionales	3 días máximo	De la llegada al matadero (edad de sacrificio, véase el apéndice 8)	Demeter

Carne de aves de corral (incluidos los hermanos pollos de gallinas ponedoras y gallinas ponedoras para carne)	Ecológico		30 días	Demeter
---	-----------	--	---------	----------------

7.3.8.7. Productos apícolas

Las condiciones de producción y certificación de la miel y los productos apícolas están reguladas en las normativas para la apicultura y para el uso de las marcas Demeter, Biodynamic® y otras marcas relacionadas.

7.3.9. Tratamiento veterinario de los animales

La salud de los animales debe garantizarse principalmente mediante la cría y la alimentación de los animales, la elección de la raza adecuada, así como mediante el uso de medidas profilácticas tales como la gestión adecuada para las especies de ganado. Sin embargo, si se presentan problemas de salud, se debe administrar inmediatamente un tratamiento para aliviar la afección. Si el tratamiento se realiza bajo la dirección de un veterinario y está documentado con exactitud, el remedio elegido puede desviarse de estas directrices para encontrar la mejor solución para la salud animal, la gestión de la resistencia y los aspectos medioambientales.

7.3.9.1. Requisitos generales para todos los animales

No se permite el tratamiento rutinario y/o profiláctico con materiales que no se denominan remedios naturales (por ejemplo, medicamentos alopáticos sintéticos, antibióticos, antihelmínticos) a menos que así lo exija la ley. Una excepción a esto es el uso de antihelmínticos permitidos (ver abajo) en aquellos casos en los que el parasitismo es endémico en el área en la que se encuentra la granja.

Todo tratamiento que se dé a un animal en particular, o al rebaño en su conjunto, independientemente de cuál haya sido el tratamiento, se registrará detalladamente en los registros de la explotación correspondientes. Este registro debe indicar, para cada animal tratado, el tratamiento, el método, el medicamento utilizado, el tiempo de retención y la fecha del tratamiento. Estos registros se mantendrán y estarán disponibles cuando se soliciten.

- Cuando se utilicen remedios veterinarios alopáticos, se observará el doble del período de retención legal, al menos 48 horas si no se menciona ningún período de espera. (Excepto en el caso de una prueba negativa de inhibición de bacterias después del uso de antibióticos.)
- Los animales con una vida productiva de menos de un año pueden tener sólo un ciclo de tratamiento con remedios alopáticos, todos los demás animales pueden tener 3 tratamientos por año.

- Si cualquier animal recibe más tratamientos de los permitidos, o es tratado con un material no permitido, no debe ser comercializado como Demeter.
- No se permiten los remedios que contengan materiales organofosforados ni los tratamientos con hormonas para sincronizar el celo o aumentar la tasa de crecimiento o la producción de animales.

7.3.9.2. Uso de remedios para grandes y pequeños Bovidaeae, Camélidos, Equidaeae, ciervos y cerdas.

Antibióticos: El objetivo es estar en gran medida libre de antibióticos, y su uso sólo se producirá en casos de emergencia. Cada animal puede recibir un máximo de tres ciclos de tratamiento al año. No se pueden utilizar profilácticamente y sólo bajo la dirección de un veterinario. Los antibióticos de importancia crítica para la medicina humana sólo pueden utilizarse como último recurso. En casos de problemas persistentes en el rebaño, se recomienda consultar con un profesional para mejorar la fortaleza del rebaño a través del programa de cría.

Ectoparásitos: Los animales individuales sólo pueden recibir una aplicación anual de ivermectina/doramectina para el tratamiento o la prevención de la miasis y la sarna. El tratamiento completo del rebaño sólo se permite con otros remedios para los ectoparásitos.

Los piretroides, como aplicaciones locales (no se permite la inmersión de animales enteros), están permitidos para garrapatas, moscas de los cuernos, dermatobios, etc. Otras soluciones deben integrarse en las medidas de control. Se permite el uso de Spinosad para el control de piojos y/o miasis en ovejas y cabras.

Parásitos internos: Los antihelmínticos sólo pueden administrarse en combinación con una presencia diagnosticada de parásitos y un régimen apropiado de pastoreo en pastos limpios. Se permite el tratamiento de rebaño entero, pero el uso de ivermectinas y doramectinas generalmente se excluyen como remedios para los parásitos internos, con la excepción de la plaga hepática y el celo o celo si no se dispone de materiales alternativos. Se prefiere la administración oral; la administración por vía oral o inyectable sólo se permite como último recurso bajo la dirección de un veterinario.

7.3.9.3. Requisitos adicionales para las aves de corral, los cerdos de engorde, los conejos y otros animales pequeños

Los requisitos anteriores se aplican también a las aves de corral, los cerdos de engorde, los conejos y otros animales pequeños, a menos que no se mencionen exclusivamente para una especie específica. En caso de brote de la enfermedad en aves de corral, animales pequeños y cerdos de engorde, podrá tratarse toda la manada. Los cerdos de engorde y los conejos sólo podrán recibir una solicitud anual de ivermectina/doramectina para el tratamiento de la sarna.

7.3.10. Transporte y sacrificio de ganado

Uno debería ser consciente del hecho de que la muerte de un ser vivo con alma precede a todo procesamiento de carne. Los puntos de vista éticos y morales requieren que el animal en cuestión sea manipulado, durante el transporte y el sacrificio, de manera que no sufra miedo y estrés. Las distancias de transporte deben reducirse al mínimo sacrificando los animales a nivel local. El sacrificio de animales no estará cubierto en detalle en estas normativas. Los esfuerzos de las personas implicadas, que deben actuar con perspicacia, y los principios mencionados anteriormente, ocupan su lugar.

- Está prohibido el uso de cabrestantes eléctricos, así como el uso de sedantes u otros materiales químicos o sintéticos, antes, durante o después del transporte.
- Los tiempos de espera en el matadero deberán ser lo más cortos posible. Si se requiere esperar, debe haber suficiente espacio cubierto disponible.
- Los animales deben recibir suficiente comida y agua durante el tiempo de espera.
- Los animales deben ser aturdidos rápida y eficazmente. Después del aturdimiento, se les debe permitir sangrar completamente.
- Las regulaciones de corte de garganta que se encuentran en algunas religiones están permitidas para ese grupo de consumidores, siempre y cuando se respeten las normativas mencionadas anteriormente (con la excepción del aturdimiento).

7.4. Conversión de una explotación agrícola

7.4.1. Plan de conversión

La conversión de una granja en una granja biodinámica debe comenzar por definir los objetivos de desarrollo de la empresa. Esto debe informar el desarrollo de un plan de conversión (en colaboración con los asesores) que contenga los detalles de la granja y cómo pueden ser manejados de acuerdo a los objetivos y estándares biodinámicos. Este plan de conversión debe detallar lo siguiente:

- Un mapa preciso de la granja con descripciones de campo
- Suelos - incluyendo la condición y el uso de materiales prohibidos por estas normativas
- Cultivos - actuales y previstos, incluida la rotación de cultivos prevista
- Animales - tanto actuales (incluido el estado) como previstos
- Gestión de la fertilidad
- Medidas para minimizar los efectos de la contaminación ambiental (por ejemplo, la deriva de la aspersión de la agricultura convencional, la industria o las carreteras que transportan tráfico pesado).

El plan de conversión debe detallar cómo los objetivos de desarrollo de la empresa pueden ser implementados en la práctica para desarrollar un organismo de granja biodinámico.

La organización respectiva puede solicitar pruebas de residuos de productos químicos agrícolas, o investigar otras influencias ambientales excepcionales.

Los planes de conversión no son vinculantes para las organizaciones certificadoras, a menos que exista una autorización firmada y se cumplan todos los requisitos. Los planes de conversión firmados únicamente por consultores son sólo una recomendación.

7.4.2. Conversión de toda la granja

La empresa debe ser convertida en su totalidad, en un solo paso, al método biodinámico. El administrador de la granja no puede manejar simultáneamente una granja Demeter y una granja convencional.

En los casos en que esté justificado, el período de conversión de determinadas zonas o de la cría de animales podrá prorrogarse en las siguientes circunstancias:

- Los períodos de certificación prolongados de hasta cinco años a partir del primer año de conversión sólo son posibles para las plantas perennes y ornamentales.
- Las plantas perennes y ornamentales que aún no están certificadas Demeter deben ser manejadas de acuerdo a las normativas ecológicas.
- Si existe un protocolo de separación completo, el organismo certificador puede permitir la producción paralela de plantas perennes y ornamentales en un plazo de cinco años.
- Se necesita una documentación precisa en cada etapa del proceso.
- La cría de animales puede gestionarse de forma convencional hasta tres años dentro del período de conversión, pero sólo si esta parte de la cría de animales se abandona posteriormente y ya no es aceptable reconstruir el establo o crear un porcentaje de forraje en la explotación que cumpla las normativas.
- La cría de animales puede manejarse de forma orgánica hasta cinco años durante el período de conversión, si las medidas constructivas esenciales (establos/graneros) son la causa del incumplimiento de esta normativa.
- Toda la empresa debe alcanzar la certificación Demeter en un plazo no superior a cinco años desde el inicio de la conversión.

La conversión prolongada, la producción paralela en cultivos perennes y la agricultura no orgánica en la conversión necesitan una exención por parte de la organización nacional respectiva. Las exenciones requieren un razonamiento por escrito (Apéndice 21: véase el Apéndice 7).

7.4.3. Reconversión de nuevas superficies agrícolas

La reconversión de las nuevas tierras añadidas debido a la expansión del cultivo difiere en algunos aspectos de la fase de reconversión de las nuevas explotaciones.

En contraste con la restricción de la producción paralela de 3.6.2 en la conversión total de la explotación, se permite el cultivo paralelo de plantas orgánicas, Demeter en conversión y

Demeter para el mismo tipo de plantas forrajeras. En cualquier caso, se requiere un protocolo de separación descriptivo de la cosecha y el almacenamiento.

Las disposiciones del punto 7.3.11.4 relativas a los períodos de conversión en función del cultivo y al cultivo previo de las nuevas tierras adquiridas se aplican sin restricciones.

7.4.4. Certificación en períodos de conversión

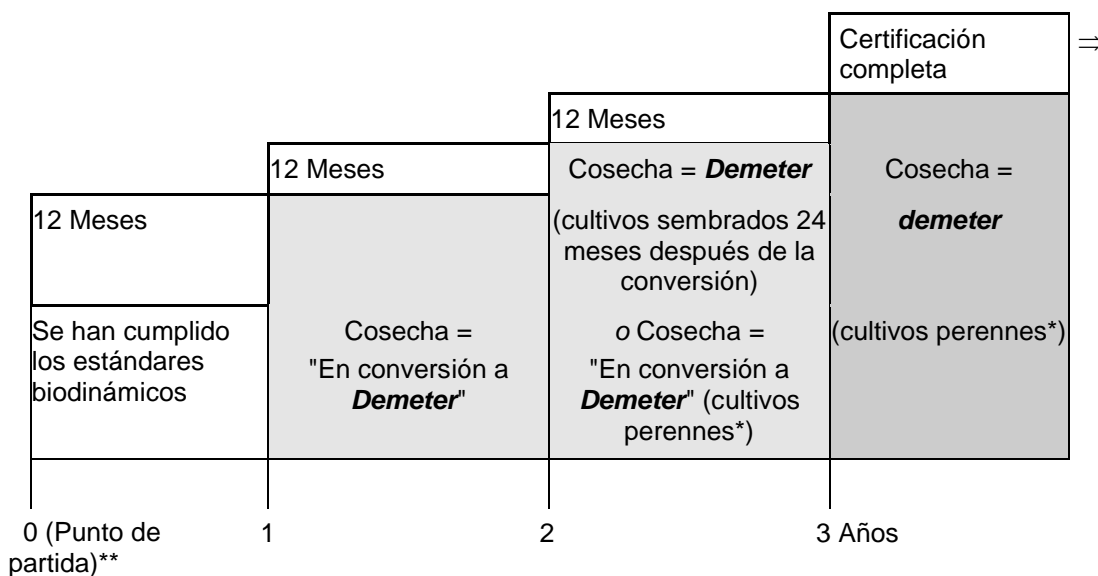
En general, los siguientes plazos y períodos representan el caso ideal de los períodos de conversión respectivos. En caso de desviaciones o no conformidades, el organismo certificador puede, en cualquier momento, prolongar el período de conversión.

El requisito previo para la certificación de conversión es la gestión de toda la empresa según estas normativas, tal como se definen en la sección "Conversión". El uso de la marca se rige por el siguiente cronograma (Tabla 1):

- No está permitida la comercialización de productos a partir de la primera campaña de conversión con un etiquetado que implique que son productos de la agricultura ecológica, por ejemplo, "procedentes de la producción ecológica" o "procedentes de la producción biodinámica", o con una redacción similar.
- El producto cosechado 12 meses después del inicio de la conversión, puede, si se ha concedido la certificación, comercializarse como "En transformación a Demeter". Los cultivos cosechados más de 36 meses (cultivos perennes) o sembrados más de 24 meses después del inicio de la conversión pueden ser comercializados como "Demeter" una vez concedida la certificación.

Estos plazos podrán ampliarse en casos excepcionales: Si una empresa o parte de una empresa ha sido cultivada intensivamente de forma convencional, un año cero puede preceder a los tiempos mencionados anteriormente.

Table 1: Conversión normal, luego de la agricultura convencional



Momento 1: 12 meses después del comienzo; los productos cosechados a partir de ese momento pueden llevar la certificación "En conversión a Demeter".

Momento 2: 24 meses después del comienzo; los productos sembrados 24 meses después del inicio de la conversión pueden ser comercializados como "Demeter" una vez que se concede la certificación. Los cultivos perennes cosechados a partir de este momento pueden llevar la certificación "En conversión a Demeter".

Momento 3: 36 meses o más después del comienzo; los productos cosechados de cultivos perennes pueden llevar la certificación "Demeter".

Ejemplo 1. Grano: Regla empírica: La tercera cosecha tiene la certificación Demeter.

Ejemplo 2. Leche: Si la leche o los productos lácteos (por ejemplo, procedentes de la transformación en la granja) van a ser comercializados con la etiqueta "En conversión a Demeter", al menos el 80% de los piensos suministrados a los animales deben estar certificados como "En conversión a Demeter". Un máximo del 20% de la ración alimenticia puede provenir del primer año de conversión.

* Se excluyen los pastizales o el abono verde perenne.

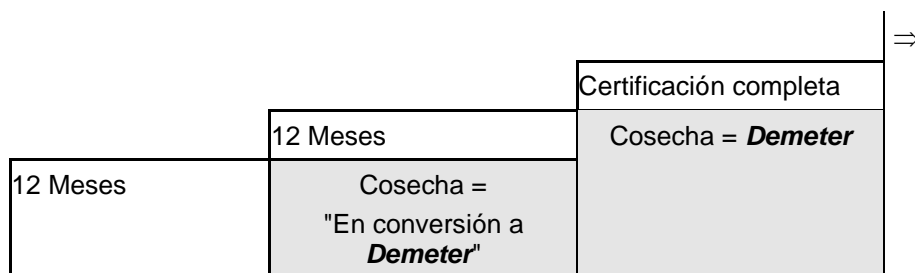
** El punto de partida de una certificación de conversión puede ser definido de manera diferente por las organizaciones de certificación, por ejemplo, la firma de un contrato de conversión o la aprobación de un plan de conversión.

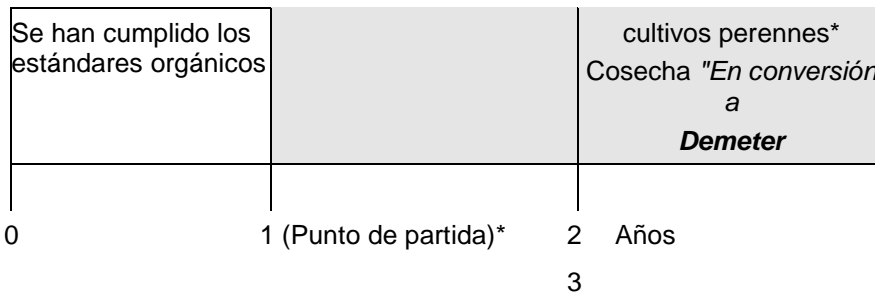
Estos plazos podrán acortarse en casos excepcionales:

- Si una empresa o la mayor parte de ella ha sido certificada en ecológico (excluyendo el tiempo de conversión) durante un mínimo de un año, la certificación Demeter en conversión puede ser otorgada para la primera cosecha, siempre que se haya confirmado en la inspección el pleno cumplimiento de todas las disposiciones de esta normativa (incluyendo el uso completo de la preparación, véase también 7.2.).
- Si una empresa o una parte importante de la misma está certificada como ecológica (excluyendo el tiempo de conversión) antes del inicio de la conversión, durante un mínimo de tres años, se puede obtener la certificación Demeter completa para la primera cosecha, siempre y cuando se haya confirmado el pleno cumplimiento de toda la normativa (incluyendo el uso completo de los preparados) en la inspección.
- La conversión parcial y las nuevas áreas siguen las regulaciones anteriores con el requisito adicional de documentación.

En el caso de los productos de origen animal, la certificación corresponde al estado de certificación del forraje. Véanse las tablas que figuran en el punto 7.3.8.

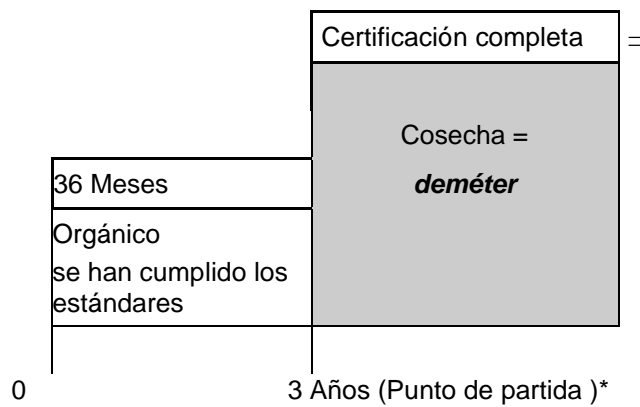
Tabla 2: Conversión semiautomática, agricultura ecológica previa, durante un mínimo de un año





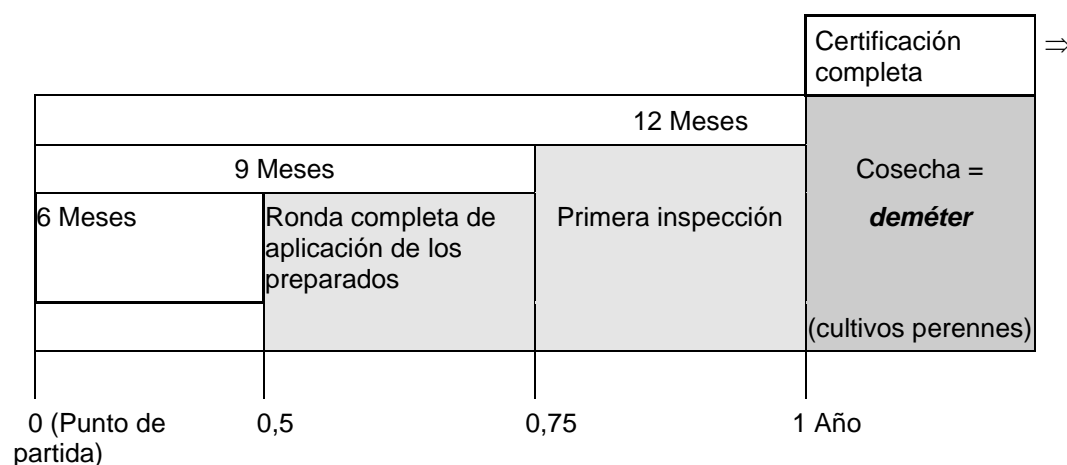
* El punto de partida de una certificación de conversión puede ser definido de manera diferente por las organizaciones de certificación, por ejemplo, la firma de un contrato de conversión o la aprobación de un plan de conversión.

Tabla: 3 Conversión rápida, agricultura ecológica previa, durante un mínimo de tres años



* El punto de partida de una certificación de conversión puede ser definido de manera diferente por las organizaciones de certificación, por ejemplo, la firma de un contrato de conversión o la aprobación de un plan de conversión.

Tabla 4: Condiciones especiales para plantas perennes en climas tropicales y subtropicales



Dado que los cultivos permanentes en los trópicos y subtrópicos se cosechan continuamente bajo ciertas circunstancias, la orientación con respecto a la primera cosecha no es significativa. Por esta razón, aquí se aplican otros puntos de referencia.

Si una empresa o la mayor parte de ella está certificada como orgánica (sin incluir el tiempo de conversión) durante un mínimo de un año, se puede otorgar la certificación "en conversión a Demeter" (deben cumplirse las tres condiciones siguientes):

- como muy pronto 12 meses después del inicio de la transformación (transformación o contrato de marca firmado);
- como muy pronto seis meses después de la primera aplicación completa de los preparados;
- como muy pronto 3 meses después de la primera inspección con evidencia positiva de cumplimiento con la normativa sin mayores no conformidades;

Si una empresa o la mayor parte de ella está certificada como orgánica (tiempo de conversión excluido) durante un mínimo de tres años, se puede otorgar la certificación Demeter completa (las tres condiciones siguientes tienen que cumplirse):

- como muy pronto 12 meses después del inicio de la transformación (transformación o contrato de marca firmado);
- como muy pronto seis meses después de la primera aplicación completa de los preparados;
- como muy pronto 3 meses después de la primera inspección con evidencia positiva de cumplimiento con la normativa sin no conformidades relevantes;

Apéndice 1: Cálculo de la carga ganadera

Las unidades de estiércol determinan la carga ganadera.

Una unidad de estiércol corresponde a 80 kg N y 70 kg P₂O₅. Una unidad de ganado mayor (por ejemplo, una vaca con un peso vivo nominal de 500 kg) excreta 0,7 unidades de estiércol al año.

Tipo de animal	Unidad de ganado/animal
Toros de cría	1.2
Vacas	1.0
Bovinos de más de 2 años	1.0
Bovinos de 1 a 2 años	0.7
Terneros	0.3
Ovinos y caprinos de hasta 1 año de edad	0.02
Ovinos y caprinos de más de 1 año	0.1
Caballos menores de 3 años, ponis y razas pequeñas	0.7
Caballos de 3 años y más	1.1
Cerdos para la producción de carne (20-50 kg)	0.06
Cerdos para la producción de carne de más de 50 kg	0.16
Jabalíes reproductores	0.3
Cerdas reproductoras (incluidos los lechones de hasta 20 kg)	0.55
Cerdas reproductoras sin lechones	0.3
Lechones	0.02
Gallinas ponedoras (sin material de reposición)	0.0071
Pollas	0.0036
Aves de mesa (pollos, gallo para carne)	0.0036
Patos para carne	0.005
Pavos para carne	0.0071
Gansos para carne	0.0036

En el caso de los animales que producen cantidades diferentes de estiércol debido a su raza o a su nivel de producción, se realizarán ajustes hacia arriba o hacia abajo.

Las unidades de estiércol se calcularán sobre la base del número medio de animales que se hayan criado en la explotación durante el año.

Apéndice 2: Alimentación permitida

El forraje producido en la granja constituye la base de la nutrición animal; el objetivo es la autosuficiencia total. Sin embargo, si hay que importar forraje, se debe tener especial cuidado de que la elección sea apropiada para la producción de productos de calidad Demeter. Los piensos comprados deben elegirse con la siguiente prioridad: 1) forraje de empresas certificadas Demeter, 2) de empresas certificadas orgánicas que sean miembros de una organización orgánica certificada, 3) de empresas inspeccionadas con arreglo a los Reglamentos CE 834/2007 y 889/2008 (o empresas controladas de forma comparable), 4) de zonas de gestión extensiva, incluidas las reservas naturales, que no deben haber utilizado fertilizantes sintéticos ni productos químicos para la protección de las plantas.

Hasta el 50 % de los forrajes de una ración media puede proceder de zonas aún no certificadas plenamente, pero cultivadas bajo manejo biodinámico, y hasta el 20 % de los forrajes procedentes de zonas ecológicas. Los piensos Demeter importados en conversión y los piensos ecológicos no pueden exceder el 50% de la ingesta diaria. **No se permite la introducción de piensos de origen convencional.** La organización respectiva está autorizada a aprobar la importación de un máximo del 50% de alimentos orgánicos para cerdos y aves de corral, si no se dispone de alimentos Demeter. Esta falta de disponibilidad debe justificarse.

Los piensos importados deben documentarse y declararse como parte de la declaración anual que demuestre que se han seguido los estándares.

a) Dietas para rumiantes:

- Alimentos básicos como heno, paja, ensilado, maíz y remolacha.
- cereales, salvado, despojos de cereales
- Legumbres
- Heno hecho de follaje
- Hierbas
- Melaza
- Pastos y productos herbáceos no mencionados en otra parte
- Mezclas forrajeras que contengan los ingredientes antes mencionados
- Restos de frutas y verduras
- Leche y productos lácteos
- Subproductos de la transformación (se excluyen otros productos, como la leche y los productos lácteos de los animales).

b) Cerdos :

- Además del punto a) anterior, se puede utilizar lo siguiente:
- Leche, productos lácteos y leche desnatada en polvo sin aditivos
- Aceites vegetales de origen natural (siempre que no haya preocupación por los niveles de residuos)

- Limpieza del lecho vegetal
 - Suero de leche y huevos
- c Aves de corral:
- Además de los puntos a) y b) anteriores, podrá utilizarse lo siguiente:
 - hierba seca molida
 - Pimentón en polvo
- d) En caso de necesidad (por ejemplo, en caso de catástrofes naturales, daños causados por incendios, etc.), podrán utilizarse los siguientes alimentos básicos producidos de forma convencional para satisfacer las necesidades estructurales y energéticas, con exenciones aprobadas por el organismo de inspección y no modificados genéticamente:
- Forraje básico como heno, ensilado de hierba, en la medida de lo posible de empresas de baja intensidad de producción.
 - Granos y subproductos del procesamiento de granos y despojos de granos de la molienda
 - Legumbres; (sin torta de extracción)
 - Semillas oleaginosas, prensa de aceite - torta, torta de presión
 - Remolacha forrajera

Este procedimiento de la letra d) está sujeto a la aprobación como exención por parte de la organización respectiva (Apéndice 24: véase el apéndice 7).

Apéndice 3: Aditivos permitidos para piensos

- Sal de stock
- Algas calcificadas, cal forrajeras, cal de conchas marinas
- Algas marinas
- Mezclas de minerales y preparados vitamínicos (= Premezcla: no contiene aminoácidos individuales, preferiblemente de origen natural)
- Harina de roca, aceite de hígado de bacalao (sólo para los no herbívoros), algarrobos.
- Aceite vegetal, salvado, levadura de cerveza, melaza como portador de concentrados minerales o como ayuda para reducir el polvo, o como ayuda en el prensado (máx. 2% de la ración de producción).
- Para la apicultura: azúcar (ver normativa para la apicultura y productos de la colmena para el uso de las marcas Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas. para los límites permitidos).

Las premezclas no deben contener sustancias modificadas genéticamente ni ser producidas con la ayuda de tecnología genética. Deberá presentarse al organismo de control una prueba escrita a tal efecto.

Los siguientes son permitidos como ayuda en el proceso de fabricación de ensilado:

- Azúcar para piensos
- Harina de grano a partir de grano producido de acuerdo con estas normativas.
- Agentes promotores de ácido láctico
- Suero de leche
- Melaza, sal, esquejes húmedos y secos

Asegurar la calidad del forraje en años con malas condiciones climáticas:

- Ácidos orgánicos (sin OGM)

Apéndice 4: Fertilizantes y acondicionadores de suelos permitidos/restringidos

En principio, la empresa debe aspirar a la autosuficiencia en sus abonos y fertilizantes. La importación de los fertilizantes introducidos que se enumeran en los puntos 1 a 4 siguientes sólo podrá realizarse en función de la demanda. El uso de materiales importados requiere un cuidado especial con respecto a sus efectos en la calidad de los productos Demeter. Los preparados biodinámicos deben ser utilizados en la medida de lo posible. Los materiales comprados deben ser declarados en el procedimiento de certificación anual. En algunos casos, deberán presentarse los resultados de una prueba de residuos (por ejemplo, en el caso del compost a partir de material verde). Los nuevos fertilizantes sólo se pueden probar con el acuerdo de Demeter-International o de la organización respectiva.

1. Fertilizantes y Acondicionadores de Suelos traídos de fuentes certificadas Demeter u Orgánicas:

- Compost
- Estiércol de establo, estiércol semilíquido de animales (incluso después de la extracción de biogás)
- Abonos líquidos de plantas
- Residuos orgánicos (residuos de cosecha, etc.)
- Paja

2. Fertilizantes y Acondicionadores de Suelos traídos de fuentes no certificadas:

- Estiércol, en la medida de lo posible, preparado en el lugar de origen (ningún estiércol líquido o semilíquido de origen convencional).
- Paja y otras materias vegetales.
- Procesamiento de subproductos (fertilizantes hechos de cuerno puro, harina de huesos o de carne, sangre seca, en la medida de lo posible de material orgánico o biodinámico certificado*, pelo y plumas, y otros productos similares) como adición al estiércol de granja que se composta con los preparados.
- Pescado, compostado o fermentado con los preparados. Puede ser necesario realizar pruebas para detectar metales pesados. Se excluyen la harina de pescado industrial y los residuos de pescado procedentes de la piscicultura.
- Productos de algas marinas
- Productos de madera fresca: serrín, corteza y residuos de madera (siempre y cuando no estén contaminados con fungicidas e insecticidas) y cenizas de madera de madera no tratada.
- Turba sin aditivos sintéticos para el cultivo de plántulas, en la medida en que no se disponga de alternativas;
- (Los productos a base de algas y la turba deben utilizarse con moderación por razones de agotamiento de los recursos)
- Melaza fermentada*. Semillas de ricino magulladas

3. Fertilizantes y acondicionadores de suelos de origen mineral natural:

- Polvo de roca (debe conocerse la composición)
- Arcillas pulverizadas (p. ej. bentonita)
- Cloruro de calcio (CaCl_2 ; contra el bitter pip en las manzanas)
- Abono de cal, tipos de liberación lenta a utilizar en principio (dolomita, carbonato de calcio, conchas marinas, algas calcificadas - sólo de depósitos marinos muertos o formas fósiles en tierra). Liberación rápida: la cal viva* está permitida sólo para fines de desinfección.

3.1. Sólo se pueden utilizar los siguientes materiales si los resultados de las pruebas de suelo, análisis de tejido/hojas u otros síntomas de deficiencia prueban la necesidad:

- Roca de fosfato natural, baja en metales pesados
- Escorias básicas de tierra
- Sales de potasio, sulfato de potasio y magnesio y sulfato de potasio (contenido máximo de cloruro 3%), sólo minerales de fuentes naturales (sólo se permite la separación física de las sales).
- Sulfato de magnesio
- Azufre
- Oligoelementos

4. Miscelánea:

- Extractos de algas solubles en agua
- Extractos y preparados de plantas
- Activadores de compost microbianos o vegetales
- Inoculación del suelo (por ejemplo, extracto de algas, fermentos de granos, bacterias fijadoras de N, micorrizas, bacterias rizobias).
- Ayudas para semillas (por ejemplo, harina de roca, polímeros naturales)
- Aditivos para fertilizantes (p. ej. carbonato de calcio, zeolita)

5. Sustratos, suelos, macetas y material para viveros

- Macetas degradables
- Material de union degradable
- Sustrato para macetas prensadas (según estas normativas)
- Sustrato de cultivo (según estas normativas)
- Aditivos para sustratos (vermiculita, piedra de lava, perlita)

*) En la medida en que cumpla los requisitos del anexo I de los Reglamentos CE 834/2007 y 889/2008 o, en el caso de la harina de huesos o de carne y huesos, cumpla los requisitos del Reglamento CE 1069/2009 para la categoría 3.

Apéndice 5: Materiales y métodos permitidos para el cuidado y la protección de las plantas

El material nombrado aquí, especialmente en los puntos 3. y 4., sólo puede ser usado en casos de necesidad comprobada, y sólo si las medidas biodinámicas (por ejemplo, el uso del preparado de sílice para el control de insectos) no pueden controlar el problema. Debe tenerse en cuenta que el uso de algunos materiales (por ejemplo, azufre microfino, piretrinas) podría poner en peligro las poblaciones de insectos depredadores. Sólo se pueden probar nuevos materiales y métodos con el acuerdo del grupo de Normativas de Demeter Internacional. Si se compran preparados comerciales, se debe tener cuidado de que estén libres de constituyentes prohibidos en estas normativas y de que no sean producidos por métodos transgénicos.

1. Agentes biológicos y tecnologías

- Fomento y uso de agentes naturales para el control de plagas de plantas (poblaciones de depredadores de ácaros, avispas parásitas, etc.).
- Insectos machos esterilizados
- Trampas para insectos (Tableros de colores, trampas pegajosas y atrayentes).
- Feromonas (atrayentes sexuales; atrayentes en trampas y dispensadores)
- Repelentes mecánicos (trampas mecánicas, cercas para babosas y caracoles y otros métodos)
- Repelentes (agentes no sintéticos para disuadir y expulsar plagas). Aplicación sólo en partes de plantas no destinadas al consumo humano y animal
- Pintura (por ejemplo, cal de insecto)

2. Ayudas para la adhesión y materiales para promover la salud de las plantas.

Preparados que promueven la resistencia de las plantas a las enfermedades e inhiben las plagas y enfermedades, por ejemplo:

- Preparados vegetales (estiércol líquido de ortiga, té de equisetum, té de ajeno, etc.), propóleos, leche y productos lácteos, preparados homeopáticos.
- Waterglass* (silicato de sodio, silicato de potasio)
- Arena de cuarzo, silicato de aluminio
- Chitosan
- Aditivos: Auxiliares de adhesión, humectantes, emulsionantes, aceite
- Productos adicionales aprobados y publicados por el Comité de Estándares Internacionales Demeter

3. Agentes contra el ataque de hongos

- Azufre mojable y flores de azufre
- Waterglass* (silicato de sodio, silicato de potasio)
- Bicarbonato de potasio*
- Aceite de árbol de té (Melaleuca alternifolia)

- Microorganismos / preparaciones bacterianas
- Bicarbonato de sodio*

4. Agentes para el control de plagas

- Microorganismos, virus, preparados fúngicos y bacterianos (por ejemplo, *Bacillus thuringiensis*, virus de la granulosa) spinosad, con la aprobación de la organización respectiva.
- Extractos de piretrina y polvo, pero no para la producción de hongos (no piretroides sintéticos). El uso como protección en el almacenamiento sólo está permitido si no se incluyen sinergistas químicos en la formulación. La misma regulación se aplica en la producción agrícola si se dispone de materiales con sinergias naturales igualmente eficaces.
- Té Quassia
- Emulsiones oleosas (sin insecticidas químicos sintéticos) a base de vegetales (todos los cultivos).
- Emulsiones oleaginosas (sin insecticidas químicos sintéticos) a base de aceite mineral en el caso de cultivos perennes sólo antes de la floración (las plantas que florecen todo el año están exentas) y sólo si no se dispone de aceites vegetales eficaces.
- Jabones de potasio (jabón blando)*, ácidos grasos
- Gelatina* proteínas hidrolizadas
- Ortofosfato de Fe(III) (Molusquicida)*
- Azadiractina (Neem - insecticida)*
- Rodenticida anticoagulante para uso en establos u otras viviendas. (sólo en cajas de cebo o similares de manera que no se ponga en peligro a los depredadores)
- Harina de roca*, café*.
- Agentes para uso en establos y en animales: Tierra de diatomeas, cintas adhesivas pegajosas, aceites etéricos

5. Ayudas admisibles en cultivos especializados, cultivos perennes y plantas ornamentales

- Tierra de diatomeas*
- Hidróxido de calcio
- En caso de necesidad, el cobre podrá utilizarse de forma que la cantidad media utilizada en un período de 7 años no supere los 3 kg/ha/año, preferiblemente con un máximo de 500 g/ha/año por pulverización. En las regiones vitícolas y de cultivo de lúpulo con alta presión fúngica, la organización respectiva podrá conceder una exención para el uso de una cantidad media de hasta 4 kg/ha/año a lo largo de 5 años. Esto se limita únicamente a las uvas y al lúpulo (APP 25, véase el apéndice 7).
- Preparados de azufre como Hepar Sulphuris*, azufre de cal (fungicida, insecticida, acaricida)*.
- Etileno para la inducción de flores en piñas.

*) En la medida en que cumpla los requisitos del anexo II, de los Reglamentos CE 834/2007 y 889/2008.

Apéndice 7: Aprobación de las exenciones

Las siguientes exenciones están previstas en las normativas de Demeter Internacional, y pueden ser aprobadas por la organización nacional. Todas las exenciones aprobadas deben ser listadas y reportadas anualmente al AC.

Nr. de APP	Descripción	Capítulo de referencia	Otros criterios / restricciones
1	Introducir semillas de origen convencional no tratadas o material de propagación de origen convencional	7.1.2.2. / 7.1.2.3.	
1A	Introducir estiércol de animales alimentados con forraje modificado genéticamente	7.1.3.2.	Por lo menos un año compostado por separado
1B	Tratamiento térmico de suelos de invernaderos	7.1.5.5.	Uso inmediato de los preparados después de la esterilización por vapor
1C	Esterilización del sustrato de cultivo para hongos	7.1.7.7.	Uso inmediato de los preparados de compost después de la esterilización y antes de la inoculación
2	Suelo libre de vegetación	7.1.6.	Primer año de plantación o permanente en climas semiáridos
3	Nuevos cultivos y métodos de producción (por ejemplo, nuevos fertilizantes, productos fitosanitarios y productos fitosanitarios).	7.1.1. / 7.1.4. / Apéndice 4 y 5	
4	Limpieza de áreas de conservación de alto valor	7.1.8.1	
4A	No se utilizan preparaciones en terrenos escarpados e inaccesibles	7.2. / 7.3.6.6.	
5	Ningún animal transportado por la empresa (rumiantes o équidos)	7.3.2.	
5A	Cooperación entre explotaciones	7.3.4.	7.3.3. Restricciones, véase el punto 7.3.4.
6	Atar al ganado	7.3.5.	Animales individuales por razones de seguridad, rebaños enteros en edificios construidos antes de 2000, no en cerdos, terneros y bovinos jóvenes.

8	Exenciones de los requisitos que rigen la vivienda y el acceso al exterior	7.3.5.	Otros requisitos en comparación con el punto 7.3.5.
9	Falta de acceso a los pastos o a los corrales al aire libre para el ganado.	7.3.5. / 7.3.5.1.	
10	Falta de espacio al aire libre para los cerdos de engorde	7.3.5.3.	
11	Descuerne y stock descornado	7.3.5.1.	Revisión anual
12	Alojamiento avícola existente antes de junio de 2013	7.3.5.4.	Límites de stock
13	Límite a la importación de alimentos orgánicos	7.3.6.2. / 7.3.6.9. / 7.3.6.10.	
14 A	Menos de 3 kg de heno / animal en la alimentación invernal	7.3.6.3. 7.3.6.4.	Ensilado o paja como sustituto
15	Animales acogidos	7.3.6.7.	
16	Pasto Comunitario	7.3.6.8.	
17	Alimento convencional para pavos jóvenes	7.3.6. / 7.3.6.10	Max. 10 % hasta la 10ª semana
18	Traído en stock	7.3.8.1	Hasta el 40 % del rebaño; véanse más restricciones en el punto 7.3.8.1.
19	Traer lechones de origen convencional	7.3.8.5.	Puede venderse como "en conversión a Demeter" máx.
20	Traer gallos de carne de origen convencional	7.3.8.6.	
21	Períodos de conversión prolongados	7.3.11. 7.3.11.2. 7.3.11.4.	Hasta cinco años para las plantas perennes y ornamentales (otras restricciones, véase el punto 7.3.11.2); Cría convencional de animales hasta tres años (si se abandona posteriormente), Cría ecológica de animales hasta cinco años
24	Incorporación de forrajes convencionales en caso de necesidad	7.3.6. / Apéndice 2	Vea el Apéndice 2 para las restricciones.

25	Usar una cantidad promedio de hasta 4 kg/ha/año de cobre de más de 5	Apéndice 5	
----	--	----------------------------	--

Una solicitud de exención que no esté prevista debe cumplir con el "Procedimiento para obtener una exención por país" contenido en las Instrucciones.

Apéndice 8: Edad mínima de sacrificio para las aves de corral

Espece	Edad mínima (días)
Gallinas	81
patos de Pekín	49
patos hembras de Berbería	70
patos machos de Berbería	84
Patos de mallardos	92
Pintada	94
Pavos y gansos asados	140

Apéndice 10: Preparados biodinámicos

Garantía de calidad para la producción de los preparados biodinámicos.

Este apéndice contiene directrices para la preparación, producción y uso. Es sólo una recomendación. Las medidas biodinámicas que se requieren para la certificación Demeter están contenidas en la Sección cuatro.

Aspectos generales

- El compost biodinámico y los preparados de pulverización (= "preparados") creados a partir de sustancias naturales y orgánicas se utilizan en dosis mínimas para mejorar la vida del suelo, el crecimiento y la calidad de las plantas y la salud animal. Actúan como una especie de "bio-regulador", forzando la autorregulación de los sistemas biológicos, por ejemplo, todo el ciclo biológico de la explotación (1).
- Son esenciales para la agricultura biodinámica y su uso es un requisito reconocido de la normativa Demeter.
- La producción de los preparados se lleva a cabo en la granja. El método de producción consiste en tomar determinados materiales vegetales (por ejemplo, flores de manzanilla, corteza de roble rallada y flores de diente de león), estiércol de vaca o harina de cuarzo, colocarlos en partes seleccionadas de órganos de animales y fermentarlos en el suelo durante un cierto período de tiempo, generalmente medio año. Después de desenterrar el preparado, los residuos restantes de órganos animales se eliminan de acuerdo con los requisitos reglamentarios vigentes.
- Las dosis de aplicación de las pulverizaciones para cultivos son de 50-300g/ha (estiércol de cuerno) y 2,5-5g/ha (sílice de cuerno) y 1-2 cm³ cada una de las preparaciones de compost por cada 10 m³ de compost o estiércol de lecho profundo/lodo.
- El preparado del compost (500 o 500P) se esparcirá al comienzo de la fase vegetativa o después de la cosecha del cultivo certificado, pero, en cualquier caso, al menos una vez al año a razón de 50 gr/ha como mínimo; el preparado de sílice (501) se pulverizará según lo dicte la fase de desarrollo de la planta, aunque al menos una vez al año a razón de al menos 2,5 g/ha.
- Para más detalles sobre la aplicación y el uso de los preparados biodinámicos, véase (2)(3).

Principios básicos para la realización de los preparativos

- Los preparados biodinámicos se producirán bajo el uso de procesos naturales (por ejemplo, descanso invernal del suelo y vida estival del suelo) en el mejor de los casos en la granja en la que se van a aplicar. Todos los materiales utilizados para la elaboración de los preparados deben proceder, en la medida de lo posible, de esta granja.
- Los procesos biológicos vivos son esenciales durante la producción. Los órganos utilizados se eligen por las propiedades únicas que poseen como resultado de su función anterior dentro del organismo animal. Su función es concentrar las fuerzas vivas constructivas y formativas en las sustancias de los preparados.

- Los órganos animales utilizados deben ser de calidad alimentaria. Los desinfectantes son perjudiciales para el proceso.
- Producidas de esta manera especial, las preparaciones desarrollan un poder fuerte pero sutil cuyo efecto puede compararse al de los remedios homeopáticos.

Los materiales necesarios para la producción de los preparados

Los siguientes materiales se utilizan en la producción de las preparaciones biodinámicas y las cantidades estimadas de material orgánico necesario por acre.

Preparación	Material	Órgano Animal	Cantidad/año
Pulverizados			
Preparado de compost	Estiércol de vaca	Cuerno de vaca	1 cuerno / ha (*1)
Preparado de sílice	Harina de cuarzo	Cuerno de vaca	1 cuerno / 25 ha
Preparados del compost:			
Manzanilla	Flores	Intestino (2*)	30 cm / 100 ha
Corteza de Roble	Corteza	Cráneo (3*)	1 calavera / 300 ha
Diente de león	Flores	Intestino (4*)	30 x 30 cm / 100 ha
No se ve afectado por el Reglamento (CE) nº 1774/2002:			
Cola de caballo	Flores	Vejiga de ciervo (5*)	1 vejiga / 250 ha
Ortiga picante	planta completa	ninguno	
Valeriana	Extracto de flor	ninguno	

Anotación: (1*): si se utiliza 5 veces; (2*): Intestino bovino, procedente de países libres de EEB
 (3*): Cráneo (sólo hueso) de vacas (< 1 año), cerdos o caballos; (4*): Intestino bovino; (5*): Vejiga de Ciervo (no originaria de Norteamérica)

El origen y el tratamiento del material orgánico animal

- Siempre que sea posible, el material organoléptico animal necesario deberá proceder de animales ecológicos plenamente certificados procedentes de la explotación. El origen de otros cuernos utilizados en la producción de estiércol de cuerno también es posible.
- Actualmente, los intestinos de los bovinos sólo pueden ser utilizados en países libres de EEB.
- Todos los órganos de los animales (excepto la vejiga y los cuernos de los ciervos) son materiales de la categoría 3 aptos para alimentos de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1774/2002.
- Los órganos se utilizan frescos o secos.
- El cráneo se rellena con la corteza de roble colocada en un recipiente cerrado lleno de serrín y se deja durante un período de tiempo durante el cual se limpia de cualquier resto carnoso mediante un proceso de maceración microbiana. Después de retirar el

cráneo, el material de desecho se elimina de acuerdo con los requisitos reglamentarios vigentes.

- Durante el proceso de producción, el material de los órganos rellenos se protege cuidadosamente de las molestias de los animales salvajes (mediante el uso de macetas sin esmaltar, cercas cuidadosas, etc.).
- Una vez finalizada la producción de los preparados, todos los residuos animales restantes se eliminan de la forma requerida.

Evaluación de riesgos

La aplicación de los preparados biodinámicos no presenta ningún riesgo adicional, ya que

- el material de los órganos utilizados es de calidad alimentaria estándar (cráneo, intestino de bovino, peritoneo) o fertilizante permitido (cuerno),
- El material restante se retira y se elimina cuando finaliza la producción,
- La estabilización biológica y la neutralización de patógenos tienen lugar durante el período de fermentación de medio año,
- La cantidad de sustancia preparada aplicada es extremadamente baja (muy pocos gramos por acre),
- Los preparados de compost se aplican al estiércol y al compost y no directamente a las plantas.

Teniendo en cuenta las cantidades extremadamente pequeñas utilizadas y los procesos naturales de descomposición microbiológica implicados, la producción y aplicación de estos preparados está prácticamente exenta de riesgos.

Bibliografía recomendada:

Raupp, J. & U. J. König (1996): Las preparaciones biodinámicas causan efectos de rendimiento opuestos dependiendo de los niveles de rendimiento. Biol. Ing. Agr. y Hort. 13, 175-188

Wistinghausen, C.v.; Scheibe, W.; Wistinghausen, E.v.; König, U.J. (2000): Los métodos de producción de los aerosoles biodinámicos y de las preparaciones de compost. Booklet, Vol. 1, Stroud; 1st Ed.

Wistinghausen, C.v.; Scheibe, W.; Heilmann, H.; Wistinghausen, E.v.; König, U.J. (2003): El aerosol biodinámico y las instrucciones de uso para la preparación de compost. Booklet, Vol. 2, Stroud; 1st Ed.

El uso de los preparados biodinámicos está permitido en virtud del artículo 12, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) nº 834/2007.



8. Normativas de elaboración para las categorías de productos Demeter

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

8.1. Envasado

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2019

8.1.1. Alcance

La normativa presente se aplica al envasado de los productos que se introducen en la cadena de suministro con el objetivo del comercio al por menor, en particular de los envases de consumo. Los envases relacionados con la producción, los envases secundarios (agrupación, exposición) y los envases terciarios (transporte) no están incluidos en el ámbito de aplicación de esta normativa. Sin embargo, también deberían tenerse en cuenta en la medida de lo posible.

Tenga en cuenta que esta es la sección de envasado general, las normativas de producto pueden contener más restricciones dependiendo de la categoría de producto.

8.1.2.1. Principios generales

Si ya utiliza envases que no figuran en esta lista, o si desea utilizar envases que no figuran en ella, póngase en contacto con la organización de su país o con el Comité de Estándares de Demeter International.

Los envases y los productos Demeter deben cumplir con las mejores prácticas medioambientales posibles, lo que significa, en cualquier caso:

- Minimizar la cantidad de material utilizado, omitiendo los envases que sugieren la impresión de un volumen mayor que el del contenido real.
- Siempre que sea posible, son preferibles los sistemas reutilizables o al menos reciclables.
- Se debe omitir el sobreembalaje en el sentido de, por ejemplo, pequeñas unidades de embalaje dentro de un paquete global o mangas decorativas adicionales.

8.1.3. Materiales de envasado explícitamente prohibidos

- No deben utilizarse **nanomateriales** en los envases o en los revestimientos de los envases. En la actualidad, las disposiciones legales relativas al etiquetado de los nanomateriales no son suficientes. Si tiene alguna duda, le rogamos que se asegure con su fabricante o solicite una declaración de no objeción en relación con el uso de sustancias a nanoescala. Las partículas a nanoescala se encuentran en los envases, por ejemplo, en productos con recubrimientos antibacterianos especiales, propiedades especiales con respecto a la migración de gases y superficies con propiedades de adhesión especiales.
- Los materiales de envases no deben contener **agentes de protección contra el moho**.
- No están permitidos los revestimientos, tintes o tintas que contengan **ftalatos** si van a estar en contacto directo con los productos alimenticios.
- El cloruro de polivinilo (PVC) y los envases clorados en general no están permitidos.
- El material de envasado no debe estar hecho de materiales o sustancias que contengan, se hayan derivado o se hayan fabricado utilizando **organismos modificados genéticamente** o enzimas **modificadas** genéticamente. Esto se aplica en particular a los plásticos biológicos producidos a partir de materias primas renovables modificadas genéticamente.
- No se permiten los recubrimientos sintéticos para el queso si contienen **fungicidas**.

8.1.4. Materiales de envasados aprobados o restringidos

Tabla: Grupos de productos con sus abreviaturas

Abr.	Grupo de productos / sección estándar	Abr.	Grupo de productos / sección estándar
BB	Pan y panadería (pasteles y bollería)	FV	Frutas y verduras

MI	Leche y productos lácteos	Aceite	Aceites y grasas de cocina
S	Azúcar, edulcorantes, confitería, helados y chocolate	FMI	Leche maternizada
EM	Carne y productos cárnicos	SA	Hierbas y especias
CO S	Productos cosméticos y de cuidado personal	G	Granos, productos de soja, productos de cereales y pastas alimenticias
W	Vino y vino espumoso	B	Cerveza
A	Bebidas alcohólicas y alcohol para su posterior transformación	DPT	Sidra, vinos de frutas y vinagre

Embalaje	Grupo de productos	Comentarios / restricciones
Papel		
Papel	Todos	El papel o cartón blanqueado debe estar totalmente libre de cloro (TCF) o libre de cloro elemental (ECF). El papel reciclado debe estar libre de cloro (PCF); a partir de papel y cartón reciclado, los compuestos de aceite mineral pueden migrar de las tintas de impresión de la materia prima al producto. Especialmente con productos que contienen grasa y aceite y productos con una larga vida útil, debe consultar a su fabricante sobre la forma de evitarlos y las posibles barreras. Este comentario se aplica a todos los envases de papel.
Papel encerado	Todos	
Papel recubierto de PE	Todos	
Cartón/Cartón/Cartón/Cartón de prensa	Todos	
Embalaje de cartón/PE	Todos	Recubierto con polietileno en una o ambas caras
Papel de pergamino / pergamino	Todos	
Aluminio		
Papel de aluminio	Todos (excepto vino)	Si es técnicamente inevitable (lo que se clasifica como técnicamente inevitable es responsabilidad de la organización nacional respectiva)
Compuesto de aluminio (con cartón, PE)	FV, MI	Para leche fresca y bebidas, productos fluidos;
Tubos de aluminio	FV, Aceite	Sólo para mostaza, rábano picante, mayonesa

Embalaje	Grupo de productos	Comentarios / restricciones	
Plásticos a base de aceite mineral			
Poliétileno (PE)	Todos (excepto vino)	cada uno individualmente y en combinación	Por favor, tenga en cuenta las posibles restricciones en las normativas de los productos
Polipropileno (PP)	Todos (excepto vino)		
Poliamida (PA)	FV, G, MS		
Poliacrílico	G	Por favor, tenga en cuenta las posibles restricciones en las normativas de los productos	
Poliestireno/Poliestireno (PS)	MI	Sólo K3-Beakers en combinación con fundas de cartón	
Poliétileno Tereftalato (PET)	FW; MI	Sólo para bebidas, sólo en el marco de sistemas retornables	
	MS; MI, G	Sólo para chapas de termoformado	
Hidrato de celulosa / celofán	S, G	Individualmente, en combinación o como revestimiento	
Plásticos biológicos / biopolímeros técnicos			
Poliétileno (PE)	Todos	Desde un punto de vista global, los plásticos de base biológica generalmente no ofrecen ventajas relevantes para el medio ambiente. En cualquier caso, el material no debe contener materias primas renovables modificadas genéticamente o estar elaborado a partir de ellas.	
Acetato de celulosa (CA)	Todos (excepto vino)		
Envases primarios compostables o biodegradables			
Plásticos de almidón (mezclas de almidón, materia prima polimérica, alcohol polivinílico/PVAL, almidón termoplástico).	Todos (excepto vino)	Cumple con la norma europea para envases compostables (EN13432). En cualquier caso, el material no debe contener materias primas renovables modificadas genéticamente ni estar elaborado a partir de ellas.	
Ácido poliláctico (PLA)			
Productos de celulosa			
Ácidos grasos polihidroxi (PHF)			
Otros materiales			
Barro cocido	Todos		
Chapa y hojalata	Todos (excepto vino)	soldada y no soldada	
Vidrio	Todos		

8.2. Frutas y hortalizas

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2019

8.2.1. Alcance

La presente sección abarca la elaboración de frutas y hortalizas, incluidas las setas, las patatas y los productos a base de patatas. La normativa funciona como una lista positiva, todos los métodos, ayudas y aditivos no mencionados están prohibidos. En caso de duda, póngase en contacto con su organización nacional de certificación o con el coordinador del Comité de Normativa.

8.2.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de elaboración

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la normativa presente (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales aplicables a las frutas y hortalizas se enumeran en la sección siguiente de la normativa

8.2.3. Fruta

Principios generales - frutas

- Los tratamientos térmicos de procesamiento como la **pasteurización**, la **esterilización** y el **autoclave** están justificados por la estabilidad microbiana y la vida útil de los productos. Se debe elegir la opción más suave para lograr este efecto. En caso de duda, la organización respectiva decidirá sobre la necesidad de la tecnología utilizada.
- **El llenado aséptico** es posible y deseable. La cocción al vapor debe realizarse con un evaporador de varias etapas o con un evaporador de película delgada, si es posible al vacío, por ejemplo, en un aparato de cocción al vapor al vacío.
- El lavado preliminar puede ser con agua del grifo. La limpieza final de la fruta debe hacerse con agua potable pura.

- Se permite la **edulcoración de conservas de frutas**, el líquido embotellado puede prepararse con miel de calidad alimentaria, azúcar de caña integral o azúcar en bruto.

Por razones nutricionales, estos aditivos deben utilizarse en las concentraciones más bajas posibles.

- Se permite la producción de **concentrados de zumo (jugo) de fruta** a partir de zumos (jugos) de fruta o extractos de zumo (jugo) no refinados sin edulcoración adicional; no se permite la producción de zumo (**jugo**) **reconstituido a partir de concentrados**. Se permite la producción de néctares a partir de frutas de hueso y de pepita (así como de frutas silvestres y bayas).
- Se permite la producción de jarabes de frutas.
- No se permite el endulzamiento de la pasta y la ciruela; la pulpa de las frutas ácidas puede endulzarse con miel o azúcar.

Ayudas, aditivos y métodos de transformación específicos para cada producto - frutas

- **El etileno** puede utilizarse para la maduración de los plátanos.
- En el caso de las pastas para untar a base de frutas, se admite el uso de **pectina** (E 440a, no mezclada), **agar-agar** (E 406; sin fosfatos ni sulfato de calcio, no conservado con dióxido de azufre) y **goma de algarroba** (E 410).
- Se permite el uso de **almidón** nativo y almidón pregelatinizado como ingrediente.
- Podrán utilizarse **enzimas**, pero deberán cumplir los requisitos enumerados en la tabla 4.3.
- **Aceites y grasas vegetales** (no hidrogenados) como agentes antiadherentes para frutos secos.
- Se permite el uso de **alumbre** para la producción de banano orgánico para detener el flujo de látex de la superficie de corte de los racimos de banano.
- **Proteínas vegetales** (p. ej. proteína de guisantes) por razones cosméticas, se permite la clarificación y clarificación (se necesita un permiso por escrito de la organización respectiva).
- No se permite la adición de **sacarosa** en forma seca o en forma de jarabe.
- Se permite la utilización de **tierra de diatomeas**, **bentonita** y **gelatina** para clarificar, filtrar y clarificar los zumos de frutas.
- Todos los tratamientos de frutas con **ácidos naturales** como concentrado de jugo de limón o ácido láctico están permitidos.
- Se permite el picado mecánico o la homogeneización.

8.2.4. Hortalizas (incluidas patatas y setas)

Principios generales - hortalizas

- Los tratamientos de procesamiento como la pasteurización, la esterilización y el autoclave están justificados por la estabilidad microbiana y la vida útil de los productos. Se debe elegir la opción más suave para lograr este efecto. En caso de duda, la organización respectiva decidirá sobre la necesidad de la tecnología utilizada.

- El llenado aséptico es posible y deseable. La cocción al vapor debe realizarse con un evaporador de varias etapas o con un evaporador de película delgada, si es posible al vacío, por ejemplo, en un aparato de cocción al vapor al vacío.
- El lavado preliminar se puede hacer con agua del grifo. La limpieza final debe hacerse con agua potable pura.
- Se permiten los métodos de pelado mecánico para aquellas verduras cuya piel no es apta para el consumo.
- Todos los tratamientos de las verduras con ácidos naturales como concentrado de zumo de limón, vinagre o ácido láctico están permitidos.

Ayudas, aditivos y métodos de transformación específicos para cada producto - vegetales

- Está permitida la tierra de diatomeas.
- No está permitido congelar las verduras con líquidos añadidos.
- La pasta de tomate se produce a partir de la pulpa mediante la reducción del agua mediante calentamiento. Para ajustar el contenido de materia seca, puede volver a añadirse pulpa fresca.
 - Para la producción de vegetales conservados con fermentos lácticos, se permite la adición de azúcar hasta un 1%.

8.2.5. Envasado - frutas y hortalizas

Las normativas generales del capítulo 8.1. Se aplica el envasado, las restricciones adicionales son las siguientes:

- No se permite el envasado de frutas y hortalizas frescas en plástico a base de aceite mineral o biobase, lo que también se aplica a los envases compuestos, al menos en parte, por las sustancias citadas. Los plásticos biodegradables podrían utilizarse durante un período transitorio, pero también se excluirán en un futuro próximo.



8.3. Pan, pasteles y bollería

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2018

8.3.1. Alcance

La presente sección abarca la transformación del pan, las tortas y los pasteles. Los productos relacionados, como los productos de cereales y productos de repostería, están regulados por otras secciones de la normativa.

La normativa funciona como una lista positiva, todos los métodos, coadyuvantes y aditivos no mencionados están prohibidos. En caso de duda, póngase en contacto con su organización nacional de certificación o con el coordinador del Comité de Normativas.

8.3.2. Coadyuvantes generales, aditivos, material filtrante y métodos de elaboración

Los coadyuvantes y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la normativa presente (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para el pan, las tortas y los pasteles se enumeran en la sección siguiente de la normativa.

8.3.3. Principios generales - Pan, pasteles y bollería

Principio básico: Cada país debe decidir, en función de la calidad de cocción de los cereales, si se necesitan y pueden utilizarse mejoradores para la cocción. Todos los ingredientes y aditivos de los mejoradores de horneado deben incluirse en la declaración completa, tal y como se requiere para el etiquetado de los productos de panadería envasados o a granel Demeter. Las enmiendas de cocción convencionales sólo podrán contener los ingredientes y aditivos enumerados en la sección 8.3.4.

Todos los mejoradores de horneado utilizados en los productos de panadería Demeter requieren la aprobación de la organización Demeter respectiva, es decir, la confirmación de que cumplen con las normativas.

El uso de molinos de martillos está prohibido debido al peligro de que la alta velocidad de rotación provoque efectos de temperatura que reduzcan la calidad. Si el molino se basa en la tecnología de martillos pero está equipado con un sistema eficaz de refrigeración interna, se permite su uso. Se pueden utilizar molinos hechos con piedras naturales o artificiales, o rodillos de acero. Al comprar un molino, se deben preferir los molinos de piedra.

El panadero puede decidir si desea hornear la harina recién molida o la harina que ha estado almacenada durante algún tiempo.

Por razones de técnica de trabajo, se permite la prolongación o interrupción del proceso de fermentación en la producción mediante refrigeración o congelación. Debe ser declarado.

En la adquisición de un nuevo horno de cocción, el gas es preferible a la electricidad o el petróleo, desde un punto de vista medioambiental.

Se pueden utilizar latas y bandejas de acero, acero inoxidable o vidrio. Si se utilizan latas o bandejas recubiertas, antes de utilizarlas por primera vez se deben seguir cuidadosamente las recomendaciones para el pretratamiento de la superficie recubierta. Incluso pequeñas imperfecciones en la superficie significan que estos aceros recubiertos ya no se pueden utilizar.

Los productos de panadería y pastelería Demeter, ya sean envueltos o a granel, deben ir acompañados de una lista que esté disponible para todos los clientes, minoristas y distribuidores.

8.3.4. Ingredientes, coadyuvantes y aditivos - Pan, pasteles y bollería

- **Los aceites de cacahuete y de palma**, al menos en calidad orgánica, sólo están permitidos para freír.
- Como normativa general, no podrán utilizarse productos **lácteos en polvo**
- **Los gasificantes** químicos permitidos son el **bicarbonato de sodio o de potasio**, con **ácido tartárico, tartrato de sodio** o de **potasio** (E 334/335/336 y E 500/501) en cualquier combinación. El almidón de cereal es el único permitido.
- **La lecitina** como aditivo para el recubrimiento de chocolate está permitida.
- Los agentes de fraguado aprobados son el **Agar-agar** (E406) y la **Pectina no consolidada** (E440a). La gelatina sólo puede utilizarse para yogur y requesón y para preparaciones de nata.
- Se permite una solución de **hidróxido de sodio al 4 %**, E 524, en la producción de Brezel y de productos de panadería salada.
- **Los aromatizantes** utilizados en la panificación de fantasía deben ser únicamente aceites etéricos puros o extractos puros idénticos al material original.

- **El gluten de trigo** se puede utilizar como mejorador de panadería, pero sólo para productos de panadería que contengan trigo y sólo para pequeños productos de panadería como baguette, bizcochos y tostadas.
- Como gasificantes **de microorganismos** se pueden utilizar fermentos de panificación, masa ácida y levadura. El ácido de cultivo puede utilizarse como iniciador sólo en la primera etapa para la masa ácida, con el objetivo de desarrollar un proceso de varias etapas sin el uso de levadura. Para la levadura el régimen de disponibilidad es la levadura orgánica, levadura multiplicada sobre sustratos orgánicos, levadura convencional.
- Los zumos de frutas, la malta y la harina de soja, así como el polvo de acerola, están permitidos como mejoradores de panadería en la producción de todos los productos de panadería.
- **Los agentes antiadherentes** adecuados son la harina (de granos), los aceites y grasas vegetales, la mantequilla y otras grasas animales. No están permitidas la harina de madera, el óxido de magnesio ni las emulsiones antiadherentes. Se permite el uso de cera hasta que se encuentre un material de reemplazo más adecuado.

8.3.5. Métodos de transformación específicos del producto - Pan, pasteles y bollería

- Está prohibido hornear en papel de aluminio. El papel de hornear y el papel de aluminio sólo deben utilizarse para evitar que se peguen pequeños objetos de panadería (p. ej., pretzels de sal, bollos, galletas, etc.).
- Los productos horneados a través del pan y los productos de panadería no pueden congelarse y venderse posteriormente como **productos descongelados**.
- No está permitido el horneado en **hornos de infrarrojos de alta frecuencia**.
- Están prohibidos los **moldes de cocción de aluminio de un solo uso**.



8.4. Cereales, productos de soja, productos de cereales y pastas

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018
2018

Fecha de revisión Junio de

8.4.1. Alcance

Esta directriz abarca los cereales, el grano molido, las escamas de cereales, incluidos los pseudocereales como el alforfón, la quinoa y el amaranto. También productos elaborados a partir de los anteriores, por ejemplo, cereales para el desayuno (muesli), mezclas para hornear, mezclas secas con un porcentaje sustancial de grano (risotto), sucedáneos del café a partir de grano, almidón "nativo" y almidón pregelatinizado, grano malteado. Esta sección no se refiere al pan, los pasteles y la pastelería, compárese con la sección 8.3.

8.4.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la normativa presente (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para el pan, las tortas y los pasteles se enumeran en la sección siguiente de la normativa.

8.4.3. Principios generales: cereales, productos a base de soja, productos a base de cereales y pastas alimenticias

El tofu se procesa a partir de granos de soja que provienen exclusivamente de empresas biodinámicas certificadas, sin excepción. Para el ahumado de productos de soja sólo pueden utilizarse maderas duras (como madera, virutas o serrín). Se excluyen las maderas

duras tropicales. Para los productos rellenos, como las pastas rellenas, el relleno tiene que cumplir de la normativa correspondiente, por ejemplo, para frutas y verduras o carne y productos cárnicos.

8.4.4. Ingredientes, coadyuvantes y aditivos - cereales, productos de soja, productos de cereales y pastas alimenticias

- En el caso de **mezclas para hornear listas para el uso**, se permiten los siguientes cultivos de microorganismos (no modificados genéticamente), si están disponibles, cultivados en sustratos orgánicos certificados: masa ácida, gránulos de masa ácida seca, levadura y productos de levadura.
- **Los gasificantes químicos** permitidos para las mezclas listas para usar son el bicarbonato de sodio o de potasio, con tartrato de ácido tartárico, sodio o potasio (E 334/335/336 y E 500/501) en cualquier combinación. El almidón de cereal es el único permitido.
- **Los aromas** deben ser extractos de al menos una producción orgánica certificada, por ejemplo, aceites etéricos.
- **Los coadyuvantes de elaboración** permitidos son el nitrógeno (N₂), el dióxido de carbono (CO₂) y todos los demás coadyuvantes sin restricciones especiales a grupos de productos, de acuerdo con el tabla 4.3 de Requisitos fundamentales.
- Se permite el uso de **hidróxido de sodio** (NaOH) para ajustar el valor de pH en la producción de almidón.
- **El Nigari** (cloruro de magnesio) y el **sulfato de calcio** son coagulantes permitidos (para fijar la cuajada) para el tofu y los productos de tofu. Se permite el uso de bicarbonato de sodio como auxiliar/aditivo.

8.4.5. Métodos de procesamiento específicos para cada producto: cereales, productos de soja, productos a base de cereales y pastas

- Se permite el procesamiento de **arroz sancochado** a partir de arroz Demeter.
- No se permite la producción de **almidón modificado** utilizando productos químicos o enzimas.
- **Las técnicas de extrusión** se definen como "extrusión de conformación", es decir, cualquier tipo de prensado suave y en frío de sustancias a través de un molde para dar forma a la sustancia y "extrusión modificadora", por medio de alta presión y/o alta temperatura, en la que no sólo se influye en la forma física del producto, sino también en las especificaciones y cualidades del material original. Se permite la extrusión de la forma, no se permite la modificación de la extrusión. Como estas tecnologías a menudo no pueden separarse claramente de acuerdo con el material procesado, se define un límite superior de 75 °C y 90 bar para la conformación de la extrusión.



8.5. Hierbas aromáticas y especias

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2018

8.5.1. Aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de esta normativa (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para las hierbas y especias se enumeran en la sección siguiente de la siguiente normativa.

8.5.2. Principios generales - Hierbas aromáticas y especias

En la cosecha, la limpieza impecable es de suma importancia. Esto significa que los productos cosechados deben estar libres de enfermedades evidentes, tejido muerto, daños, caries, etc. Para evitar la contaminación microbiana, es importante asegurarse de que las hierbas y especias no entren en contacto con el suelo durante la cosecha. Si se requiere limpieza, se debe utilizar agua de calidad potable, sin ningún tipo de aditivos. Esta agua de limpieza debe ser eliminada de las hierbas y especias lo más completamente posible antes de su procesamiento posterior.

El secado debe ser lo más suave posible, manteniendo la máxima calidad y se debe realizar en las condiciones óptimas para cada producto en particular. Las temperaturas de secado deben ser determinadas por el producto. El proceso debe ser controlado de tal manera que se mantenga una higiene impecable. La confianza en la energía solar y el uso de procesos de ahorro de energía está expresamente recomendada.

El picado de hierbas y especias siempre va acompañado de una pérdida de aceites etéricos. Por consiguiente, siempre que sea posible, las hierbas y especias deberán comercializarse enteras o picadas en trozos grandes. Para la reducción de tamaño pueden utilizarse las máquinas y métodos habituales de fresado y rebanado. Si se produce polvo en el proceso, éste debe ser extraído, y la corriente de aire debe ser limpiada antes de ser liberada al medio ambiente.

8.5.3. Ingredientes, ayudas y aditivos - Hierbas y especias

- Se permite el carbonato de calcio (E 170) como agente liberador.
- Se permite el uso de dióxido de carbono y nitrógeno para la esterilización y la molienda en frío.

8.5.4. Métodos de transformación específicos del producto - Hierbas aromáticas y especias

- **El secado directo al sol** en el campo o en el suelo para reducir el tiempo de cosecha mediante el marchitamiento de la hilera sólo está permitido para frutos y semillas medicinales (por ejemplo, alcaravea, hinojo, etc.).
- Se permiten los **procesos de secado artificial** en cintas transportadoras o estanterías, utilizando métodos de vacío, liofilización o condensación.
- Se permite la **congelación** y el **secado con electrolitos** (extracción química del agua), pero el único electrolito permitido es la sal.
- Se permite el **encurtido** en aceites vegetales o vinagre de calidad DEMETER o de calidad orgánica certificada.
- **Los métodos de desinfección** permitidos son el uso de calor seco o húmedo. La desinfección con vapor sobrecalentado, en los casos en que sea técnicamente posible, es preferible a otros métodos de tratamiento térmico. Generalmente, los tratamientos que utilizan una temperatura alta durante un corto período de tiempo son los más eficaces (por ejemplo, 105-115 grados C durante 2-5 minutos).



8.6. Carne y productos cárnicos

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2018

8.6.1. Coadyuvantes, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los coadyuvantes y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la normativa presente (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para la carne y los productos cárnicos se enumeran en la siguiente sección de la normativa.

8.6.2. Principios generales - carne y productos cárnicos

El sacrificio de los animales requiere una atención especial. Compárese con 7,10.

8.6.3. Ingredientes, coadyuvantes y aditivos - carne y productos cárnicos

- No se permiten las **preparaciones ni los extractos de especias**.
- No están permitidos los **extractos de carne, levadura y potenciadores del sabor**.
- El transformador deberá obtener declaraciones escritas que confirmen que no se ha utilizado **irradiación** o **bromuro de metilo** en la desinfección de las hierbas y especias.
- Se permiten las **tripas artificiales** si se declaran en la etiqueta. Las tripas e intestinos naturales pueden tratarse con **ácido láctico** o vinagre y sal de cocina.
- **Los citratos** están permitidos en la producción de salchichas escaldadas si no es posible procesar la carne caliente. Los **citratos** en general, el **plasma sanguíneo** seco, el plasma sanguíneo o el **suero sanguíneo** no se pueden usar.

- Se permite el uso de **polvo de aspic** en calidad orgánica.
- Se permite el uso de **cultivos iniciadores** en salchichas que se comen crudas. Se permite el uso de **cultivos de moho**, pero no de microorganismos modificados genéticamente.
- La producción de carne curada con sal no puede incluir el uso de **sales de nitrito, salitre E 252, ácido ascórbico E 300, ácido E 575** (Glucono-delta-lactona : GdL) y **ácido de grado alimentario**.
- Se prohíbe el uso de **proteínas lácteas, productos lácteos en polvo** y otras ayudas para el corte.

8.6.4. Métodos de transformación específicos para cada producto - carne y productos cárnicos

- Están permitidas las **sustancias de inmersión** que cumplan los requisitos generales de esta normativa. Se permite el curado en seco y el curado en baño de salmuera, con el baño de salmuera que contiene todos los tipos de sal mencionados en el punto 4.3, con o sin especias.
- No está permitido el uso de **materiales de ablandamiento** ni de tratamientos eléctricos para ablandar la carne.
- Se permite el enfriamiento escalonado y el enfriamiento rápido con aire frío. Las canales no podrán rociarse con **soluciones de salmuera** ni con **ácido alimentario**.
- Para prevenir la coagulación, si la sangre no puede ser procesada directamente, puede ser golpeada con varillas metálicas.
- No está permitida la producción de **carne prensada** a partir de trozos de carne.
- Se permite **fumar**. La madera se quema directamente en la cámara de ahumado o fuera de ella en una instalación adecuada. Se permiten procesos de ahumado en frío y en caliente (< 70°C). Los distintos tipos de salchichas determinan el método exacto que se necesita. Los agentes de ahumado permitidos son tipos de madera nativa adecuados (como madera, virutas o serrín, preferiblemente de haya, roble y plátano, piñas de pino, hierbas y otros tipos de plantas como enebro, brezo, ramas, coníferas y especias).
- Se permite la **preservación total**. Se permite la conservación total en latas con superficies internas y externas lacadas. Se pueden utilizar latas de metal blanco, pero se prefiere el uso de vidrio. Las latas se pueden soldar, pero no se puede utilizar soldadura. No están permitidos los contenedores de plástico, aluminio o laminados de plástico-aluminio.



8.7. Leche y productos lácteos

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018
2018

Fecha de revisión Junio de

8.7.1. Alcance

Esta sección de la normativa trata de la elaboración de leche fresca y productos lácteos como el yogur, la cuajada, el queso y la mantequilla. Detalles para la producción de helados (también sorbetes y yogures congelados), véanse las secciones 8.10.4 y 8.10.5..

8.7.2. Coadyuvantes, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la normativa presente (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para la leche fresca y los productos lácteos se enumeran en la sección siguiente de la normativa

8.7.3. Principios generales - leche y productos lácteos

La leche debe ser recogida por camiones de leche especiales, que se utilizan sólo para la leche Demeter, o tienen tanques especiales etiquetados para la leche Demeter. El transporte también es posible en latas etiquetadas Demeter, o puede ser entregado directamente de la granja a la lechería. Consulte también la sección 3.6.6 Separación de mercancías.

Para mantener la calidad interna de la leche hasta su consumo, ésta debe ser procesada entera en la medida de lo posible y también fresca de la vaca.

8.7.4. Ingredientes, coadyuvantes y aditivos - leche y productos lácteos

- Se pueden utilizar **cultivos iniciadores** (también iniciadores directos). La cría y la multiplicación deben realizarse en leche Demeter. El uso de cultivos que no han sido cultivados en la leche (por ejemplo, mohos) puede ser utilizado para recetas específicas.
- Para cuajar la leche puede utilizarse **cuajo** de terneros, cuajo microbiano, mezclas de cuajo y pepsina (cuajo de ternera), iniciadores ácidos y extractos vegetales (alcachofas, pajilla de mujer - Gallium verum). El cuajo no debe contener conservantes. Sin embargo, no puede cuajarse con ácido puro.
- Se permiten el **carbonato de calcio** (CaCO₃) y el **cloruro de calcio** (CaCl₂). No se puede usar bicarbonato de sodio.
- El **cloruro de calcio** (E 509) puede utilizarse como ayuda a la transformación en toda la producción de queso.
- No está permitida la coloración de mantequilla u otros productos lácteos con **betacaroteno o lactoflavina**.
- Como agentes espesantes se puede utilizar **almidón y agar agar**.
- No se permite el tratamiento de superficie con **sorbato de potasio, sorbato de calcio o natamicina**.
- La salmuera se puede volver a hervir y enriquecer con sal. No está permitida la esterilización con **hipoclorito de sodio, peróxido de hidrógeno**, etc.

8.7.5. Métodos de transformación específicos del producto - leche y productos lácteos

- Los siguientes **recubrimientos** pueden utilizarse (solos o mezclados entre sí) para los quesos duros, los quesos cortables y los quesos semiduros: **Cera de abejas, parafina dura natural y ceras microcristalinas**. La cera de parafina dura natural y la cera microcristalina no pueden contener otros aditivos como polietileno, poliolefina de cadena corta, poliisobutileno, butilo o caucho cíclico. Además, las ceras no pueden ser coloreadas.
- Se permite provisionalmente el uso de **películas de plástico** para cubrir la capa exterior del queso cortable y del queso semiduro, siempre que estén exentas de **sorbato de potasio, sorbato de calcio y natamicina**. (Esto sólo se permite hasta que se encuentre un material o método de reemplazo adecuado).
- El uso **de cubas de aluminio** no está permitido ni para el almacenamiento ni para la transformación.
- Para la pasteurización de la leche podrán utilizarse los **métodos de pasteurización** legalmente autorizados, hasta una temperatura máxima de 80 °C. Después del tratamiento, la leche debe tener un índice de peroxidasa positivo. Lo mismo se aplica en principio a todos los productos lácteos transformados. Otros procesos térmicos como la

esterilización a temperatura ultra alta (UHT) o ESL (vida útil prolongada) no están permitidos, y la leche no puede ser **homogeneizada**.

- Para poder etiquetar la leche con la marca Demeter, la leche debe tener un **grado** máximo **de homogeneización del 30%** (medido con una pipeta de homogeneización, según el método NIZO). Para que la leche se denomine "**no homogeneizada**", la leche entera debe tener un grado máximo de homogeneización del 10%.
- No está permitida la mantequilla **acidificada indirectamente**, elaborada según el método NIZO. Se permiten los demás métodos comunes de fabricación de mantequilla.
- **El queso fresco y la cuajada** pueden producirse con la adición de fermentos lácticos, cloruro de calcio y cuajo. Se permite la utilización de proteínas de suero de leche mediante métodos como el **termo-curado** y la **filtración ultrafina**. No se permite el uso de métodos de **separación centrífuga del suero de leche**.
- **El queso de leche agria** sólo puede fabricarse a partir de queso de cuajada de leche agria.
- Para la producción de productos lácteos ácidos, está prohibida la homogeneización del yogur, el kéfir y el suero de mantequilla por medio de un homogeneizador. En la producción de yogur se permite la homogeneización parcial por medio de una centrifugadora y se dispone de las siguientes opciones para el **aumento de la materia seca**
 - Adición de leche en polvo
 - Evaporación en vacío
 - Evaporación en un evaporador de corriente descendente de varias etapas.
 - Ultrafiltración
 - Osmosis inversa
- Se permite la producción de **productos lácteos en polvo** a partir de leche y productos lácteos Demeter (por ejemplo, leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, suero de mantequilla en polvo, suero de leche en polvo). La leche en polvo de **caballos** y **cabras** puede comercializarse como productos Demeter. La leche en polvo de la **leche de vaca sólo** se permite **como** ingrediente en los productos transformados.
- Las bacterias también pueden eliminarse mediante **bactofugado**, pero el material que se ha separado ya no se puede utilizar.



8.8. Leche maternizada

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018
2019

Fecha de revisión Junio de

8.8.1. Alcance

El ámbito de aplicación de las normativas para los preparados Demeter para lactantes abarca los preparados iniciales y los preparados de continuación que se producen a base de leche de vaca o de cabra. Sólo los productos destinados a niños de hasta 12 meses de edad pueden ser comercializados bajo la marca o logotipo Demeter, o como Biodinámicos, o de forma implícita.

Se excluyen los productos a base de soja o de leche de soja.

8.8.2. Coadyuvantes, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la normativa presente (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para los preparados lácteos para lactantes se enumeran en la siguiente sección de la normativa.

8.8.3. Principios generales - Preparados para lactantes

Amamantar significa algo más que dar al bebé los mejores y más saludables alimentos. También es alimento para el alma y mantiene de una manera única la relación íntima entre madre e hijo que se inició durante el embarazo.

Los alimentos lácteos Demeter para bebés no están pensados como un sustituto de la leche materna. Más bien debería apoyar y complementar en los casos en que la lactancia materna total o parcial no es posible por una variedad de razones.

Particularmente durante esta etapa crucial, es esencial que la madre y el niño reciban una dieta basada en materias primas biodinámicas certificadas.

El procesamiento y la composición de los preparados de leche para lactantes están sujetos a estrictas normativas legales, como los requisitos que determinan la higiene, los ingredientes y el contenido de macro y micronutrientes.

Si los ingredientes y micronutrientes se añaden por razones científicas y no por razones legales (véase 8.8.5.), la necesidad debe ser recomendada por un organismo asesor encargado por el Comité de Normativas de Demeter International y la organización solicitante. Las recomendaciones deben someterse a votación en la Asamblea de Miembros.

8.8.4. Ingredientes, coadyuvantes y aditivos - Preparados para lactantes

- Los ingredientes permitidos son la leche y los componentes de la leche, el suero en polvo y la grasa de la leche y los aceites vegetales.
- La lactosa, el almidón y la maltodextrina también son ingredientes permitidos.
- Los ingredientes añadidos y los micronutrientes (vitaminas y minerales, aminoácidos, ácidos grasos, colina, inositol y levocarnitina) sólo se permitirán si el contenido prescrito legalmente no puede conseguirse sólo con ingredientes Demeter.
 - Se excluyen específicamente los nucleótidos aislados, las proteínas hidrolizadas y la taurina.

8.8.5. Métodos de transformación específicos de los productos - Preparados para lactantes

- Todas las etapas de la elaboración se optimizarán sobre la base de la mejor calidad alimentaria realizable.
- Se permite el proceso de secado por atomización y la homogeneización de la masa total que se procesa.



8.9. Aceites y grasas de cocina

Normativas Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2018

8.9.1. Alcance

La siguiente normativa trata los aceites prensados en frío, incluidas las categorías de calidad virgen y virgen extra, así como el aceite para su posterior elaboración. El aceite para el tratamiento posterior incluye el aceite como ingrediente de tratamiento, así como el aceite como medio de tratamiento, por ejemplo, como aceite para freír o como agente desmoldeante. La normativa cubre también la producción de grasas animales y margarina. Por favor, considere regulaciones legislativas adicionales relativas a la producción de aceite, especialmente en lo que se refiere a las diferentes categorías de aceites de prensado en frío.

8.9.2. Coadyuvantes, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la normativa presente (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para los aceites y grasas de cocina se enumeran en la sección siguiente de la normativa.

8.9.3. Principios generales - Aceites y grasas de cocina

Las temperaturas máximas de extracción para los aceites individuales se orientan a los requisitos legales habituales para la producción de aceites prensados en frío en las diferentes categorías. A continuación, se enumeran algunos ejemplos.

Siempre que sea posible, se recomiendan **temperaturas de extracción** más bajas.

- Aceite de oliva: la temperatura del proceso nunca debe superar los 27 grados C
 - Aceite de semilla de azafrán y calabaza 50 grados C
 - Aceite de girasol 60 grados C
 - Aceites de maíz, soja, ajonjolí y avellana 60 grados C
- **La desodorización** (vaporización) debe declararse en todas las unidades de envasado para consumidores y procesadores.

8.9.4. Ingredientes, coadyuvantes y aditivos - Aceites y grasas de cocina

- Para filtrar sólo se permite material filtrante **sin asbesto**, como papel o tela.
- Para filtrar y limpiar se puede utilizar **tierra de diatomeas**.
- Se permite el uso de **nitrógeno** (N2) como ayuda.
- Para la producción de **margarina**, la lecitina utilizada debe ser al menos orgánica certificada. No se permite el uso de **grasa endurecida (hidrogenada)** ni de **aromas** para la producción de margarina.

Ingredientes, coadyuvantes y aditivos - sólo aceite para fines de elaboración

- Para filtrar y limpiar la **bentonita** (tierra de Fullers) y el **carbón activado** está permitido, pero sólo para el petróleo con fines de procesamiento.

8.9.5. Métodos de transformación específicos del producto - Aceites y grasas de cocina

- Se permite la **filtración**, la **decantación** y la **centrifugación**.
- Los métodos de procesamiento permitidos para la producción de margarina son la **emulsificación**, la **pasteurización** y la **crystalización**.

Aceites prensados en frío

- Se permite **tostar las semillas** antes de prensarlas en el procesamiento de aceite de semilla de calabaza, aceite de sésamo y aceites de nueces. Estos productos deben etiquetarse adicionalmente como "aceite prensado en frío de semillas tostadas".
- Está prohibido el **acondicionamiento o precalentamiento** de la materia prima, la **extracción** con disolventes de química orgánica y la **eliminación de mucílagos** con ácidos minerales u orgánicos.
- El tratamiento con **carbón activo**, la **eliminación de ácidos**, el **blanqueamiento** y la **modificación química** (Hidrogenación, modificación de ésteres) están prohibidos.

- En el caso del **aceite de palma** que se venderá como aceite de palma en bruto, no está permitida la eliminación de mucílagos mediante el uso de ácidos ni la eliminación de ácidos.

Aceite para fines de procesamiento

- Se permiten los procesos mecánicos habituales de limpieza y preparación de las materias primas (incluido el acondicionamiento, el secado con calor y el **secado al vacío**).
- Se permite la **eliminación del mucílago** y la **neutralización o amortiguación** del pH (sólo una vez antes o después del fraccionamiento).
- Se permite el **blanqueo/eliminación del color** y el **fraccionamiento térmico** (descristalización/fraccionamiento en seco).
- Se permite la **vaporización/desodorización** (una vez, con una temperatura máxima de **230 °C**).
- Está prohibida la **extracción** con disolventes orgánicos y la modificación química (hidrogenación, modificación de ésteres).



8.10. Azúcar, edulcorantes, confitería, helados y chocolate

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2018

8.10.1. Alcance

La presente sección abarca la elaboración y fabricación de jarabes de plantas (por ejemplo, a partir de arce, remolacha azucarera, palma, coco, etc.), concentrados de zumo de plantas y extractos de plantas, edulcorantes a partir de granos o almidón, extracto de malta, azúcar integral (zumo de azúcar seco y molido), azúcar de caña en bruto y azúcar de caña, helados, sorbetes y yogures congelados, chocolate y otras golosinas.

Para la transformación del azúcar de remolacha es posible una exención nacional, si el método de transformación cumple los criterios para la transformación descrita del azúcar de caña dentro de esta normativa.

La normativa funciona como una lista positiva, todos los métodos, ayudas y aditivos no mencionados están prohibidos. En caso de duda, póngase en contacto con su organización nacional de certificación o con el coordinador del Comité de Estándares.

8.10.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la normativa presente (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para el azúcar, los edulcorantes, etc. se enumeran en la sección siguiente de.

8.10.3. Ingredientes, ayudas y aditivos: azúcar, edulcorantes, confitería, helados y chocolate.

Azúcar y edulcorantes

- Las enzimas que cumplan los requisitos generales de la normativa presente están autorizadas para la elaboración de productos a base de cereales o de almidón de azúcar.
- Para el procesamiento de azúcar y edulcorantes se permite el uso de **agua de cal** para eliminar materiales no deseados.
- **El ácido carbónico** para precipitar el exceso de calcio como carbonato de calcio y el aceite para evitar la formación de espuma están permitidos para el procesamiento del azúcar y los agentes edulcorantes.
- **Ácido tánico** - a partir de fuentes naturales, los **ésteres de sacarosa** orgánicos están permitidos para el procesamiento de azúcar y agentes edulcorantes.
- **El carbonato de sodio**, el **calcio** y el **hidróxido de sodio** son ayudas permitidas para el procesamiento del azúcar.
- **El ácido sulfúrico** como ayuda para el control del pH y el **ácido cítrico** como ayuda para la clarificación sólo se permiten para la producción de azúcar.
- Para el procesamiento de granos/almidón se permiten la **xilosa** (glucosa) y la **isomerasa de azúcar invertido**.

Helados, confitería y chocolate

- Los agentes espesantes permitidos para el helado son **goma de algarrobo**, **pectina**, **goma guar** y agar **agar**.
- Se permiten la **inulina** y otros oligosacáridos de origen orgánico para la elaboración de helados.
- No están permitidas las **coloraciones**.
- Para la elaboración de chocolate y confitería se permite la **lecitina** de origen orgánico como emulsionante.
- **La goma arábica** como aditivo para la elaboración de chocolate y confitería está permitida.

8.10.4. Métodos de procesamiento específicos del producto: azúcar, edulcorantes, confitería, helados y chocolate.

- El jarabe de azúcar se evapora bajo presión a temperaturas que no son lo suficientemente altas como para causar caramelización.
- No existen restricciones específicas a la producción de azúcar, edulcorantes, helados, chocolate y productos de confitería, aparte de los requisitos generales enumerados en las secciones 4.2 y 4.3..



8.11. Cerveza

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2018

8.11.1. Coadyuvantes, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la presente Norma (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para la cerveza se enumeran en la siguiente sección de la norma.

8.11.2. Principios generales - cerveza

La cerveza Demeter debe ser producida utilizando el "arte tradicional de la elaboración de cerveza" basado en procesos y procedimientos apropiados para la vida. Por esta razón, en la producción de cerveza se utilizan preferentemente materiales que resultan de procesos naturales (por ejemplo, la regulación de la acidez mediante bacterias lácticas en lugar de la adición de un ácido).

El agua utilizada para el proceso de elaboración de la cerveza y para todos los demás fines debe extraerse de las reservas de agua subterránea que presenten los niveles más bajos de contaminantes. Debe ser al menos de calidad de agua potable y tener un contenido de nitratos inferior a 25 mg/l.

La simple mejora de la calidad del agua, como la que se permitiría para el agua mineral natural destinada al consumo humano, también se permite para el agua de elaboración de cerveza. Se permite la eliminación de hierro y manganeso por aireación. Los niveles elevados de cal pueden reducirse mediante la adición de carbonato de sodio.

Todavía no se ha regulado la eliminación del alcohol de la cerveza.

La cerveza se envasará exclusivamente en botellas de vidrio o en barriles de acero inoxidable o de madera. Las latas de un solo uso están prohibidas. Las etiquetas de las

botellas deben imprimirse con tintas que no contengan, o sólo contengan, metales pesados. Está prohibido cubrir las botellas con papel de plata.

Cuando se compran cajas de cerveza nuevas, deberán estar hechas de materiales respetuosos con el medio ambiente (polietileno de baja densidad, con un bajo contenido de metales pesados).

Las tapas de las botellas deben tener elementos de sellado que no contengan PVC.

Se deben elegir materiales y métodos de limpieza respetuosos con el medio ambiente. Se permite la limpieza con álcalis y ácidos. Si es necesario, se puede utilizar peróxido de hidrógeno (H₂O₂) o ácido peracético.

8.11.3. Ingredientes, coadyuvantes y aditivos - cerveza

- Los únicos ingredientes que se pueden utilizar son el lúpulo, la malta y el agua para la elaboración de la cerveza, sólo se pueden utilizar cereales Demeter para la elaboración de la cerveza Demeter. Se permite la adición de frutas, hierbas y especias en calidad Demeter. La fruta debe limpiarse con agua potable. La fruta triturada debe ser prensada de manera suave.
- Las flores de lúpulo naturales sin procesar deben ser favorecidas. Puede utilizarse lúpulo **granulado del tipo 90**.
- El lúpulo **granulado del tipo 45** y los extractos de lúpulo están prohibidos.
- **La levadura orgánica** puede ser traída u obtenida de cervecerías orgánicas. Sólo se pueden utilizar levaduras vivas, frescas y sin aditivos. La levadura debe ser criada y multiplicada en la propia cervecería sobre el mosto que proviene exclusivamente de materias primas Demeter, o si no está disponible, de materias primas orgánicas.
- **Las bacterias lácticas** pueden utilizarse en la fermentación láctica para producir cervezas especiales Demeter.
- **El agua no puede** ser alterada por los siguientes procedimientos: filtración con carbón activo, intercambio iónico, esterilización del agua sucia, en particular con radiación UV, ozono, hipoclorito, dióxido de cloro.
- Están permitidos los **materiales filtrantes** textiles (por ejemplo, algodón), membranas (sin PVC, PVPP, amianto y bentonita).
- **El CO₂** puede utilizarse únicamente para templar los barriles y el **N₂** para el llenado.
- Se permite el uso de **tierra de diatomeas** y **de yeso para la elaboración de cerveza**.
- Se permite el uso de **carbonato de sodio** para ablandar el agua.
- El uso de aditivos, **aromas, minerales, oligoelementos** y **vitaminas** de calidad alimentaria no está permitido en la producción de cerveza Demeter.
- La malta no puede ser tratada con **azufre**.
 - El dióxido de silicio (sílice) está permitido como auxiliar tecnológico para la producción de cerveza sin gluten.

8.11.4. Métodos de transformación específicos del producto - cerveza

- Para el **secado** sólo se puede utilizar calor **indirecto para** reducir el peligro de desarrollo de aminas.
- No están permitidos los procedimientos para **acelerar artificialmente** la velocidad del proceso de cocción del mosto, en particular el uso de **preparados de ácido silícico** para acelerar la **isomerización de los** componentes del **lúpulo**.
- Se permite el uso de residuos de cerveza como **acidulante natural**.
- Se prohíben los **auxiliares de clarificación**, en particular las virutas de madera, el astillado orgánico impregnado con brea y el papel de aluminio.
- **Las cervezas ligeras** especiales se producen con tipos de levadura que producen menos alcohol de forma natural.
- No se permite la **fermentación acelerada**, por presión o agitación. Tampoco se permiten todos los procesos de envejecimiento acelerado, como el calentamiento durante el almacenamiento. Se permite una cámara calentada con un máximo de 25oC para la segunda fermentación en botella sólo si la temperatura exterior mínima es inferior a 10oC.
- No está permitida la **corrección de defectos visuales** o **gustativos**, por ejemplo, la eliminación de sabores desagradables mediante el lavado con **ácido carbónico** y el uso de **filtros de carbón activo**, ni la alteración del color mediante el uso de **colorantes de la cerveza**.
- **Nathan Process** (fermentación y envejecimiento de la cerveza en el mismo tanque cónico) está permitido.
- Está prohibido el uso de materiales para alargar la vida útil, como **preparados de ácido silícico**, bentonita PVPP, etc.
- No se permite el **llenado en caliente de** las botellas ni **la filtración de desinfección** para matar los microorganismos, ya que disminuyen el sabor y actúan como conservantes.
Cerveza sin azúcar: Se permite el calentamiento instantáneo (calentamiento durante un corto período de tiempo) con el consiguiente enfriamiento rápido.
- Las cervezas con un elevado contenido de azúcar residual pueden **pasteurizarse**.
- Está prohibida la desinfección de las botellas con **sulfitos** y el tratamiento de los tapones de corcho con **formaldehído**.
- En el caso de la segunda fermentación en botella, sólo se permite la adición de azúcar si la adición máxima no es superior a 2,5 g/l de cerveza, 7,5 g/l de cerveza (segunda fermentación en botella de cerveza de fermentación superior o 10 g/l de cerveza (cerveza de champán de fermentación superior)).



8.12. Vino y vino espumoso

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas – Elaboración

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2018

8.12.1. Alcance

La normativa presente se refiere a la producción de vino y de vinos espumosos. Para otras bebidas alcohólicas como vino de fruta, sidra, cerveza y bebidas alcohólicas, consulte las secciones respectivas.

8.12.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la normativa presente (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para el vino se enumeran en la siguiente sección de la normativa.

8.12.3. Principios generales - Vino

Idealmente el vino Demeter/Biodinámico ayuda al desarrollo de la naturaleza y del hombre, hablando a los sentidos y hablando a la mente. La viticultura Demeter/Biodinámica no es un medio para alcanzar un fin. Su propósito es enriquecer el mundo y celebrar la belleza del paisaje y la vida.

Los fines y objetivos se derivan de las conferencias pronunciadas en el año 1924 por Rudolf Steiner y que se publican y conocen como "El Curso de Agricultura". Estas conferencias se refieren entre otros temas al cosmos (los cielos) como la creación de fuerzas de vida en el hombre, los animales y las plantas y se refieren a las formas de hacer que estas fuerzas de vida sean productivas en la agricultura y la horticultura, incluyendo el cultivo de uvas.

Necesita que el ser humano, en su papel de artista, desarrolle el suelo, la fertilidad y la planta de tal manera que los frutos de calidad vital estén disponibles.

El vino Demeter/Biodinámico se elabora a partir de uvas producidas bajo el método biodinámico. Estas uvas son el producto de una extendida visión gotheanística de la naturaleza, que ve la naturaleza como un cuerpo integrado en el que la materia, la forma, el calor y el ritmo juegan un papel importante. A partir de este concepto, el método Biodinámico con sus preparaciones, trabajando en cooperación con los ritmos del cosmos, el mejoramiento especializado de plantas, etc., ha crecido. El objetivo es mover el viñedo cada vez más hacia una individualidad por derecho propio utilizando estos métodos. Las uvas producidas por tal viñedo deben ser una verdadera, única y auténtica expresión de esta individualidad.

Como el crecimiento y la maduración de los frutos dependen de la combinación respetuosa de las fuerzas cósmicas y materiales, el desarrollo del hombre depende también de una interacción respetuosa con la naturaleza y de una comunión apreciativa entre los individuos. Es una señal de desarrollo de la calidad Biodinámica para fomentar estas interacciones. El carácter de cada uno de los vinos Demeter/Biodinámicos variará en función de quién y qué ha contribuido a su aparición.

Al hacer referencia a procesos determinados artísticamente, es obvio que la aplicación de las reglas y condiciones descritas en estas directrices no puede por sí sola garantizar la inclusión de las fuerzas vitales en el producto. La sección tres de estas normativas, en particular, garantiza que las reglas y condiciones descritas evitarán la degradación de las fuerzas vitales en la medida de lo posible en la actualidad.

La investigación en la producción biodinámica y en la elaboración del vino continúa de forma permanente. Por lo tanto, estas normativas estarán sujetas a una mejora continua. De hecho, se exige a los profesionales que investiguen en las áreas del suelo, las plantas y el desarrollo social. Asimismo, se les exige que busquen continuamente formas de mejorar el proceso de elaboración del vino. En la sección tres, la lista de columnas indica las mejoras potenciales del método de procesamiento. Estos deben ser utilizados como una guía que defina las direcciones para el desarrollo.

El vino Biodinámico/Demeter se ofrece a un público exigente. Se ofrece a los clientes la máxima transparencia sobre el origen y el manejo del vino Demeter/Biodinámico, incluyendo el uso de aditivos o agentes, incluso si sólo estarán en contacto temporal con el producto final. Nada debe ocultar la verdadera naturaleza o las propiedades fácticas del producto.

La calidad del vino Demeter/Biodinámico se expresa como vitalidad preservada. Esto puede medirse convencionalmente a través de la presencia o ausencia de ingredientes, y a través de otras técnicas de evaluación como la cristalización y el estudio de las fuerzas formativas.

Las uvas y la granja productora deben estar certificadas. La certificación debe ser a través de un certificador que a su vez esté autorizado por una Organización Demeter. Esta Organización Demeter necesita ser reconocida por la comunidad internacional de productores y procesadores Demeter, es decir, ser miembro de Demeter International, una asociación constituida en Darmstadt, Alemania.

El trabajo realizado en la bodega es un redondeo de los procesos subyacentes a la producción de la uva en el viñedo. Se emplea la menor cantidad de tecnología posible y el menor número de ayudas y aditivos utilizados en todas las etapas del proceso. Los auxiliares y aditivos actualmente permitidos deberían reducirse o eliminarse

progresivamente a medida que mejoren las técnicas de elaboración. Los procedimientos deben respetar y estar en armonía con el entorno, la ubicación y las personas involucradas en la producción. El objetivo principal es mantener al menos la calidad presente en la fruta Biodinámica. (Por eso se prefiere la vendimia manual para garantizar la mayor calidad posible de la materia prima para la elaboración).

Todos los pasos de procesamiento y las metodologías utilizadas para procesar tanto las uvas como los productos resultantes deben seguir los siguientes principios:

- El producto deberá ser de alta calidad en términos sensoriales y de digestibilidad, y tener un buen sabor.
- El dióxido de azufre debe utilizarse al mínimo.
- Se deben evitar los procesos que requieren grandes cantidades de energía o materias primas.
- Deben evitarse las ayudas y aditivos que planteen problemas medioambientales o sanitarios, ya sea desde el punto de vista de su origen, de su utilización o de su eliminación.
- Los métodos físicos son preferibles a los métodos químicos.
- Todos los subproductos de la transformación, ya sean residuos orgánicos o aguas residuales, deben tratarse de forma que se reduzcan al mínimo los efectos negativos sobre el medio ambiente.

8.12.4. Ingredientes, coadyuvantes y aditivos - Vino

Las normativas se definen en términos de una lista positiva de procesos, ingredientes, aditivos y ayudas. Todos los demás métodos y materiales no mencionados en esta normativa están excluidos de la producción de vino Demeter. Sin embargo, con el fin de enfatizar la estricta prohibición de algunos procesos y materiales comunes, no se permite lo siguiente:

- El uso de microorganismos modificados genéticamente
 - Hexacianoferrato de potasio
 - Ácido ascórbico, ácido sórbico
 - PVPP (Polivinilpolipirrolidona)
 - Fosfato diamónico
 - Isinglass (vejiga nadadora de esturión), sangre y gelatina
-
- Se permite la **adición de azúcar o zumo de uva concentrado** para aumentar el contenido de alcohol en un máximo del **1,5 % en volumen**.
 - En el caso del **vino espumoso**, la adición de azúcar o de zumo de uva concentrado para tiraje se permite con un aumento máximo de alcohol mediante fermentación secundaria del 1,5 %.
 - Para la elaboración de **licores d'expédition (vino espumoso)** se permite la adición de azúcar o zumo de uva concentrado hasta 50 g/l y de licor hasta 6 cl/l.

- **Levadura autóctona y pie de cuba.** La introducción de levaduras neutras sólo está permitida para la **fermentación parada justificada** (5 brix - azúcar 50g/litro - o menos) o para la segunda fermentación de los vinos espumosos. La **levadura traída** no debe haber sido cultivada en un **sustrato petroquímico** o **en un licor de desecho de sulfito**.
- Sólo se permiten **las cáscaras de levadura** Demeter/orgánica, otros nutrientes de levadura necesitan la aprobación de la organización respectiva.
- **Estabilización tártara** sólo mediante estabilización por frío, sólo se permite el tartrato natural procedente de la producción de vino Demeter o ecológico, así como el bitartrato de potasio.
- Para la regulación de la acidez, se permite el **bicarbonato de potasio** (KHCO₃), el **carbonato de calcio** (CaCO₃) y el **ácido tartárico** (E334). Adición limitada a 1,5 gramos por litro.
- Se permiten las **bacterias de ácido láctico** como reducción de ácido biológico.
- Es posible la conservación con **azufre** hasta determinados niveles. Las siguientes formulaciones están autorizadas:
 - SO₂ puro, como gas o en solución
 - Bisulfito de potasio
 - Metabisulfito de potasio
- No se permiten los **comprimidos efervescentes**.

Azúcar residual	SO ₂ total[mg/l] en el embotellado	
	Blanco, Espumoso, Rosa	Rojo
Azúcar residual <5g/l	140	100
>5 g/l de azúcar residual	180	140
Vinos dulces con Botrytis	360	
Vinos dulces sin Botrytis	250	

- **Los agentes clarificantes** permitidos son la clara de huevo, la leche y los productos lácteos, la caseína y el guisante, la patata o la proteína del trigo.
- Los agentes clarificantes inorgánicos permitidos son la **bentonita** (pueden requerirse pruebas de dioxina y arsénico), **carbón activado**, **aireación**, **oxígeno**, incluido el Micro Ox (sólo se permite el Micro-ox para evitar la reducción en la fase inicial).
- **Los materiales filtrantes** inorgánicos y orgánicos permitidos son **celulosa**, **textiles** (sin cloro), **polipropileno**, **tierra de diatomeas**, **perlita**.
- **Los medios auxiliares para el embotellado** permitidos son el CO₂ y el N₂.
- En la elaboración del vino griego tradicional de **Retsina** puede utilizarse **resina de pino** natural sin ningún otro tipo de ayuda o aditivo.

8.12.5. Métodos de transformación específicos del producto - Vino

- Las bombas que desarrollan elevadas fuerzas de cizallamiento o centrífugas, como por ejemplo las bombas centrífugas, no están permitidas en instalaciones nuevas o al sustituir maquinaria.
- Se permite calentar el mosto de vino tinto a un máximo de **35 °C**. Se permite el uso de calefacción y refrigeración para dirigir la fermentación.
- No está permitida la **pasteurización**.
- No se permite la concentración de **todo el mosto**. Está prohibida la **reducción del alcohol** mediante métodos técnicos. Se permite la adición de agua al mosto.
- Se permite la **centrifugación**.

8.12.6. Envasado y limpieza - Vino

- Se permiten tanques de concreto, barriles de madera, porcelana, tanques de acero, gres, ánforas de arcilla. Se permite el tratamiento de todos estos envases con ácido tartárico. Los recipientes de plástico están restringidos a la transferencia, no al almacenamiento.
- **Los materiales de embotellado** permitidos son el vidrio y otros materiales no porosos hechos de arcilla como el gres o la porcelana sin recubrimientos internos.
- **Los tapones** permitidos son de vidrio, corcho, tapón de rosca, tapones corona, tapones de plástico.
- **Los sellos a prueba de manipulaciones** permitidos son Nirosta, cápsulas de plástico o estaño, tapa de polietileno, laca de sellado o cera.
- **La limpieza** y desinfección de los locales y el equipo se realiza exclusivamente con agua, vapor, azufre, jabón blando, sosa cáustica, ozono, ácido peracético, ácido acético, peróxido de hidrógeno y ácido cítrico, seguido de un lavado con agua potable.



8.13. Sidra, vinos de frutas y vinagre

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2018

8.13.1. Alcance

La normativa actual se refiere a la producción de sidra, vinos de frutas y vinagre a base de frutas, vegetales, cereales, vino y cerveza. Para otras bebidas alcohólicas como el vino, la cerveza o las bebidas espirituosas, compárelas con las normativas de producto pertinentes.

8.13.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la normativa presente (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para la sidra, los vinos de frutas y el vinagre se enumeran en la sección siguiente de la normativa.

8.13.3. Principios generales - sidra, vinos de frutas y vinagre

La fruta debe limpiarse en agua potable y triturarse. La fruta triturada debe ser prensada de manera suave. La fermentación se realizará en depósitos de acero inoxidable, barricas de madera o polietileno para la elaboración de los vinos de fruta.

Es obligatoria una limpieza regular y a fondo. Este es el mejor requisito para una larga vida útil del producto. Por regla general, la planta de embotellado debe limpiarse con agua caliente y presión en lugar de esterilizarse con un agente desinfectante. Los materiales de limpieza utilizados son los enumerados en el apartado 6.6 y su uso está documentado. Es necesario enjuagar con agua potable después del uso de cualquier limpiador.

8.13.4. Ingredientes, coadyuvantes y aditivos - sidra, vinos de frutas y vinagre

- El alcohol como ingrediente está permitido.
- Los **vinos de frutas** se elaboran con **levaduras** autóctonas. Se pueden introducir levaduras biodinámicas específicas, orgánicas certificadas o si no están disponibles, levaduras comerciales. Todas las levaduras introducidas deben estar documentadas libres de OGM.
- Los vinagres pueden producirse utilizando **cultivos iniciadores**.
- Demeter, o si no se dispone de él, **azúcar** orgánico certificado hasta un **máximo del 10%**, cuando se cumpla con el marco legal.
- Están permitidos el **Metabisulfito** (E224) y el **SO₂** (E220).
- No se permite la adición de **colorante de caramelo** y **ácido sulfuroso** al vinagre, ni el uso de **E536** (hexacianoferrato de potasio).

8.13.5. Métodos de transformación específicos del producto - sidra, vinos de frutas y vinagre

- Se permiten los procesos tradicionales y rápidos de vinagre.
 - No se permite **la centrifugación**.
 - Se permiten **botellas** y **barriles de vidrio** (madera, materiales cerámicos, acero inoxidable) para el embalaje. No están permitidos los contenedores de plástico o aluminio.
 - Las tapas de las botellas deben tener elementos de sellado que no contengan **PVC**.
 - No están permitidos los procedimientos para **reducir artificialmente** el contenido de alcohol ni los procedimientos para **corregir el sabor** o la mejora visual mediante el uso de **colorantes**.
 - No está permitido determinar el nivel de llenado mediante **radiación**.
- No se producirán **esencias de vinagre**, se prohibirán los métodos de producción de **vinagre sintético**.



8.14. Bebidas alcohólicas y alcohol para su posterior transformación

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018
2018

Fecha de revisión Junio de

8.14.1. Alcance

Esta normativa define tanto la producción de alcohol Demeter utilizado como ingrediente en otros productos Demeter, tales como tinturas, como también las bebidas alcohólicas utilizadas como bebidas. Las demás bebidas alcohólicas se definen en la sección correspondiente de las normativas de transformación de Demeter International.

8.14.2. Coadyuvantes, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la normativa presente (véanse los apartados 4.2 y 4.3). En la sección siguiente de la normativa se enumeran los requisitos especiales aplicables a las bebidas alcohólicas y al alcohol destinados a una elaboración ulterior.

8.14.3. Principios generales - bebidas alcohólicas y alcohol para su posterior transformación

Las materias primas para la destilación deben ser de calidad Demeter certificada, por ejemplo, cereales, zumos de frutas y vegetales, totalmente trazables e identificables. Si se utiliza melaza o zumo claro, producido a partir de caña de azúcar o remolacha azucarera, la caña o remolachas deben haber sido procesadas de acuerdo con la Sección 8.10 de la

normativa de Demeter Internacional. Los concentrados de zumo (jugo) de fruta deben cumplir con la sección 8.2 de la normativa

Las materias primas entrantes se almacenarán en recipientes limpios para los fines previstos y etiquetados sin ambigüedades. Debe existir un protocolo de separación para evitar la contaminación.

Antes de comenzar el procesamiento, todos los recipientes y recipientes de retención deben limpiarse y las tuberías deben purgarse.

Los cereales utilizados para la maltería se lavan con agua en los recipientes de remojo y se colocan para que germinen en los suelos de malteado o de germinación.

El agua debe ser de calidad para la elaboración de la cerveza.

Cuando se elaboren productos de destilación intermedios, éstos deberán almacenarse en recipientes especiales limpios y claramente etiquetados. Etanol al 96%, para su uso como ingrediente en alimentos debe ser almacenado en acero inoxidable o vidrio, para uso no alimentario puede ser almacenado en plástico. En el caso de los aguardientes alcohólicos, pueden utilizarse barriles de madera para el almacenamiento y la maduración. No se permiten los envases de plástico.

Para el embotellado sólo puede utilizarse vidrio. Sólo se pueden utilizar tapones de corcho o de rosca.

El alcohol Demeter sólo puede producirse a partir de materiales alimentarios o subproductos alimentarios (p. ej., materiales podridos, madera, etc.).

8.14.4. Ingredientes, sustancias auxiliares y aditivos - Aguardientes alcohólicos y alcohol destinados a una elaboración posterior

- La levadura para la fermentación y las ayudas a la fermentación deben estar documentadas como libres de OMG.
- Otros ingredientes, aditivos y coadyuvantes de elaboración deben ser aprobados y, en cualquier caso, no pueden superar el 1% del mosto en peso, por ejemplo, reguladores de la acidez (ácido tánico y cal), nutrientes para levaduras, enzimas y ácido cítrico.
- La levadura puede reutilizarse después de centrifugar el mosto y lavarlo. La levadura centrifugada puede contener mosto orgánico certificado si se recupera de la producción orgánica certificada. El mosto orgánico certificado no puede superar el 5% del volumen del fermento Demeter. Se excluyen las levaduras que contengan mosto convencional.
- Las bebidas alcohólicas Demeter para consumo humano pueden aromatizarse con ingredientes Demeter certificados. Todos los demás aromas requieren la aprobación de la organización respectiva.

8.14.5. Métodos de transformación específicos para cada producto - Aguardientes alcohólicos y alcohol para transformación complementaria

- La malta no puede ser tratada con azufre.
- Para el secado sólo se puede utilizar calor indirecto para reducir el peligro de desarrollo de aminas.
- La destilación fraccionada por vapor produce un alcohol etílico de hasta un 96% de alcohol. Las bebidas alcohólicas generalmente están en el rango de 40% - 70% de graduación. Esto puede ocurrir en varios pasos.



8.15. Cosméticos y productos para el cuidado personal

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018

Fecha de revisión Junio de 2018

8.15.1. Alcance

Estas normativas definen la producción de los siguientes productos para ser etiquetados como Demeter/Biodinámicos, de cuidado personal - Productos para el cuidado de la piel y del cuerpo, incluyendo cremas y pastas dentales para la piel y el sol, aceites etéricos (esenciales), extractos, extractos, extractos y tinturas, aguas e hidrolatos (hidrolatos), jabones, incluyendo jabones líquidos, como champús y geles de ducha, limpiadores y cosméticos decorativos.

8.15.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la normativa presente (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para los productos cosméticos y de cuidado personal se enumeran en la siguiente sección de la normativa.

8.15.3. Principios generales - productos cosméticos y de cuidado personal

El objetivo es producir cosméticos que consistan en productos naturales, que sean beneficiosos para la piel y el cuerpo humano y que tengan el menor número posible de

consecuencias negativas para el medio ambiente. Las materias primas de origen vegetal o animal deben estar certificadas Demeter/Biodinámica en la medida de lo posible. La tarea en la producción de cosméticos es mantener, o, siempre que sea posible, mejorar mediante el uso de medidas apropiadas, las cualidades especiales de las materias primas que han surgido de su cultivo de acuerdo con los principios biodinámicos.

El objetivo es utilizar procesos que respeten las cualidades inherentes a los materiales y mejorarlas. Por esta razón, se prefieren los ingredientes que han pasado por un proceso de mezcla rítmico (por ejemplo, luz/oscuridad, calor/frío, amanecer/puesta de sol). Deben tenerse en cuenta las influencias ambientales directas durante su fabricación, como la presencia de contaminación electromagnética, y los efectos negativos deben reducirse al mínimo. Los ingredientes de origen agrícola deben ser procesados de tal manera que se reduzca al mínimo la pérdida de calidad, incluyendo aquellas cualidades de vida que se derivan de su método biodinámico de producción.

Los efectos ambientales de cualquier producción deben ser considerados. Esto cubre áreas tales como las corrientes de aguas residuales, incluyendo el agua caliente residual, la reducción de los residuos contaminantes en el medio ambiente, el uso de energía, las opciones de embalaje adecuadas y la biodegradabilidad del producto en sí. Los materiales de embalaje se definen en la sección 8.1 de estos estándares.

Los productos no deben contener ingredientes modificados genéticamente o producidos mediante técnicas de modificación genética. Las radiaciones ionizantes también están excluidas de todas las fases de producción y no pueden utilizarse materiales con un tamaño de partícula inferior a 100 nanómetros (se excluye la nanotecnología). También se excluye el aceite mineral como material de partida.

En principio, los procesos, ingredientes, aditivos y ayudas permitidos en la producción de alimentos Demeter/Biodinámica pueden utilizarse en cosméticos y productos de cuidado personal. Sin embargo, esta sección de los estándares Demeter/Biodinámica tiene prioridad para los productos cosméticos y de cuidado personal.

El agua desempeña un papel central en muchos productos cosméticos, siendo en muchos casos el ingrediente más importante. Por esta razón, debe ser de la más alta calidad. La mejora del agua a través del tratamiento rítmico puede ser beneficiosa. Agua potable pura de la mejor calidad. Se prefiere agua de manantial (incluida el agua mineral), agua destilada o agua dinamizada. El tratamiento del agua debe garantizar una alta calidad del agua. El agua puede ser filtrada, ablandada o tratada con rayos UV.

Todos los ingredientes deben estar listados individualmente en la lista de ingredientes. El sistema INCI (International Nomenclature Cosmetic Ingredient) está legalmente obligado a ser utilizado. Paralelamente, el nombre de cada ingrediente debe figurar en un idioma apropiado.

Impacto ambiental del procesamiento

- Los residuos orgánicos que no representan un riesgo de contaminación ambiental deben ser compostados o manejados de manera amigable con el medio ambiente.

- El procesamiento que involucra agua caliente (como la destilación) debe permitir que el agua se enfríe antes de devolverla a un ecosistema natural como el suelo o las vías fluviales.
- Los hidrolatos/aguas que contienen aditivos tales como conservantes no deben desecharse en ecosistemas naturales tales como el suelo o las vías fluviales.
- Los materiales de embalaje deben cumplir los requisitos de las normativas de procesamiento de Demeter International.

8.15.4. Ingredientes, coadyuvantes y aditivos - productos cosméticos y de cuidado personal

Los siguientes materiales no están permitidos como disolventes, ni para ningún otro propósito como ingrediente, aditivo o auxiliar de procesamiento:

- Aceites minerales y productos derivados del petróleo
 - Benceno
 - Hexano
 - Propilenglicol
 - Butilenglicol
 - Agentes quelantes del EDTA y sus sales
Materias primas obtenidas de animales muertos (por ejemplo, grasas animales, colágeno animal) o células vivas.
 - Microperlas.
- Las materias primas procedentes de la **recolección silvestre** deben estar certificadas de acuerdo con los reglamentos CEE 834/2007 y 889/2008 u otras leyes orgánicas vigentes y se consideran equivalentes a los productos orgánicos. Una solicitud que documente íntegramente el procedimiento para las colecciones menores cuya frecuencia sea inferior a la anual, cuyas cantidades no pongan en peligro la población vegetal y que constituyan menos del 2% de la formulación final, podrá ser aprobada como exención por la organización respectiva.
 - **Los productos para el cuidado de la piel** (rostro y cuerpo) pueden requerir aditivos funcionales, como **emulsionantes**. Se derivan de materias primas naturales como aceites, sacáridos, proteínas, lipoproteínas, ácidos orgánicos y pueden ser modificados por **saponificación, hidrólisis, esterificación y transesterificación, destilación, fermentación, neutralización, condensación** con eliminación de agua, **hidratación, sulfatación**. Los productos resultantes deben ser listados en la siguiente tabla. Se permite la extracción con vapor de los aceites para producir ácidos grasos, por ejemplo, glicerina.

Ingredientes de origen agrícola

- Se admiten las **ceras vegetales** o **animales** no coloreadas ni blanqueadas. Cuando se utiliza **lanolina** (cera de lana), se debe conocer el tratamiento de las ovejas con insecticidas (inmersión), el método de extracción de la lanolina y el acondicionamiento de la lanolina con disolventes. Deberá obtenerse una declaración escrita del proveedor en relación con estos detalles. Cada lote debe ser sometido a pruebas para determinar los materiales utilizados y se debe presentar un certificado de análisis de residuos. Se debe usar la lanolina con la menor contaminación de pesticidas disponible.
- No se permite el **alcohol desnaturalizado sintéticamente**.
- **Los disolventes** permitidos **para la extracción de** materias primas son el **alcohol etílico**, las **grasas** y **aceites de** origen vegetal, la **glicerina** derivada de grasas o aceites de origen vegetal, la **miel**, el **azúcar** y el **vinagre**.

Aditivos y ayudas de origen no agrícola

En principio, se permiten los siguientes ingredientes de origen no agrícola, siempre que se demuestre que contienen bajos niveles de contaminación por metales pesados u otros residuos nocivos:

- Agua potable
- Ingredientes de **origen mineral**: sales (cloruros y sulfatos de sodio, potasio, calcio y magnesio), arcillas (incluidas la bentonita y la tierra de diatomeas), piedras y piedras preciosas, incluido el ácido silícico.
- Si se utilizan **minerales** o **sal** como ingrediente, es necesario presentar un certificado de análisis y la documentación correspondiente para documentar que los ingredientes utilizados no contienen ningún contaminante prohibido, como **metales pesados**, o ingredientes añadidos, como **agentes de flujo libre**.
- Ingredientes de **origen metálico**: metales preciosos, metales
- **Pigmentos** de mica y óxidos de metales aglomerados que cumplen todas las demás restricciones de la normativa.
- **Conservantes, antioxidantes, surfactantes/emulsionantes, alcohol, solventes** que estén en la lista y cumplan con las siguientes restricciones. Si se lista para una función en particular, un ingrediente permitido también se puede utilizar para otras funciones.
- **La conservación** puede lograrse mediante procesos como el secado, la congelación, el almacenamiento en atmósferas inertes o la pasteurización a menos de 80 grados centígrados. Se utilizarán preferentemente sistemas de conservación botánica. En caso necesario, pueden utilizarse los **medios auxiliares de conservación** (agentes antifúngicos, bacterianos y microbianos) y los aditivos que figuran en la tabla que figura a continuación.
- Todos los **aditivos** y **ayudas** que se enumeran en las normativas de elaboración de Demeter Internacional como permitidos para su uso en los productos alimenticios Demeter (ver 4.3).
- Se permiten las **enzimas** naturales (por ejemplo, las enzimas de la fruta), documentadas como libres de OMG y de otros ingredientes prohibidos.

- Se permite el uso de **CO2** como disolvente.
- No se permiten las **fragancias sintéticas**. Las **fragancias** deben ser únicamente aceites esenciales puros, de calidad DEMETER/BIODINÁMICA u orgánica certificada, que no contengan colorantes u otros aditivos.
- Se prefieren los **antioxidantes** naturales (por ejemplo, a base de salvia o romero). Los antioxidantes permitidos se incluyen en la siguiente tabla.

Los siguientes materiales están permitidos:

Tabla: Ingredientes permitidos, conservantes, antioxidantes, surfactantes/emulsionantes, alcohol, disolventes de origen no agrícola.

Extracto de alantoína (consuelda)	Alcohol de Lanolina
Ácido ascórbico	Alcohol Laurílico
Palmitato Ascórbico	Lauril Glucósido (sólo enjuague los productos)
Alcohol Bencílico	Lecitina
Ácido Benzoico y sus sales Goma de celulosa (para Peeling/pasta dental/geles para aumentar la firmeza)	Lanolina
Alcohol Cetearílico	Poliglicerilo - 3 - Polirricinoleato
Cetearil Glucósido (sólo enjuague los productos)	Cacao de Potasio
Alcohol cetílico	Olivato de Potasio
Cetyl Glucoside (sólo enjuague los productos)	Palmitato de potasio
Palmitato de cetilo	Estearato de Potasio
Cetyl Olivato	Sulfato de potasio
Ácido cítrico	Ácido salicílico (para el control de Peeling y Bleamish (Higiene))
Glucósido de coco (sólo enjuague los productos)	Sulfato de Cetearilo Sódico
Alcohol de Coco	Cacao Sódico
Decyl Glucoside (sólo enjuague los productos)	Glutamato de Cocoiloilo Sódico
DecilOleato	Proteína de trigo hidrolizada en cocoil de sodio
Goma de mascar deshidroxantana	Gluconato de Sodio
Glutamato de cocoil disódico	Lauroil Lactilato de Sodio
Alcohol etílico	Olivato de Sodio
Caprilato de Glicerilo	Kernelato de palma de sodio
	Palmácea de Sodio
	Estearil Lactilato de Sodio
	Ácidos sórbicos y sus sales

Gliceril Distearato	Ácido estearínico
Lactato de glicerilo	Alcohol Estearílico
Laurato de glicerilo	Estearato de sacarosa
Linoleato de Glicerilo	Dióxido de titanio (para el protector solar)
Oleato de Glicerilo	Citrato de tocoferol (vitamina E)
Citrato de Oleato de Glicerilo	trietilo (para desodorantes)
Estearato de Glicerilo, Estearato de Glicerilo SE	Vitaminas
Estearato de Glicerilo Citrato	Goma xantana (E415)
Citrato de glicerilo	Xilitol (para pasta de dientes) Si se extrae del maíz, se requiere una declaración de ausencia de OMG.
Cacao Glicerilo	Óxido de zinc y óxido de hierro (para protección solar)
Proteína de trigo hidrolizada	
Trigo hidrolizado	
Óxido de hierro y gluten (para protección solar)	
Ésteres de jojoba	
Ácido láctico (sólo de la fermentación de un sustrato de carbohidratos libre de OGM)	

8.15.5. Ingredientes agrícolas de origen convencional

Si un ingrediente de origen agrícola no está disponible en calidad Biodinámica u orgánica, ese ingrediente puede ser usado en calidad convencional bajo las siguientes condiciones:

- Se requiere la prueba de la indisponibilidad por escrito de tres proveedores
- Es necesario realizar pruebas de cribado de residuos múltiples con límites que cumplan los valores de orientación BNN
- La cantidad no debe exceder el 5% de la formulación total

8.15.6. Métodos de procesamiento específicos del producto - productos cosméticos y de cuidado personal

Esta normativa enumera explícitamente todos los procesos permitidos. Todos los demás están prohibidos. Esto incluye el ensayo de cualquier producto nuevo Demeter/Biodinámico durante su desarrollo en animales.

- En principio, se permiten todos los métodos mecánicos y biológicos tradicionales, incluidos, entre otros, la **destilación por vapor**, la **extracción**, la **trituration**, el **secado**, la **mezcla**, la **congelación**, el **picado**, el **tamizado**, el **lavado**, el **calentamiento**, la **refrigeración** y la **fermentación**.

- Para la producción de **extractos**, **extractos** y **tinturas**, las materias primas se han preparado utilizando únicamente métodos mecánicos, térmicos o de fermentación. Para los extractos no se permiten otros **agentes de extracción** que el agua, el aceite, el alcohol etílico, el CO₂, la glicerina, el vinagre de frutas o las mezclas de las sustancias mencionadas.
- **Los aceites esenciales** se producen mediante **destilación por vapor**, **extracción de CO₂**, **prensado en frío**, **escarificación**, **rectificación** (es decir, para eliminar los ingredientes sensibilizantes como una redestilación al vacío, por ejemplo, aceite de menta), **destilación fraccionada** (por ejemplo, ylang, ylang).
- **Los hidrolatos** se producen utilizando únicamente destilación por vapor.
- La extracción de **eflorescencias** debe utilizar ceras o grasas orgánicas certificadas Demeter.
- Para la producción de **jabón**, el jabón crudo sólo puede producirse a partir de grasas vegetales neutras de calidad Demeter/Biodinámica, sin ningún otro ingrediente. Para la **saponificación** sólo puede utilizarse **hidróxido de sodio** o **hidróxido de potasio**, que no haya sido utilizado anteriormente, y no debe superar el 10% de la formulación. Los jabones líquidos son jabones líquidos a base de sodio y potasio, champús y geles de ducha.



8.16. Textiles

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas - Elaboración

Versión Junio 2018
2018

Fecha de revisión Junio de

8.16.1. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la presente Norma (véanse los apartados 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para los textiles se enumeran en la siguiente sección de la norma.

8.16.2. Principios generales - Textiles

Las materias primas textiles (lana, algodón, lino, seda, lino, etc.) son productos agrícolas a los que se aplican todos los principios del método de producción biodinámico. La producción textil difiere de la producción de alimentos en que el procesamiento siempre es necesario. Así como el procesamiento de alimentos puede degradar las cualidades biodinámicas, el procesamiento de textiles puede afectar negativamente las cualidades de las fibras biodinámicas. El procesamiento de textiles también utiliza un gran número de insumos químicos (lavado, teñido, etc.). Esto puede dar lugar a un daño medioambiental significativo y/o a la contaminación del producto final.

La exclusión de productos tóxicos específicos en la producción está regulada por las normativas de Producción Demeter.

En el procesamiento, este aspecto está regulado por las normativas de la Asociación Internacional de Textiles Naturales (IVN), que han sido seleccionadas como las más adecuadas para el procesamiento de textiles Demeter.

Los productos Demeter siempre cumplen con los estándares mínimos para productos textiles orgánicos.*

* La aprobación requiere que el estándar en cuestión tenga:

- Contenido mínimo de ingredientes orgánicos del 50% de los ingredientes agrícolas
- Sin ingredientes en paralelo (Demeter con orgánico/convencional)
- Sin OGM
- Sin nanopartículas

El titular de la licencia deberá solicitar la aprobación aportando la prueba de que la norma en cuestión cumple los requisitos anteriores y de que está certificada con arreglo a dicha norma.

8.16.3. Materia prima, coadyuvantes y aditivos - textiles

- Todas las fibras certificadas Demeter (lana, algodón, lino, etc.) pueden ser utilizadas en los textiles Demeter.
Las fibras certificadas de propiedades en conversión a Demeter son aceptables si su participación en el textil procesado no supera un tercio del contenido total.
- Se permiten las mezclas que contengan fibras procedentes de la agricultura certificada Demeter.
Mientras no se disponga de seda u otra fibra natural en calidad Demeter, se permite la mezcla con fibras orgánicas.
- El etiquetado Demeter de estos productos que contienen fibras mezcladas debe contener un mínimo del 66% de fibra Demeter en peso.
- El algodón debe ser recogido a mano. La cosecha a máquina sólo está permitida si se excluye el uso de productos químicos. Las fibras animales deben ser esquiladas o peinadas

8.16.4. Métodos de transformación específicos de cada producto - Textiles

- Se aplican los estándares de la Asociación Internacional de Textiles Naturales (IVN) en su última edición publicada (actualmente la versión Best 5: 2012).



8.17. Complementos alimenticios, sanitarios y farmacéuticos

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas – Elaboración

Versión Junio 2019

Fecha de revisión Junio de 2019

8.17.1. Alcance

La presente norma se aplica a los productos que complementan la nutrición humana o apoyan el tratamiento médico sin estar sujetos directa u obligatoriamente a la legislación alimentaria general o a la legislación farmacéutica. Esto abarca categorías como los complementos alimenticios, los alimentos funcionales, los complementos para la salud o los complementos farmacéuticos.

Dado que se trata de una norma básica internacional y de requisitos jurídicos nacionales, respectivamente, las jurisdicciones pueden delimitar o clasificar esas categorías de diferentes maneras, no es posible delimitar de forma clara y concluyente este ámbito de aplicación a determinados grupos de productos. Debido a los diferentes alcances de las normativas orgánicas nacionales o a los conflictos en la legislación horizontal, la certificación orgánica como requisito previo para todos los productos Demeter, tal y como se formulan en la parte general, está sujeta a las restricciones de esta norma de producto. Por consiguiente, esta condición sólo entrará en vigor si existe una norma orgánica básica para la categoría de producto respectiva; en cualquier caso, las materias primas de origen agrícola deben estar cubiertas por reglamentos básicos orgánicos.

Por favor, tenga en cuenta que para algunos productos y en algunos países la referencia a productos orgánicos y, por lo tanto, a Demeter, puede incluso estar prohibida para los suplementos alimenticios o farmacéuticos. El titular de la licencia es plenamente responsable de una clasificación y aprobación jurídicamente inequívoca. Se recomienda encarecidamente que las certificadoras nacionales se refieran a esto en el proceso de aprobación del producto.

8.17.2. Ayudas generales, aditivos, material filtrante y métodos de procesamiento

Los auxiliares y aditivos, así como los materiales de filtración, las enzimas y los métodos de elaboración, están regulados en la parte general de la presente Norma (véanse los puntos 4.2 y 4.3). Los requisitos especiales para los complementos alimenticios y para la salud, así como para los alimentos funcionales y los complementos farmacéuticos, se enumeran en la siguiente sección de la norma.

8.17.3. Ingredientes, ayudas y aditivos - complementos alimenticios, sanitarios y farmacéuticos

- Con respecto al uso, calidad y origen de la materia prima, los requisitos mínimos para la composición de un producto Demeter y la disponibilidad se aplican las condiciones generales para los productos alimenticios Demeter.
- Como agentes adherentes están permitidos la goma guar, la goma arábica, la maltodextrina, las ceras vegetales, el almidón nativo, la gelatina y la pectina (E440i).

8.17.4. Métodos de procesamiento específicos para cada producto - alimentos, suplementos para la salud y farmacéuticos

- Están permitidos los procesos de secado y calentamiento autorizados en la tabla general de la presente norma. Se permite el secado por aspersion y en tambor. Liofilización con excepción de la organización del país respectivo.
- Se permite la extrusión de la forma dentro de los límites formulados con respecto a la presión y la temperatura.

8.17.5. Cápsulas y recubrimientos - alimentos, suplementos para la salud y farmacéuticos

- La cápsula o el material de recubrimiento no deberá superar el 5 % del volumen del producto.
- Como componentes básicos están permitidos las proteínas animales, la gelatina o los polisacáridos vegetales y los aceites de al menos origen orgánico.
- Se permite la maltodextrina, la lecitina de girasol, la goma guar, la goma arábica y el almidón nativo de al menos origen orgánico.
- Se permite el carbonato de magnesio como agente desmoldeante o desmoldeante.
- No están permitidas las coloraciones, es posible el uso de ingredientes colorantes en forma de polvo vegetal o similares.

El fabricante se asegurará de que el material no contenga ningún otro aditivo distinto de los enumerados anteriormente. Las especificaciones del producto deben estar disponibles en el contexto de la aprobación del producto.



8.18. Definiciones/Glosario

Normativa Internacional para la certificación de Demeter, Biodynamic® y marcas relacionadas

Versión Junio 2018
2018

Fecha de revisión Junio de

Ingrediente agrícola: Materia prima, en bruto o transformada, procedente de la agricultura o la acuicultura. Los ingredientes de la recolección silvestre no son originalmente ingredientes de la producción primaria agrícola, pero a menudo se tratan de la misma manera cuando se calculan las proporciones, por ejemplo. Por el contrario, los ingredientes de origen no agrícola, como el agua, la sal o las vitaminas.

Antioxidante: Una sustancia que impide la oxidación

Comité de Acreditación (AC): El AC es responsable del cumplimiento de la certificación Demeter de todas las organizaciones miembros con los estándares DI y su implementación. El CFA desarrolla y mantiene un programa de evaluación y acreditación interna; consulte el apartado 3.6.3...

Sello Biodinámico: En algunos países el sello Biodinámico se utiliza para etiquetar y expresar una estrategia de venta selectiva según los diferentes canales de comercialización.

Aditivo: Sustancia que normalmente no se utiliza como alimento o ingrediente característico del mismo, pero que se añade intencionadamente con fines tecnológicos o sensoriales. La sustancia sigue siendo parte del producto final. Al menos en la UE, los aditivos pueden identificarse independientemente de las lenguas mediante un número "E" seguido de tres cifras. E 200 a 299, por ejemplo, se reservan para los conservantes. Roman i) presenta especificaciones diferentes. Los aditivos pueden desempeñar diferentes papeles en el procesamiento de un producto dependiendo de la materia prima, el punto de tiempo y la cantidad. El ácido láctico E 270, por ejemplo, puede utilizarse como antioxidante o como conservante. Los aditivos deben declararse en la etiqueta (véase también la declaración completa). Algunos aditivos también pueden cumplir los requisitos de una ayuda si se eliminan del producto durante el proceso de elaboración.

Ayuda: También ayuda al proceso, sustancia que normalmente no se utiliza como alimento o ingrediente característico, pero que se añade deliberadamente para iniciar ciertos procesos. La sustancia no permanece como parte del producto final. Los coadyuvantes de elaboración están sujetos a clasificaciones y reglamentos similares a los de los aditivos, pero no al

etiquetado en el sentido de los reglamentos generales de etiquetado. Dado que los productos Demeter están sujetos al requisito de declaración completa, el etiquetado de los productos Demeter es obligatorio en la medida en que sea legalmente posible.

Visión antropológica de la nutrición: En la alimentación antropológica se presta atención tanto a la materia como a las fuerzas que se encuentran en ella. El objetivo de un método de procesamiento orientado a la calidad es mantener estas fuerzas y, cuando sea posible, aprovecharlas para hacerlas disponibles. Hoy en día se sabe que, además de la importancia generalmente reconocida de los alimentos enteros para la nutrición fisiológica, los alimentos son especialmente nutritivos cuando su calidad interior se desarrolla de forma adecuada y armoniosa. La nutrición antropológica es menos una dieta determinada, aunque tiene muchos paralelismos con una forma de nutrición basada principalmente en el ovo-lactovegetariano, que un enfoque holístico de la nutrición humana desde muchas perspectivas para apoyar el desarrollo espiritual del consumidor.

Aroma: Los aromas en el sentido de alimento y nutrición están destinados a dar sabor a un producto para el consumo humano y se pueden dividir en diferentes clases. El Reglamento comunitario sobre aromas distingue, por ejemplo, entre "sustancias aromatizantes", "preparados aromatizantes naturales (extractos de aroma)", "aromas de proceso térmico", "aromas de humo" y "otros aromas". Son posibles otras subdivisiones, por ejemplo, las sustancias aromatizantes se diferencian generalmente por su origen sintético o natural. El uso del aroma está restringido para productos producidos de acuerdo a las regulaciones orgánicas. Para el uso en un producto Demeter sólo se permiten extractos de aroma de fuentes naturales, a veces con restricciones adicionales. La distinción de las diferentes categorías de aromas no suele estar clara en la primera opinión, ya que la base legislativa es bastante complicada. Las mezclas de diferentes categorías, por ejemplo, a veces sólo se refieren al componente principal. Para la aprobación del producto en la mayoría de los casos se requiere una especificación completa del producto.

Extracto aromático: Aromas naturales aislados o mezclados, obtenidos mediante procedimientos físicos, enzimáticos o microbiológicos a partir de materiales de origen natural, por ejemplo, de frutas, hierbas, vegetales o levaduras.

Relleno aséptico: Llenado de productos utilizados principalmente para bebidas y productos lácteos en condiciones asépticas para reducir o evitar el tratamiento térmico del producto y, por lo tanto, la pérdida de micronutrientes y aromas.

Autoclavado: También "conservación completa", método de esterilización bajo presión y calor húmedo. En general se utiliza una temperatura de 121 °C y superior. Este método de esterilización incluso destruye las esporas de bacterias. La duración del tratamiento depende del tipo de producto, de la cantidad de producto y de la carga microbiana de las materias primas.

Disponibilidad: Un principio general de la norma es que, siempre que Demeter esté disponible, tiene que ser utilizado. Esta demanda se aplica no sólo a las materias primas e ingredientes, sino también a los animales, las semillas, el material de reproducción, los fertilizantes y el material de explotación en general. La disponibilidad de las entradas Demeter es decidida por la organización del país respectivo y decidida en base a los criterios de si la entrada se puede obtener en la forma, calidad, distancia y cantidad adecuadas, ver 4.1.3..

Mejorantes de base: también auxiliares de panificación, son sustancias fluidas, cremosas, pulverulentas o pastosas que se añaden a la masa de pan y pastelería. Su objetivo en

general es facilitar el procesamiento y equilibrar las diferentes calidades de las materias primas. Los mejoradores de respaldo típicos son la concentración en la fuente, hidrocoloides, emulsionantes, gluten, azúcar, fosfatos, enzimas, ácido ascórbico, acidificante, leche en polvo, suero en polvo o cisteína. No confundir con perchantes o agentes de tratamiento de harinas. Sólo se permiten unas pocas mejoras de soporte para los productos Demeter, cada organización nacional proporciona una lista positiva.

Bactofugitivos: Tecnología centrífuga para reducir la carga microbiológica de un producto fluido, utilizado principalmente para la leche.

Portador: Sustancia unida físicamente al componente efectivo real, para aumentar la durabilidad, la eficacia, la estabilidad microbiológica o para equilibrar las fluctuaciones de volumen. Los soportes se consideran ayudas, aunque permanecen principalmente en el producto, por lo que no es necesaria ninguna declaración desde el punto de vista de la legislación alimentaria. El etiquetado Demeter exige una declaración completa siempre que sea posible, en general esto también se aplica a las ayudas y a los soportes. Los soportes en el contexto de los productos Demeter se utilizan principalmente para aditivos y enzimas.

Centrifugado: Método de procesamiento que utiliza la inercia en masa, utilizada principalmente para la separación de sustancias.

Certificación Procedimiento en el que se demuestra el cumplimiento de determinados requisitos. La certificación forma parte de la evaluación de la conformidad.

Preservación química: La curación o conservación de los alimentos puede dividirse aproximadamente en física, química, microbiológica y conservación por irradiación. La conservación química puede lograrse mediante sal (deshidratación fisiológica), azúcar, vinagre, alcohol, aceite y conservantes químicos (conservantes, antioxidantes y agentes de recubrimiento). Compárese también con ayudas y aditivos.

Ayudas para la clarificación: Sinónimos: "agentes clarificantes". Sustancias para la precipitación de partículas suspendidas y transportadas por el aire como proteínas y polisacáridos en productos fluidos, utilizados principalmente para zumos, vino y cerveza. Se utiliza principalmente por razones ópticas o de estabilidad microbiológica. Se utilizan ayudas orgánicas e inorgánicas, se eliminan las ayudas del producto.

Conversión: El período hasta una certificación Demeter totalmente reconocida se denomina período de conversión. Sólo las explotaciones agrícolas se someten a un período de conversión para las empresas de transformación, no existe una fase preparatoria comparable. La duración de la conversión puede variar mucho y depende de los requisitos iniciales, como la duración de la participación en una certificación orgánica antes del inicio de la conversión. Los períodos de conversión también pueden variar dentro de una explotación en relación con los cultivos y las especies animales y sus productos. Los detalles sobre el reconocimiento de la conversión y los productos etiquetados "Demeter en conversión" se encuentran en la parte general de la norma, la norma del fabricante y la norma de etiquetado.

Coloraciones: Aditivos alimentarios de origen natural o sintético para colorear productos alimenticios. Compárese también con los aditivos. Los colorantes para productos orgánicos no están permitidos, por lo tanto, no están permitidos para los productos Demeter. Por el momento, la única excepción es la coloración de las cáscaras de huevo de Pascua con colorantes de origen vegetal natural. Se permite la coloración de la materia prima de origen agrícola utilizada como ingrediente de un producto como la remolacha o la espinaca.

Orgánico certificado: También la eco-certificación, procedimiento en el que se demuestra el cumplimiento de las normativas legales (por ejemplo, el Reglamento Orgánico de la UE, UDSA NOP) de la agricultura ecológica. La certificación según estas normativas es una condición básica para la certificación según las directrices Demeter.

Demeter Internacional: Asociación que trabaja conjuntamente en el espíritu de una confederación internacional con principios democráticos. Su objetivo es la cooperación internacional en el ámbito de los derechos y obligaciones del movimiento biodinámico, especialmente en lo que se refiere a la protección y mantenimiento de las marcas Biodinámica y DEMETER. Apoya el establecimiento de asociaciones biodinámicas y organizaciones DEMETER en países donde no existe ninguna. Su base es el método de agricultura biodinámica, originado por Rudolf Steiner en su "Curso de agricultura" impartido en Koberwitz en 1924, y desarrollado en la práctica y la investigación.

Inspección Demeter: Una visita formal de un (sub)licenciario Demeter para verificar el cumplimiento del estándar Demeter. Por lo general, son llevados a cabo por organismos de control acreditados por terceros independientes. Los formularios especiales son inspecciones sin previo aviso, inspecciones al azar o inspecciones acompañadas.

Asamblea de Socios Demeter: Puede tomar la iniciativa en todos los asuntos de la asociación. Según los estatutos de Demeter Internacional, es el órgano supremo de la asociación.

Producto Demeter: Producto certificado de Agricultura Biodinámica con nombre o logotipo Demeter en él o referido.

Marcas Demeter: Las marcas (aprobadas) y/o imágenes denominativas de Demeter International. La marca Demeter es una marca registrada de derecho privado. Demeter International es propietaria de la marca Demeter, las marcas relacionadas, marcas figurativas y marcas figurativas relacionadas de la asociación independiente International Biodynamic Association. Las marcas están registradas en la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual en Suiza con el número IRN / 248829 para el nombre Demeter y el número IRN / 786315 para el logotipo, a nombre de Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V.

Dilución: Reducción de la concentración de ingredientes mediante la adición de agua.

Exención: Aprobado la exención en la práctica de los estándares Demeter por un período de tiempo específico.

Emulsionante: Ingrediente activo de superficie que promueve la mezcla de, típicamente, aceites y agua.

Aceites esenciales: Aceite no acuoso obtenido a partir de material vegetal.

Esterificación: Proceso que es la reacción de un alcohol y un ácido

Extractos: Material soluble que se disuelve a partir de material vegetal utilizando un disolvente como el alcohol o el agua.

Extracción: Proceso por el que se extrae la esencia mediante maceración y posterior destilación.

Extrusión: La extrusión de alimentos es un proceso en el que los ingredientes alimentarios son forzados a fluir bajo una o varias condiciones de mezcla, calentamiento y cizallamiento, a través de un molde que forma y/o seca los ingredientes.

La extrusión puede subdividirse en "extrusión de conformación" como cualquier tipo de prensado suave y en frío de sustancias a través de un molde para dar forma a la sustancia y "extrusión de modificación". En muchos procesos por medio de alta presión y/o alta temperatura, no sólo se influye en la forma física del producto, sino también en las especificaciones y cualidades del material original. Cuanto más altas sean las temperaturas y presiones utilizadas, mayor será la influencia sobre la integridad y las características del producto.

Mayor vida útil (ESL): Resumen de varios métodos de procesamiento para reducir la carga microbiológica y, por lo tanto, la vida útil de la leche. No está regulado por estándares legales, por lo tanto no es selectivo definirlo. La leche ESL tiene una vida útil de 20 a 40 días, entre la leche pasteurizada (cinco a siete días) y la leche tratada con ultra calor (3 a 6 meses). Las tecnologías típicas para la vida útil prolongada son la homogeneización aséptica, la microfiltración, la ultrafiltración, la bactofugación, los filtros profundos y las combinaciones de filtros. Algunos están permitidos dentro de esta norma, otros no, por favor, compárelos con la norma de productos "leche y productos lácteos".

Fermentación: Proceso enzimático realizado por microorganismos

Agentes clarificantes: Ver ayudas para la clarificación.

Sabores/Sabores: Ver aroma.

Marca de la flor: La marca de la flor es una de las marcas registradas de Demeter International. Sólo se utiliza en varios países y a veces se limita a determinados tipos de producto. Como para todas las marcas, el uso de los productos Demeter sigue ciertas reglas formuladas en la sección de etiquetado de esta norma.

Liofilización: Tecnología de secado de productos basada en el proceso físico de sublimación. El liofilizado sólo está permitido para determinadas aplicaciones y con la excepción de la organización respectiva.

Congelamiento: Tratamiento del producto bajando la temperatura bajo el punto de congelación respectivo dependiendo del contenido de agua del producto. La congelación de los alimentos describe temperaturas de al menos -18 °C o inferiores; las reglamentaciones nacionales pueden variar. La congelación por choque describe varios tratamientos tecnológicos como la congelación por contacto, la congelación por chorro o la congelación criogénica, que permiten una rápida disminución de la temperatura del producto por debajo de -18 °C o incluso por debajo en tan sólo unos minutos.

Concentrado de zumo de frutas: Zumo de fruta con un contenido de agua físicamente reducido. Como la reducción se alcanza normalmente mediante tratamiento térmico, también está relacionada con la pérdida de aroma y micronutrientes. Se permite la elaboración de concentrado a partir de zumo de fruta Demeter y el uso de concentrado como ingrediente en los productos. No se permite la reconstitución del concentrado en zumo de fruta ni el enriquecimiento con aroma.

Preservación completa: en comparación con el autoclave.

Radiación ionizante: Describe todo tipo de radiación con suficiente energía cinética para eliminar electrones de un átomo o molécula, por regla general más de cinco eV. Dentro del espectro electromagnético corresponde al que tiene una longitud de onda inferior a 250 nm. La radiación ionizante no está permitida para los alimentos orgánicos en general como lo está para los productos Demeter. La radiación electromagnética artificial o técnica (incluso

por encima de una longitud de onda de 250 nm) en general no está permitida para el tratamiento de productos Demeter y materias primas, además de las exenciones formuladas para la radiación UV.

IBDA: Asociación Internacional de Biodinámica

Ingrediente: Cada sustancia y cada producto, incluyendo materias primas, productos semiacabados, enzimas, aromas y aditivos, que se utilizan para la preparación de productos comercializados bajo la marca Demeter y que permanecen o permanecen en forma modificada en el producto final.

Hidratación: Adición de agua

Organismo modificado genéticamente: Organismo cuyos factores hereditarios fueron alterados mediante métodos genéticos. En relación con la alimentación y la agricultura, influyen principalmente tres tipos de categorías. Materia prima que es un organismo modificado genéticamente, por ejemplo, plantas o productos vegetales. Las materias primas y los productos producidos con la ayuda de OMG no necesitan contener OMG por sí mismos, por ejemplo, la carne de animales alimentados con OMG. Las materias primas y los productos producidos mediante OMG no pueden contener OMG debido a su posterior purificación. Los ejemplos del tercer tipo en relación con los alimentos son principalmente las vitaminas, las enzimas o los aditivos producidos por microorganismos modificados genéticamente, como las levaduras o los mohos. Los tres tipos no están permitidos por la legislación de alimentos orgánicos ni para los productos Demeter.

Tiempo corto de alta temperatura (HTST): El término general "pasteurización" en combinación con alimentos y diferentes tipos de alimentos puede subdividirse en diferentes niveles de temperatura, duración de la exposición al calor y combinaciones de temperatura y presión. En general, "baja temperatura durante mucho tiempo" describe un proceso de reducción de la carga microbiológica con los parámetros 65 °C durante 30 min. El "calentamiento a corto plazo" describe una temperatura entre 71°C y 78°C durante menos de un minuto (por ejemplo, leche durante 40 seg.) hasta 10 min. En el caso del "tiempo corto de alta temperatura" (HTST) se utiliza un rango de temperatura de 85 °C a 90 °C sólo durante unos segundos.

Un tratamiento térmico adicional, no para alimentos pasteurizados sino para alimentos esterilizados, es el procedimiento UHT. UHT (temperatura ultra alta) puede subdividirse en UHT directo (150°C para 2s) y UHT indirecto (135°C para unos pocos segundos). En general, los requisitos para los tratamientos térmicos de la norma Demeter para todos los productos siguen el principio de necesidad antimicrobiana y seguridad alimentaria. De este modo, el procesador debe tener siempre en cuenta la máxima seguridad alimentaria alcanzable y, al mismo tiempo, mantener el menor grado de elaboración para recibir las características de la materia prima. Por favor, tenga en cuenta que, a pesar de la norma general antes mencionada, para algunos productos como la leche no se permiten ciertas temperaturas y procesos.

Homogeneización: La homogeneización en general describe el aumento de la homogeneidad dentro de un sistema. Junto con los alimentos, la dispersión igualitaria de ingredientes o sustancias individuales se denomina a menudo homogeneización. El uso de la homogeneización para la producción de alimentos no sólo está relacionado con la transformación de la leche, sino sobre todo con ella. El objetivo prioritario en este caso es reducir el diámetro medio de los glóbulos de grasa dentro de la leche y, por lo tanto, reducir la capacidad de cremación. La homogeneización de la leche puede ser alcanzada por

fuerzas de cizallamiento, flujos gordos y cavitación. Es posible que estas fuerzas ya funcionen transportando la leche desde la vaca hasta el procesamiento final a través del bombeo y la vibración. Para distinguir la homogeneización dirigida de la homogeneización accidental relacionada con el proceso, esta norma define ciertos límites de los grados de homogeneización de la leche.

Hidratación: Adición de agua

Hidrolatos/hidrosoles: Material volátil soluble en agua de origen vegetal que se separa como condensado acuoso durante la destilación por vapor de un aceite esencial.

Hidrólisis: Descomposición de un compuesto por reacción con el agua

Levadura autóctona: También llamada levadura autóctona; en contraste con la crianza pura de levaduras seleccionadas. Describe las cepas de levadura naturales ya cultivadas en la superficie de la materia prima, en contraste con una vacunación precisa con cepas de levadura cultivadas con una cierta funcionalidad.

Jugo reconstituido a partir de concentrado: Compárese también con el concentrado de zumo de frutas. Para reducir los costes de transporte, el zumo de fruta se reduce a veces a concentrado con una recogida separada de los componentes aromáticos. Antes del llenado final en envases de consumo, el concentrado se reconstituye con agua y aroma añadido. Este método no está permitido para el zumo Demeter.

Members' Assembly Puede tomar la iniciativa en todos los asuntos de la asociación. Según los estatutos de Demeter Internacional, es el órgano supremo de la asociación.

Microencapsulación: Tecnología para cubrir sustancias fluidas, sólidas o gasiformes con una cubierta hecha de al menos una segunda sustancia. La microencapsulación ofrece, por ejemplo, la posibilidad de convertir sustancias fluidas en polvo, de reducir la reactividad con otros ingredientes o de diseñar un cierto período de liberación para un componente. Junto con la microencapsulación de alimentos se utiliza principalmente para alimentos funcionales, complementos alimenticios o aditivos/aroma. La microencapsulación no está permitida para los productos Demeter.

Mineral: Materias primas obtenidas a partir de procesos naturales formados a través de procesos geológicos, pero excluyendo las materias derivadas de fósiles.

Nano partículas: Las nanopartículas o nanomateriales en general se definen como similares pero con indicaciones de tamaño variable. La legislación de la UE define el nano material en función de su tamaño como nanoobjetos con un tamaño de partícula comprendido entre 1 nm y 100 nm en estado no asignado, como agregados o aglomerado compuesto y si al menos el 50 % de los nanoobjetos encajan en el tamaño de partícula antes formulado. Otra categoría para un estrechamiento es la distinción entre nano partículas naturales emergentes y nano partículas sintéticas hechas por el hombre. Se seguirá desarrollando una obligación de etiquetado para las partículas de tamaño nano en los alimentos, al menos en la Unión Europea. Todavía se está debatiendo la obligación de etiquetar las partículas de tamaño nano para los envases. Para más detalles sobre las nano partículas y los productos Demeter, consulte el apartado 4.2.2.

Neutralización: Ajuste del pH a neutro

Norma de Etiquetado: En la sección de esta norma se describen las bases y la aplicación de las diferentes marcas registradas propiedad de Demeter International en los productos Demeter. La aplicación puede variar según el tipo de producto.

Reglamentos orgánicos: Resolución gubernamental sobre la agricultura orgánica y los productos derivados de la misma. Ejemplos notables son la regulación de la UE sobre agricultura orgánica/Directiva Ecológica de la UE, el programa orgánico del USDA,

Productos orgánicos semiacabados: Productos que probablemente se producen y venden como ingredientes preconcebidos para productos de consumo procesados. Los productos semiacabados típicos de los productos Demeter son, por ejemplo, las preparaciones de fruta para yogures o las mezclas de especias para salchichas. Aunque los productos orgánicos semiacabados son producidos por empresas orgánicas fuera de la certificación Demeter, no deben contener ayudas y aditivos que difieran de esta norma. En caso de duda, esto debe ser verificado por la empresa distribuidora del producto Demeter final.

Pasteurización: (véase también HTST) designa un breve calentamiento (de 40 s a unos pocos minutos) de alimentos líquidos o pastosos dentro de un intervalo de al menos 60 °C hasta un máximo de 100 °C. El procedimiento reduce la carga microbiológica a la vez que protege el valor nutritivo, el sabor y la textura de los alimentos. La pasteurización reduce la mayoría de los microorganismos patógenos y del deterioro de los alimentos, pero los alimentos pasteurizados no pueden considerarse libres de gérmenes (compare la esterilización). Especialmente las bacterias esporádicas no se dañan lo suficiente. Los alimentos normalmente pasteurizados deben almacenarse en un lugar fresco (5 +/- 3)°C.

Preparaciones de especias: Mezclas de especias, también aroma de especias, con otros ingredientes que realzan el sabor como sal, azúcar y sustancias tecnológicas necesarias. Contienen al menos un 60 % de especias. No se permiten las preparaciones de especias que contengan aroma y/u otras sustancias tecnológicas necesarias que no se ajusten a la presente Norma.

Conservante: Sustancias que impiden el crecimiento de microorganismos, en particular bacterias, mohos y levaduras.

Ayuda al proceso: Sustancia que normalmente no se utiliza como alimento o ingrediente característico del mismo, pero que se añade intencionadamente con el fin de iniciar procesos específicos. La sustancia no forma parte del producto final

Aprobación de productos: Cada producto Demeter tiene que ser aprobado por la organización del país respectivo antes de entrar en el mercado. Los requisitos mínimos para los procedimientos de aprobación de productos se formulan dentro de las "Instrucciones para la implementación de un programa de certificación dentro de las organizaciones de Demeter International".

Certificado de producción: Documento oficial como confirmación de una participación exitosa de un programa de certificación para empresas agrícolas. Un certificado de producción Demeter válido es un requisito de admisión para el comercio de materias primas Demeter de origen agrícola.

Certificado de proceso y producto: Documento oficial como confirmación de una participación exitosa de un programa de certificación para empresas procesadoras. Un proceso Demeter válido y un certificado de producto es un requisito de admisión para el comercio posterior de productos Demeter, así como un requisito para obtener materia prima certificada utilizando el estado de certificación original. A diferencia de los certificados de producción, que siempre cubren la conformidad de la empresa en su conjunto, los certificados de proceso y de producto no se refieren necesariamente a todos los productos y, por lo tanto, a los procesos de la empresa de transformación.

Agentes elevadores, químicos: Sustancias como bicarbonato de amonio o carbonato de potasio, que reaccionan con el agua, el ácido o los gases que producen calor (principalmente dióxido de carbono). El gas liberado se almacena dentro de la masa de pan y pastelería y afloja el producto.

Agentes elevadores, microbiológicos: Ablandamiento de la masa por medio de pan y pastelería con la ayuda de microorganismos. Se utilizan principalmente levaduras y bacterias lácticas que metabolizan los monosacáridos y polisacáridos de la masa en dióxido de carbono y alcohol. El gas liberado se almacena dentro de la masa de pan y pastelería y afloja el producto.

Rectificación: destilación o redestilación para eliminar componentes indeseables.

Sancionando: Las violaciones de esta norma, dependiendo de la gravedad del delito, pueden dar lugar a sanciones por parte de la organización del país respectivo, si así se determina en una inspección o mediante una declaración voluntaria. El procedimiento normal para las no conformidades menores o medias es un régimen de condición, advertencia por escrito y descertificación. En el caso de no conformidades graves, como los niveles de fraude, pueden omitirse. Todas las organizaciones nacionales están obligadas a publicar un catálogo público de sanciones para proporcionar los principios de certificación de transparencia e igualdad de trato. Las organizaciones de los países pueden ser sancionadas por la Junta Directiva o el CFA de Demeter International por no cumplir con las Instrucciones o los Estatutos de Demeter International.

Saponificación: Hidrólisis de una grasa con un álcali para formar un jabón y glicerina.

Escarificación: El proceso de cortar, por ejemplo, la corteza de los cítricos para extraer el aceite.

Disolvente: Una sustancia que se disuelve o causa dispersión

Jabón: Agente limpiador y emulsionante que es la sal sódica o potásica de un ácido graso.

Secado por aspersion: También secado por atomización; una tecnología de proceso para el secado en polvo de disolventes, suspensiones y emulsiones. Los productos que se van a secar son liberados por un atomizador en un flujo de gas caliente y se secan en una fracción de segundo hasta unos pocos segundos, dependiendo del tamaño de las partículas a un producto pulverulento. El secado por aspersion es una tecnología permitida para los productos Demeter.

Comité de Estándares (SC): Uno de los cuatro órganos descritos en los estatutos de Demeter International. El comité presenta los nuevos Estándares Demeter y las enmiendas a los estándares existentes, junto con sus recomendaciones, a la dirección Members' Assembly para su aprobación. El comité debe observar las decisiones de Members' Assembly y trabajar conjuntamente con los organismos nacionales que participan en el establecimiento de estándares. Los detalles de la labor del Comité de Vigilancia se formulan en el Reglamento del Comité de Vigilancia.

Reglamento/AC: Describe las reglas de cooperación y toma de decisiones dentro del Consejo de Acreditación, disponible en el área interna de la página web de Demeter International o por el coordinador de la AC.

Reglamento/SC: Describe las reglas de cooperación y toma de decisiones dentro del Comité de Estándares, disponible en el área interna de la página web de Demeter International o por el coordinador del SC.

Cultivos iniciadores: Especializados, sobre características específicas, en microorganismos seleccionados que son capaces de replicarse y se utilizan para iniciar procesos fermentativos por el procesamiento de alimentos. Los cultivos iniciadores se comercializan como suspensiones o polvo liofilizado con o sin sustancias portadoras. Aproximadamente un tercio de los alimentos procesados para el consumo humano se produce utilizando cultivos iniciadores, como el queso, la pastelería, el yogur, las salchichas, la cerveza y el vino. La clasificación de los cultivos iniciadores y su conformidad no suele ser una tarea fácil. Dado que en la actualidad sólo se dispone de una pequeña gama de cultivos de fermentos orgánicos con una funcionalidad limitada, hay que considerar la libertad de los OMG, el uso de conservantes en suspensiones y la conformidad de las sustancias portadoras en relación con la conformidad con los estándares orgánicos y con la norma Demeter. Además, hay algunas restricciones para ciertos grupos de productos como el vino dentro de esta norma.

Pelado con vapor: Dividir un compuesto con vapor, por ejemplo, dividir un aceite vegetal en ácidos grasos y glicerina.

Esterilización: Compárese también con el autoclave y la conservación completa. Describe el uso de diferentes métodos tecnológicos como la esterilización por vapor con el objetivo de eliminar completamente la carga microbiológica del producto tratado. A diferencia de otros métodos de conservación de alimentos, la esterilización también elimina los microorganismos esporuladores y los priones. En la práctica y de acuerdo con la cinética de los organismos moribundos, una probabilidad de supervivencia nunca puede llegar a cero. Por lo tanto, en la producción de alimentos se utilizan ciertos niveles de probabilidad, como los valores D 12 (concepto 12D) y los valores Z, para reducir al mínimo el riesgo de contaminación y encontrar la temperatura y el nivel de tiempo más apropiados para la respectiva matriz alimentaria.

Sulfatación: proceso para obtener un éster sulfatado de un ácido graso.

Surfactante: Una sustancia que reduce la tensión superficial de un líquido, o la tensión entre dos líquidos, o entre un líquido y un sólido.

Edulcorante / Edulcorante: Los edulcorantes son sustitutos sintéticos o naturales del azúcar que exceden significativamente su poder edulcorante pero no tienen un valor calorífico significativo. Los edulcorantes están sujetos a un procedimiento de aprobación estatal, están sujetos a declaración y, al igual que los aditivos, pueden identificarse mediante números E (E9XX).

Tinturas: sustancia cosmética o remedio en forma soluble, especialmente en una solución de alcohol.

Transesterificación: Sustitución de un componente de un éster por otro diferente.

Temperatura ultra alta (UHT): Comparar con HTST