



CAHIER DES CHARGES

Transformation

Edition janvier 2016

Association DEMETER FRANCE

5 Place de la Gare - F 68000 COLMAR
Tél : +33 (0)3.89.41.43.95 - Fax : +33 (0)3.89.41.49.51
contact@demeter.fr - www.demeter.fr

Sommaire

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
	INTRODUCTION	3
	PRINCIPES DE TRANSFORMATION	4
	PARTIE A DIRECTIVES GENERALES ET CAHIERS DES CHARGES.....	5
1.	DIRECTIVES D'EMPLOI	5
2.	COMPOSITION ET NATURE DES PRODUITS UTILISANT DES INGREDIENTS DEMETER.....	6
3.	GARANTIE DE LA QUALITE	6
4.	CERTIFICATION DE NOUVEAUX PRODUITS ET PROCEDURE D'AGREMENT	7
5.	REGLEMENTATION DES PROCEDES DE TRANSFORMATION ET INGREDIENTS	7
6.	EMBALLAGE ET MATERIAUX D'EMBALLAGE	12
7.	MODIFICATIONS DES REGLES EN VIGUEUR	13
8.	REGLES POUR LE CONTROLE DES NUISIBLES	13
	PARTIE B CAHIERS DES CHARGES POUR LA TRANSFORMATION DES DIFFERENTES CATEGORIES DE PRODUITS DEMETER.....	15
I.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DE PRODUITS A BASE DE FRUITS ET LEGUMES DEMETER (Y COMPRIS LES POMMES DE TERRE ET PRODUITS A BASE DE POMMES DE TERRE)	15
II.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION PRODUITS TRANSFORMES A BASE DE NOIX, GRAINES ET AMANDES DEMETER (Y COMPRIS BEURRES/PUREES DE NOIX ET PATES A TARTINER)	22
III.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DE PAINS, PATISSERIES ET VIENNOISERIES DEMETER	23
IV.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DE CEREALES, PRODUITS CEREALIERS ET PATES DEMETER	27
V.	CAHIER DES CHARGES POUR LE TRAITEMENT ET LA TRANSFORMATION DE PLANTES AROMATIQUES ET MEDICINALES, ET D'EPICES DEMETER	29
VI.	CAHIER DES CHARGES POUR LE CONDITIONNEMENT ET LA TRANSFORMATION, DE VIANDES ET PRODUITS CARNES DEMETER.....	32
VII.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DE LAIT ET PRODUITS LAITIERS DEMETER	36
VIII.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DE LAIT INFANTILE DEMETER	41
IX.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DES HUILES ET MATIERES GRASSES DEMETER	43
X.	CAHIER DES CHARGES POUR LA PRODUCTION DE SUCRE, D'AGENTS SUCRANTS, DE CONFISERIE, DE GLACE ET DE CHOCOLAT DEMETER	46
XI.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DES COSMETIQUES ET PRODUITS DE SOIN DEMETER	48
XII.	CAHIER DES CHARGES POUR LA VINIFICATION DEMETER	59
XIII.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DE BIERE DEMETER.....	68
XIV.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DE CIDRE ET VINS DE FRUITS DEMETER	73
XV.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION D'ALCOOL ET DE SPIRITUEUX DEMETER POUR TRANSFORMATION ULTERIEURE	75
XVI.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DES TEXTILES ISSUS DE FIBRES DEMETER	77
	NOTE	79

Introduction

Les cahiers des charges transformation de Demeter France décrivent le cadre dans lequel les produits certifiés Demeter sont transformés, de façon à maintenir et à améliorer leur valeur qualitative et nutritionnelle. Ces cahiers des charges définissent les critères pour l'usage de la marque « Demeter » ou « en conversion vers Demeter ».

Ces cahiers des charges fournissent une base légale qui engage toutes les parties contractantes de la même façon, afin d'assurer la qualité et l'intégrité des produits Demeter.

Chaque produit transformé Demeter entrant dans le cadre des cahiers des charges transformation de Demeter France se compose de produits cultivés selon la méthode biodynamique. En transformant une plante produite ou un animal élevé selon cette méthode, il est important de conserver la haute qualité Demeter de la matière première et même de l'améliorer afin que les produits obtenus soient le mieux adaptés aux besoins de l'être humain.

Dans la conception anthroposophique de l'alimentation, l'attention se dirige à la fois vers la matière et vers les forces qui l'habitent. Le but d'une méthode de transformation orientée vers la qualité est de maintenir ces forces et, dans la mesure du possible, de faire en sorte de les rendre plus facilement disponibles. On sait aujourd'hui que, de même que l'importance généralement reconnue des aliments complets pour la nutrition physiologique, un aliment est particulièrement nourrissant quand sa qualité intrinsèque est développée d'une façon appropriée et harmonieuse.

Il faut être conscient de ceci lors de la transformation de produits Demeter.

Les cahiers des charges Demeter n'existent pas seulement pour limiter et exclure. Ils tentent de garantir que les produits transformés possèdent les qualités voulues. L'essentiel est, en fin de compte, que chaque transformateur puisse agir d'une façon responsable à partir de son propre savoir et sur la base des règles indiquées ci-après. Chaque personne travaillant dans un des domaines de l'agriculture biodynamique devrait être reconnaissante à l'ensemble des acteurs pour le travail qu'ils y accomplissent. Sa propre existence et son succès en font partie et chaque acte individuel, même s'il passe inaperçu, contribue au renforcement de la communauté. C'est pourquoi chacun devrait à tout moment agir de façon à ce que la confiance du consommateur dans la méthode biodynamique et dans les produits Demeter soit renforcée et justifiée. Sur le long terme, l'expérience que le consommateur fait de la haute qualité et de la fiabilité des produits Demeter est la meilleure publicité et la plus importante.

Les cahiers des charges Demeter transformation doivent être développés avec des représentants de l'industrie, dans les groupes de travail respectifs, puis ratifiés par l'organe exécutif responsable. Chaque concessionnaire a la possibilité de participer au développement futur des cahiers des charges et y est cordialement invité. Le groupe de travail et les représentants régionaux examineront toute proposition de modification.

Principes de Transformation

Les produits Demeter sont cultivés selon le cahier des charges production de l'agriculture biodynamique Demeter, puis transformés selon les cahiers des charges transformation de Demeter, certifiés par l'association Demeter France.

1. But

Les produits Demeter contribuent à l'alimentation, aux soins et à habiller les Hommes. C'est pourquoi l'Homme se trouve au centre de toute action et en fournit la mesure.

Le but de la transformation des produits Demeter est la conservation et, si possible, le renforcement des qualités issues de l'agriculture biodynamique.

L'alimentation Demeter fournit non seulement les bases alimentaires pour le corps, mais aussi pour la vie de l'âme et de l'esprit. Cette vision élargie de la nourriture signifie que les besoins de l'Homme devraient aussi être considérés à ce niveau.

2. Base

La qualité des produits Demeter a pour base la science spirituelle de Rudolf Steiner (1861-1925). Les idées et les méthodes de l'agriculture biodynamique en sont issues, de même que les principes de la nutrition inspirés par l'anthroposophie. En plus des considérations quantitatives habituelles, est prise en compte la dimension qualitative de la vie, de l'âme et de l'esprit.

3. Transformation

Lors de la transformation, la qualité des produits Demeter doit être conservée et renforcée. La transformation a pour but d'affiner la qualité biodynamique des matières brutes.

Les méthodes de transformation influencent la qualité du produit. Le but est donc de choisir des méthodes appropriées au produit et aux besoins de l'être humain en général.

On devrait se passer le plus possible d'additifs et d'auxiliaires. Certains ne sont plus nécessaires quand on utilise des matières premières de haute qualité issues de l'agriculture biodynamique. D'autres peuvent être remplacés par des techniques appropriées ou par le savoir-faire professionnel.

4. Evaluation des aliments Demeter

La qualité des aliments est influencée à la fois par les ingrédients utilisés et par la méthode de transformation.

Pour cette raison, les aliments Demeter sont évalués par des tests sensoriels, microbiologiques et analytiques ainsi que par des méthodes mettant les forces de vie en évidence (ex : cristallisations sensibles).

5. Description du produit

Un produit honnête est un produit dont la composition et la traçabilité sont transparentes pour les distributeurs et les consommateurs. Une déclaration claire en est la première condition.

6. Considérations écologiques

La production et la transformation de produits Demeter, ainsi que leur commercialisation, doivent être réalisées de manière aussi respectueuse de l'environnement que possible. La responsabilité envers l'humanité et l'environnement doit être, à chaque étape, au premier plan.

Partie A

Directives générales et cahiers des charges

1. Directives d'emploi

1.1. Généralités

Les cahiers des charges transformation de Demeter International ont été ratifiés pour la première fois par l'Assemblée des Membres de Demeter International du 25 juin 1999 à Sabaudia en Italie. Ils engagent tous les concessionnaires des pays membres de Demeter International, dans leur version actualisée.

Ces cahiers des charges sont complémentaires aux exigences légales des pays respectifs pour les produits biologiques.

1.2. Juridiction

Les cahiers des charges transformation de Demeter International constituent la base des cahiers des charges nationaux. Ils sont valables pour tout transformateur ou revendeur qui produit ou vend des produits Demeter. L'association Demeter de chaque pays est responsable des contrats de concession de la marque Demeter. Les associations Demeter sont les partenaires contractuels de tous les domaines et entreprises enregistrés dans leur pays, et tous les transformateurs et grossistes/distributeurs (traders) doivent avoir un contrat valide avec l'organisation Demeter responsable de leur pays.

Les fabricants de cosmétiques avec un contrat international pour l'identification des ingrédients Demeter peuvent vendre par l'intermédiaire de distributeurs, qui n'ont pas besoin d'avoir de contrat avec l'organisation Demeter responsable de leur pays.

Tout usage du nom et des logos sans contrat avec l'association Demeter responsable de ce pays est interdite et passible de poursuites.

1.3. Mise en œuvre dans chaque pays

L'association Demeter de chaque pays est tenue d'adopter ces cahiers des charges transformation au plus tard un an après réception de la version votée par l'Assemblée des Membres.

Les cahiers des charges transformation de Demeter donnent des règles minimales. Les exceptions sont traitées comme suit :

1. Sur la base d'une demande de dérogation fondée par un pays, l'Assemblée des Membres peut accorder une dérogation sur un point particulier des présents cahiers des charges. Cette dérogation ne sera valable que pour une durée de trois ans maximum et seulement pour le pays demandeur.
2. Des copies de toutes les dérogations accordées par les associations Demeter des différents pays aux transformateurs et aux revendeurs sont à envoyer au secrétariat de Demeter International au plus tard le 30 avril. Le secrétariat les enverra au Comité d'Accréditation.
3. Les dérogations accordées par les associations Demeter nationales sont examinées par le Comité d'Accréditation. Le rapport, avec une liste détaillée de toutes les dérogations, doit être envoyé à tous les pays membres par fax ou par mail au plus tard trois semaines avant l'Assemblée des Membres.

1.4. Nature contractuelle des cahiers des charges transformation de Demeter International

Les cahiers des charges de Demeter International fournissent un cadre minimum de règles auxquelles les produits doivent être conformes pour utiliser la marque Demeter. Les cahiers des charges nationaux peuvent être plus contraignants; ils constituent la base de la certification.

Ces présents cahier des charges ont été adoptés pour la France et sont en vigueur pour la certification exercée par l'association Demeter France.

2. Composition et nature des produits utilisant des ingrédients Demeter

2.1. Généralités

Les cahiers des charges transformation règlementent en premier lieu la composition et la fabrication des produits. Il s'agit des ingrédients, additifs, auxiliaires et méthodes de transformation. Les additifs et auxiliaires autorisés pour des aliments Demeter par ces cahiers des charges sont listés aux paragraphes 5.3. et 5.4. Une description des méthodes de transformation totalement interdites est donnée au paragraphe 5.1.

Seuls les additifs, auxiliaires et méthodes de transformation expressément mentionnés sont autorisés.

2.2. Origine des matières premières, auxiliaires et additifs

Foncièrement, seuls des produits agricoles (y compris animaux) issus de domaines en biodynamie sous contrat avec l'association Demeter France, et des auxiliaires et additifs certifiés Demeter peuvent être utilisés pour la transformation. Cela s'applique également aux produits Demeter produits par fermentation alcoolique (d'après les chapitres XII, XIII, XIV et XV). Si le produit, l'auxiliaire ou l'additif n'est pas disponible en qualité Demeter, les priorités suivantes doivent être respectées:

- Produits contrôlés et certifiés par un organisme de certification biologique reconnu
- Produits contrôlés et certifiés sur la base des règlements CE 834/2007 et 889/2008 ou tout autre règlement valable concernant les produits biologiques
- Produits non certifiés mentionnés à l'annexe IX du règlement CE 889/2008 ou tout autre règlement valable concernant les produits biologiques

2.3. Produits partiellement transformés

Si des produits partiellement transformés sont utilisés comme ingrédients, ils ne doivent contenir aucun additif non autorisé par les cahiers des charges Demeter. Ils doivent être produits uniquement à l'aide d'auxiliaires de transformation autorisés dans les cahiers des charges Demeter. La quantité maximale d'ingrédients conventionnels (c'est-à-dire ceux qui ne sont pas autorisés par les présents cahiers des charges) pouvant être ajoutés est réglementée par les règlements CE 834/2007 et 889/2008 ou tout autre règlement valable concernant les produits biologiques.

2.4. Étiquetage

Les exigences pour l'étiquetage sont développées dans le cahier des charges identification de Demeter.

La liste des ingrédients est une déclaration complète qui inclut la qualité des matières premières. Une attention particulière doit être accordée aux ingrédients et aux produits partiellement transformés.

Le calcul du pourcentage de chaque ingrédient se fait avec le poids au moment de l'incorporation de cet ingrédient dans le procédé de transformation. L'eau, le sel, les micro-organismes et cultures (ex : levures, moisissures pour le fromage), quand ils sont utilisés en conformité avec les présents cahiers des charges, ne sont pas inclus dans le calcul des pourcentages d'ingrédients.

La commercialisation à un transformateur ou à un grossiste/distributeur requiert que celui-ci ait un contrat valide avec une structure en charge de la certification Demeter. Si ce n'est pas le cas, les produits ne peuvent pas être commercialisés avec la marque Demeter, le logo Demeter ou avec une référence à l'agriculture biodynamique. Il ne doit pas être insinué que les produits sont Demeter ou biodynamiques. Un domaine ou une entreprise certifié Demeter peut vendre ses produits à un commerce de détail sans restriction.

3. Garantie de la qualité

Il est de la responsabilité solidaire de toutes les parties contractantes de garantir la qualité des produits Demeter en utilisant des méthodes hautement opérationnelles et des mesures et procédés bien réfléchis. Souvent, les réglementations régissant l'alimentation demandent la mise en place d'un plan de gestion pour assurer un contrôle interne dans les entreprises (ex : contrôle qualité, HACCP).

Il est recommandé de former régulièrement le personnel pour garantir de bonnes pratiques de production et l'intéresser aux spécificités des produits issus de l'agriculture biodynamique.

3.1. Transformation

Si une entreprise produit simultanément des produits Demeter et des produits conventionnels et/ou biologiques, un protocole de séparation des produits et de nettoyage approprié des machines doit être approuvé par Demeter France. Le protocole doit faire en sorte que toute contamination de produits Demeter soit évitée, que ce soit à la réception des matières premières, au cours de la transformation ou par la suite. C'est pourquoi, il doit intégrer le nettoyage des équipements et contenants, des stratégies pour éviter le mélange de produits Demeter avec des produits non certifiés, et s'intéresser à toute autre source de contamination potentielle. De manière générale, la fabrication de produits Demeter doit précéder celle de produits biologiques, qui doit précéder celle de produits conventionnels.

Le personnel impliqué à toute étape du processus doit être entièrement informé du protocole de séparation.

Un responsable qualité, responsable de la bonne exécution du protocole, doit être nommé.

3.2. Stockage

L'entreprise doit s'organiser de telle sorte que le mélange avec des matières premières conventionnelles ou biologiques, avec des auxiliaires de transformation ou avec d'autres produits finis de qualités différentes soit impossible. Des aires de stockage séparées et clairement identifiées sont nécessaires pour toutes les matières premières, pour les produits partiellement transformés et pour les produits finis. Le protocole mentionné au paragraphe 3.1. ci-dessus doit définir ces procédures de séparation.

Le contrôle des nuisibles dans les lieux de stockage et les produits stockés est règlementé dans la section 8 du présent cahier des charges.

3.3. Flux des produits et documentation de l'entreprise

Chaque entreprise doit être organisée de façon à rendre transparent le flux de marchandises (depuis l'achat des matières premières jusqu'à la vente du produit fini).

En outre, les produits commercialisés doivent être soigneusement répertoriés, par exemple dans des listes de produits. La recette, le procédé de transformation, ainsi que les ingrédients, les auxiliaires de transformation et les additifs employés doivent aussi être répertoriés.

3.4. Exigences réglementaires du Ministère de la Santé

Toutes les entreprises doivent répondre aux exigences réglementaires en vigueur concernant la propreté, la santé et l'hygiène.

4. Certification de nouveaux produits et procédure d'agrément

Les nouveaux produits doivent être agréés par l'association Demeter France avant mise en marché.

5. Règlementation des procédés de transformation et ingrédients

En principe seuls les procédés et ingrédients décrits dans ces cahiers des charges sont autorisés.

Le produit souhaité est produit à partir de matières premières qui, avec différents ingrédients, sont soumis à un procédé de transformation. Il est important qu'en utilisant ces technologies, la qualité du produit soit préservée autant que possible. Les hautes qualités nutritionnelles obtenues par l'agriculture biodynamique doivent être, en grande partie, conservées. En même temps, les qualités telles que l'odeur, la saveur et l'aspect, ainsi que l'hygiène du produit doivent faire l'objet de soins attentifs. La réduction de l'impact environnemental et de l'utilisation de ressources telles que l'eau et l'énergie doit être prise en considération lors du choix d'étapes spécifiques de transformation.

5.1. Procédés de transformation

5.1.1. Procédés autorisés

5.1.1.1. Les UV (ultraviolets) peuvent être utilisés pour désinfecter l'eau ou l'air

5.1.2. Procédés totalement interdits pour les produits Demeter

5.1.2.1. L'irradiation par rayonnement ionisant d'aliments Demeter ou d'ingrédients entrant dans la fabrication de produits Demeter

5.1.2.2. La fabrication de produits Demeter à l'aide de plantes et d'animaux génétiquement modifiés, ou l'utilisation d'auxiliaires/additifs issus d'organismes génétiquement modifiés ou de dérivés de tels organismes

5.1.2.3. La fumigation de produits Demeter contre la germination ou pour le contrôle des nuisibles, ou l'utilisation d'ingrédients fumigés dans la fabrication de produits Demeter (exception faite de l'utilisation de CO₂ ou N₂)

5.1.2.4. Le traitement de produits Demeter aux micro-ondes

5.1.2.5. L'impact des nano-particules de synthèse sur l'environnement et sur la santé humaine et animale n'est pas encore déterminé, Demeter France adopte le principe de précaution. Leur usage n'est pas autorisé en agriculture biodynamique et pour tout produit certifié Demeter. Les particules mesurant moins de 100 nanomètres sont à exclure des intrants agricoles, des ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs autant que possible. Toutefois, cette exigence ne garantit pas l'absence totale de nano-particules de synthèse, du fait de leur généralisation, de l'absence d'obligation légale d'étiquetage et de la difficulté d'analyse.

5.1.2.6. L'utilisation de variétés créées par des techniques de fusion cellulaire (fusion cytoplasmique et/ou protoplasmique). Jusqu'à ce qu'un seuil de contamination maximale soit déterminé, Demeter International requiert que la contamination soit inférieure à 3%. Si des ingrédients biologiques sont utilisés, le transformateur doit aussi exclure les matières issues de techniques de fusion cellulaire. Cela doit être documenté par une déclaration écrite de la part du fournisseur des ingrédients bio.

5.2. Règlementation sur l'utilisation des arômes

La création de saveur par l'ajout d'arômes est interdite. Des extraits purs ainsi que des plantes aromatiques et des épices peuvent être utilisés pour perfectionner les produits.

5.3. Liste des additifs et auxiliaires autorisés pour les produits Demeter (aliments et cosmétiques, **vin excepté**)

De manière générale, les additifs doivent être utilisés selon l'ordre de priorité défini au paragraphe 2.2 ci-dessus.

Additif/Auxiliaire	Groupes de produits	Restriction / note
E 170 – Carbonate de calcium	PL FL, VC, PP, PAE, PC	Seulement pour le fromage au lait caillé Agent antiagglomérant

E 290 - Dioxyde de carbone	Toutes categories	Gaz inerte autorisé comme auxiliaire de transformation.
		Comme ingrédient de boissons non alcoolisées
E 941 – Azote	Toutes categories	Gaz inerte autorisé comme auxiliaire de transformation.
E 938 – Argon	Toutes categories	Gaz inerte autorisé comme auxiliaire de transformation.
Ozone		Limité au traitement des zones de stockage sous atmosphère contrôlée (froide); ne doit pas être utilisé sur les produits
E322 - Lécithine	AS	De qualité biologique pour le chocolat
Acide citrique (E 330)	Co, H	Seulement pour retirer le mucilage (huiles)
	AS	Clarification (hydrolyse de l'amidon)
Citrate de sodium (E 331)	VC	Seulement pour les saucisses cuites, s'il n'est pas possible de transformer la viande chaude
Citrate de calcium (E333)	FL	
Acide tartrique (E334)	FL	
E 406 – Agar-Agar	PP, FL, PC	Seulement pour les pâtes à tartiner à base de fruits et les produits laitiers sucrés (ex. crèmes glacées)
	PL	Seulement pour flans
E 410 – Gomme de caroube	PP, PL, FL, PC	
E 412 – Gomme de guar	PP, FL, PL, PC Co	Pour les savons liquides
E 414 – Gomme arabique	AS	
E 440a - Pectine	PP, PL, FL	
Poudre à lever à l'acide tartrique (bicarbonate de sodium ou de potassium, NaHCO_3 ou KHCO_3 , avec de l'acide tartrique)	PP	Seul porteur autorisé : amidon de céréales
E 500 – Bicarbonate de sodium	AS	
E 501 – Carbonate de potassium	PP	Seulement pour pain d'épices
	Production de cacao	
E 500 – Carbonate de sodium	B	Adoucissement de l'eau pour le brassage
	AS	Production de sucre
E 516 – Sulfate de calcium	B	
E 524 – Hydroxyde de sodium	PP	Uniquement pour produits boulangers type bretzel*
	Co	Saponification
	AS	Production de sucre
	PC	Ajustement du pH pour la

		production d'amidon
E 525 – Hydroxyde de potassium	Co	Saponification
	AS	
Eau de chaux	AS	Production de sucre
E 509 – Chlorure de calcium	PL	Seulement pour la production de fromage
Acide carbonique	AS	Pour la précipitation du calcium excédentaire
Gélatine	Toutes catégories	Doit être mentionnée sur l'étiquette
	PP	Seulement pour les pâtisseries contenant du yaourt, du fromage blanc ou de la crème.
	FL	Pour la clarification de jus de fruits et légumes (raisons esthétiques)
Amidon « natif », amidon pré-gélatinisé	Toutes catégories	Issu de l'agriculture biologique
Fumée	PL, VC	De bois indigène, non traité. Ex : genévrier, conifères, hêtre
Extraits aromatiques	Toutes catégories	Huiles essentielles pures ou extraits purs identiques au matériel parent, extrait avec des agents autorisés.
Agents antiadhésifs - Cire d'abeille - Cire de carnauba - Huiles végétales	PP	
Présure	PL	Sans conservateurs chimiques
Enrobages incolores - Cire d'abeille - Paraffine naturelle dure - Cire micro-cristalline Film plastique	PL	Comme enveloppe de fromage, cires non colorées, ne doit pas contenir de fongicides ni d'additif
Acide lactique	VC	Pour traiter les enveloppes naturelles (boyaux)
Ferments d'ensemencement	Toutes catégories	Non génétiquement modifiés
Ethylene	FL	Seulement pour le mûrissement des bananes
Alun	FL	Pour stopper les coulures de latex sur la surface coupée des régimes de bananes
Enzymes	FL, AS	Sans conservateur chimique À utiliser uniquement en cas d'extraction difficile, également sous forme sèche, non modifiées génétiquement
Levure	PP, A, B	Sans OGM
Huile	AS	Pour empêcher la formation

		d'écume
	FL	Anti-agglomérant pour les fruits et légumes séchés
Matériel de filtration	Toutes catégories	Sans amiante
Terre de diatomée	Toutes catégories	
Perlite (E599)	Toutes catégories	Pour éliminer les protéines et processus de filtration
Bentonite	Toutes catégories	
Charbon actif	Toutes catégories	
Protéines végétales (ex. protéines de pois)	FL	Pour raisons esthétiques, clarification et collage
Acide tannique	AS	D'origine naturelle
Ester de sucre bio	AS	D'origine biologique
Acide sulfurique	AS	Contrôle du pH dans la production de sucre
Inuline et autres oligosaccharides	AS	D'origine biologique, seulement pour les crèmes glacées

* pochés dans une solution de bicarbonate de soude

Groupes de produits :

- PP – pain et pâtisserie
- PL – produits laitiers
- VC – viande et charcuterie
- FL – fruits et légumes
- PAE – plantes aromatiques et épices
- Co – cosmétiques
- H – huiles
- PC – produits céréaliers
- AS – agent sucrant, chocolat et crèmes glacées
- B – bière

5.4. Liste des types de sucres et de sels autorisés

Type de sucre	Groupes de produits
Miel (non industriel)	FL, PG, PP, PC, VC, PL
Sucre de canne complet	FL, PG, PP, PC, VC, PL, PAE
Sucre complet (non raffiné)	FL, PG, PP, PC, VC, PL, PAE
Sirop d'érable	FL, PG, PP, PC, VC, PL
Sucre de noix de coco et de palme	FL, PG, PP, PC, VC, PL, PAE
Jus de fruit	FL, PG
Jus de fruits concentrés	FL, PG, PP, PC, PL
Concentré de jus d'agave	FL, PG, PP, PC, PL
Sirop de topinambours	FL, PG, PP, PC, PL
Extrait de malt, sirop de malt	FL, PG, PP, PC
Sucres de céréales et d'amidon	FL, PP, PC, VC

Type de sel	Groupes de produits
Sel de mer, sel gemme ou sel raffiné sans ajout d'iode ou de fluor	FL, BG, PP, PC, VC, PL, PAE

Le sel peut contenir du carbonate de calcium comme agent antiagglomérant ou fluidifiant. Pour d'autres agents antiagglomérants ou fluidifiants une autorisation écrite de Demeter France est

nécessaire. Lors de cette demande, il doit être démontré qu'il est impossible d'utiliser du sel avec du carbonate de calcium ou sans antiagglomérant dans le procédé de fabrication en question.

Groupes de produits :

- PP – pain et pâtisserie
- PL – produits laitiers
- VC – viande et charcuterie
- FL – fruits et légumes
- PAE – plantes aromatiques et épices
- PC – produits céréaliers
- PG – pâtes de noix/noisettes, pâtes à tartiner et garniture

6. Emballage et matériaux d'emballage

L'emballage est un point important. La qualité Demeter des produits doit être conservée et protégée par les matériaux utilisés. Les aspects environnementaux doivent aussi être pris en compte lors du développement de l'emballage destiné aux produits Demeter. Dans beaucoup de cas l'emballage est une partie importante de l'apparence d'un produit. C'est pourquoi les matériaux d'emballage, de même que les aspects qui leurs sont liés, doivent mettre en valeur la qualité Demeter. L'emballage devient un outil de marketing de plus en plus important.

Les développements dans les matériaux d'emballage, tels que les bio-plastiques entièrement compostables, arrivent sur le marché bio. D'un autre côté, il peut y avoir des demandes très spécifiques pour l'emballage de certains produits Demeter. Les machines et les matériaux d'emballage demandent souvent des investissements sur le long terme.

Pour ces raisons, il y a peu de normes et d'exigences spécifiques sur l'emballage et les matériaux d'emballage, mais les stratégies packaging des produits Demeter doivent être évaluées par Demeter France.

Les exigences minimales sont les suivantes :

Il n'est pas permis d'utiliser des matériaux contenant du chlore (tel que le PVC) pour l'emballage de produits alimentaires Demeter. Pour l'emballage de produits Demeter, l'utilisation de l'aluminium doit être évitée. Si cela est nécessaire, alors il devrait être d'origine recyclée. Des solutions d'emballage pragmatiques qui ne respectent pas les exigences du cahier des charges transformation Demeter ne peuvent être autorisées que pour une durée limitée.

L'emballage est évalué sur les critères suivants :

- L'emballage doit être évité autant que possible.
- La qualité du produit doit être garantie. Demeter France peut demander une recherche.
- La qualité biodynamique spécifique doit aussi être conservée.
- Les effets négatifs potentiels sur la santé du consommateur doivent être pris en compte (ex : effets toxicologiques des produits).

Dans la mesure du possible :

- Les emballages doivent être récupérés (ex : système de collecte).
- Les matériaux doivent être certifiés (EN 13432, DIN V 54900) comme étant entièrement compostables (décomposition en carbone et O₂).
- Les matériaux utilisés doivent être entièrement recyclables.

Si les critères ci-dessus ne peuvent être respectés, une dérogation peut être donnée par Demeter France pour une solution la plus respectueuse de l'environnement possible. La dérogation est basée sur les informations données sur le matériau d'emballage (description précise du matériau et des processus de production) de même que sur un plan pour le développement d'une stratégie packaging plus adaptée. Une dérogation peut être donnée pour une période maximale de 5 ans.

Note : Les dérogations pour l'approbation de « la solution la plus respectueuse de l'environnement possible » doivent être validées par le Comité d'Accréditation de Demeter International.

7. Modifications des règles en vigueur

De manière générale, les règles décrites dans les cahiers des charges ne sont pas immuables. S'il apparaît nécessaire de proposer des amendements, une demande écrite accompagnée des justifications doit être envoyée à l'Assemblée des Membres de Demeter International.

Le même recours est possible si ces cahiers des charges ne couvrent pas certaines exigences spécifiques importantes dans un pays particulier.

8. Règles pour le contrôle des nuisibles

8.1. Bases et juridiction

Les règles de ces cahiers des charges s'appliquent aux zones de stockage et aux zones de travail (intérieures et extérieures) de l'entreprise de transformation. Le chapitre 8.3.1.2 concerne spécifiquement le traitement des produits Demeter en tant que tels.

8.2. Mesures préventives

Les mesures préventives sont prioritaires sur tout type de contrôle. Les procédures et substances listées ci-dessous sont autorisées pour la prévention et le contrôle.

8.3. Mesures de contrôle

8.3.1. Mesures générales

- Haut niveau d'hygiène, de rangement et de propreté
- Pièges à insectes (à appât, à poison anti-coagulant pour les rongeurs, à UV, à alcool, papiers collants, atmosphère inerte)
- Huiles naturelles répulsives (Citrus, lin, huiles animales)
- Générateurs d'ultrasons
- Insectes parasites ou prédateurs (ex : *Lariophagus*)
- Utilisation de la terre de diatomée
- Traitement thermique (chauffage, refroidissement)
- Préparations au pyrèthre sans pipéronyl butoxide. Une exception peut être accordée par Demeter France quant à la présence de pipéronyl butoxide, en cas d'obligation légale d'utilisation de matériel en contenant.

8.3.2. Traitement des produits attaqués (adapté au produit)

- Lavage à l'eau ou à la vapeur
- Tamisage ou battage
- Aspiration
- Air comprimé
- Mesures thermiques (refroidissement, flash-congélation, chaleur)
- Traitement au gaz inerte par exemple azote ou dioxyde de carbone

8.4. Protocole de traitement

Beaucoup de transformateurs sous-traitent le contrôle des nuisibles à des entreprises spécialisées. Ces entreprises doivent tenir un cahier de leurs activités et résultats. Ce cahier doit être disponible en cas d'inspection. Le sous-traitant doit s'engager à respecter cette norme par contrat avec le transformateur. Si le contrôle des nuisibles n'est pas sous-traité, un protocole doit être établi pour toutes les mesures de contrôle (date du traitement, matériel, dose, localisation des appâts).

8.5. Mesures de contrôle en cas de forte infestation

Si les mesures prophylactiques qui sont exigées en premier lieu (voir § 8.2.) ne sont pas suffisantes et que d'autres mesures de contrôle deviennent nécessaires, préférer les méthodes physiques aux méthodes chimiques. Quand on a recours à des méthodes chimiques, la règle est de traiter uniquement des pièces vides. Les produits Demeter devront être retirés auparavant.

En cas de forte infestation, une entreprise professionnelle peut intervenir, après accord de Demeter France, pour prendre des mesures autres que celles mentionnées ci-dessus. Une demande d'application de mesures spécifiques devra comporter :

- Un conseil et un justificatif de la part d'un professionnel du contrôle des nuisibles
- La description précise des moyens et du matériel utilisés
- Les mesures visant à empêcher la contamination des produits
- Les mesures visant à améliorer la prévention afin d'éviter la répétition du traitement

Les protocoles visant à améliorer les mesures de préventions sur le long terme peuvent faire partie de la procédure de demande d'application de mesures spécifiques en cas de forte infestation.

8.6. Mesures de nettoyage

Produits autorisés pour le nettoyage et la désinfection des bâtiments et installations (ex : machines et outils) :

- Savons de sodium et de potassium
- Lait de chaux
- Chaux
- Chaux vive
- Hypochlorite de sodium (ex : sous forme de Javel)
- Soude caustique
- Eau ionisée
- Potasse caustique (hydroxyde de potassium)
- Peroxyde d'hydrogène
- Essences naturelles de plantes
- Acides citrique, peracétique, formique, lactique, oxalique et acétique
- Alcool
- Acide nitrique (équipement de laiterie)
- Acide phosphorique (équipement de laiterie)
- Carbonate de sodium

Partie B

Cahiers des charges pour la transformation des différentes catégories de produits Demeter

I. Cahier des charges pour la certification de produits à base de fruits et légumes Demeter

(y compris les pommes de terre et produits à base de pommes de terre)

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	FRUITS	16
1.1.	<i>Stockage des fruits</i>	16
1.1.1.	Mûrissement des bananes.....	16
1.2.	<i>Ingrédients et additifs</i>	16
1.2.1.	Ingrédients.....	16
1.2.1.1.	Agents sucrants	16
1.2.2.	Additifs et aides techniques	16
1.2.2.1.	Additifs.....	16
1.2.2.2.	Aides techniques	16
1.3.	<i>Procédés de transformation selon les groupes de produits</i>	17
1.3.1.	Préparation	17
1.3.1.1.	Lavage des fruits	17
1.3.1.2.	Hachage des fruits	17
1.3.2.	Conservation des fruits.....	17
1.3.2.1.	Fruits secs.....	17
1.3.2.2.	Fruits surgelés	17
1.3.2.3.	Conserves de fruits stérilisées	17
1.3.3.	Jus de fruit, nectars et jus concentrés	17
1.3.3.1.	Jus de fruits et extraits de jus non raffinés	17
1.3.3.2.	Nectars (jus sucrés dilués) et sirops	18
1.3.3.3.	Jus concentrés	18
1.3.4.	Pulpe de fruits, pâte de fruits, produits à tartiner à base de fruits et produits semi-transformés.....	18
1.3.4.1.	Produits semi-transformés (pulpe et pâte de fruits)	18
1.3.4.2.	Agents gélifiants à base de fruits	18
1.3.4.3.	Pulpe et pâte de fruits.....	18
1.3.4.4.	Pâtes de fruit.....	19
1.3.4.5.	Produits à tartiner à base de fruits (préparations de fruits)	19
2.	LEGUMES ET POMMES DE TERRE	19
2.1.	<i>Stockage des légumes</i>	19
2.2.	<i>Transformation des légumes</i>	19
2.2.1.	Ingrédients et additifs.....	19
2.2.2.	Auxiliaires de transformation.....	19
2.3.	<i>Transformation selon le groupe de produits</i>	20
2.3.1.	Préparation des légumes.....	20
2.3.1.1.	Lavage.....	20
2.3.1.2.	Nettoyage et épluchage	20
2.3.1.3.	Hachage et tri	20

2.3.1.4.	Blanchiment	20
2.3.2.	Légumes pour la conservation	20
2.3.2.1.	Légumes secs (champignons compris)	20
2.3.2.2.	Légumes en boîtes et en bocaux (champignons compris).....	20
2.3.2.3.	Légumes conservés en milieu acide.....	20
2.3.2.4.	Légumes surgelés.....	21
2.3.3.	Jus de légumes	21
3.	<u>VINAIGRES DE FRUITS, PULPE DE TOMATES ET PREPARATIONS A BASE DE RAIFORT</u>	21
3.1.	<i>Vinaigre de fruits</i>	21
3.2.	<i>Pulpe de tomate</i>	21
3.3.	<i>Préparations à base de raifort</i>	21

1. Fruits (en principe tous les fruits Demeter peuvent être utilisés)

1.1. Stockage des fruits

L'utilisation de produits chimiques pour la conservation des fruits, tels que le traitement des surfaces ou la fumigation avec des conservateurs chimiques, est interdite, de même que l'irradiation des fruits. Les méthodes de stockage au froid, la régulation de l'hygrométrie et le stockage sous atmosphère contrôlée sont autorisés.

1.1.1. Mûrissement des bananes

L'éthylène peut être utilisé pour le mûrissement des bananes.

1.2. Ingrédients et additifs

1.2.1. Ingrédients

Toutes les matières premières Demeter peuvent être utilisées comme ingrédients.

1.2.1.1. *Agents sucrants comme décrits au paragraphe A.5.4.*

1.2.2. Additifs et aides techniques

1.2.2.1. *Additifs*

- Pectine E 440a pour les produits à tartiner à base de fruits
- Agar-agar E 406 pour les produits à tartiner à base de fruits. Ceux ci ne doivent pas contenir de phosphates ou de sulfate de calcium et ne doivent pas être conservés à l'aide de dioxyde de soufre
- Gomme de caroube E 410 pour pâtes à tartiner à base de fruits
- Amidon natif et amidon pré-gélatinisé certifiés bio
- Les enzymes, également sous forme sèche (amylolytique, pectolytique, protéolytique, sans conservateur chimique et non issues d'organismes génétiquement modifiés – ceci doit être certifié par écrit par le fournisseur), ne peuvent être utilisées que pour des extractions difficiles comme le cassis, les mûres, les groseilles à maquereaux, ou pour la production de jus de fruits concentrés.

1.2.2.2. *Aides techniques*

Les aides techniques suivantes sont autorisées :

- Matériaux de filtration sans amiante
- Huiles et matières grasses végétales (non hydrogénées) comme agent antiagglomérant pour fruits secs

- CO₂ et N₂ (azote) comme agents refroidissants et pour le stockage en atmosphère contrôlée (chambre froide)
- Alun pour la production de bananes, pour arrêter les coulures de latex de la surface coupée du régime de bananes
- Terre de diatomée pour la filtration
- Protéines végétales (ex. protéines de pois) pour des raisons esthétiques, pour la clarification et le collage
- Gélatine alimentaire pour la clarification de jus de fruits et légumes (raisons esthétiques), doit être mentionnée sur l'étiquette
- Bentonite

1.3. Procédés de transformation selon les groupes de produits

1.3.1. Préparation

1.3.1.1. *Lavage des fruits*

Le lavage doit être effectué avec de l'eau potable.

1.3.1.2. *Hachage des fruits*

Le hachage des fruits se fait mécaniquement.

1.3.2. Conservation des fruits

1.3.2.1. *Fruits secs*

Le séchage est la méthode de conservation des fruits la plus ancienne et souvent la plus douce. Le traitement des fruits contre le brunissement se fait au jus de citron ou au concentré de jus de citron. Le traitement des fruits au dioxyde de soufre (SO₂) ou avec une solution de sulfate est interdit. Pour éliminer la pellicule de cire, des prunes par exemple, un traitement bref à l'eau bouillante est possible. La lyophilisation (séchage par congélation) n'est autorisée que pour certaines applications et uniquement sur dérogation donnée par Demeter France. Les huiles et matières grasses végétales (non hydrogénées) peuvent être utilisées comme agent antiagglomérant.

1.3.2.2. *Fruits surgelés*

Seuls des fruits frais et irréprochables peuvent être surgelés. Le traitement des fruits avec des acides naturels comme le jus de citron ou le concentré de jus de citron Demeter est autorisé. Les fruits peuvent être blanchis avant d'être surgelés. L'addition de saccharose sous forme sèche ou sous forme de sirop n'est pas autorisée. L'utilisation d'acide ascorbique comme antioxydant n'est pas autorisée.

1.3.2.3. *Conserves de fruits stérilisées*

Pour la fabrication de conserves de fruits, seuls des fruits frais et irréprochables doivent être utilisés. Le traitement des fruits avec des acides naturels comme le jus de citron ou le concentré de jus de citron Demeter est autorisé. Le liquide de conservation peut être préparé avec du miel, du sucre de canne complet ou du sucre non raffiné. Pour des raisons diététiques et nutritionnelles, ces additifs doivent être utilisés dans les concentrations les plus faibles possibles. Pour la stérilisation, utiliser si possible des méthodes de pasteurisation rapide à haute température (procédé HTST).

1.3.3. Jus de fruit, nectars et jus concentrés

1.3.3.1. *Jus de fruits et extraits de jus non raffinés*

Les jus de fruits et extraits du jus non raffinés sont obtenus à partir de fruits Demeter frais, sains et mûrs, par des procédés mécaniques. Ils ne peuvent pas être reconstitués à partir de concentrés. Les additifs et ingrédients autres que le jus de fruits pur sont interdits. Dans le cas d'extractions difficiles comme pour le cassis, la mûre, la groseille à maquereaux, il est possible d'utiliser des enzymes (pectolytiques, protéolytiques et amylolytiques), aussi sous forme séchée, non conservées

chimiquement. L'adjonction de dioxyde de soufre est interdite dans la production des jus de fruits. Les méthodes de conservation autorisées sont la pasteurisation, la réfrigération, le traitement à l'acide carbonique sous pression. L'élimination des dépôts se fait si nécessaire par centrifugation. Des matériaux de filtration exempts d'amiantes peuvent être utilisés.

Les produits suivants peuvent être utilisés :

- Terre de diatomée pour la filtration fine
- Bentonite pour l'élimination de protéines
- Gélatine pour la clarification

De manière générale, l'objectif est de fabriquer autant que possible des jus troubles, aux dépôts naturels. La pasteurisation et la mise en bouteille des jus doivent être faites par les méthodes les plus douces, dégradant le moins possible la qualité du jus. L'embouteillage aseptique est possible et souhaitable.

1.3.3.2. *Nectars (jus sucrés dilués) et sirops*

Les nectars peuvent être produits à partir de fruits à noyaux ou à pépins (ainsi qu'à partir de fruits et baies sauvages) en utilisant les agents sucrants énumérés au paragraphe A.5.4. et de l'eau potable, dans la mesure où une addition d'eau et/ou de sucre est nécessaire pour obtenir des jus agréables à boire. Les sirops sont des concentrés de fruits, non dilués, sucrés, destinés à être dilués pour être bus. L'idéal est une teneur en jus de fruits la plus élevée possible (teneur en pulpe de fruits), avec addition minimale de miel et/ou de sucre. La pasteurisation et la mise en bouteille des nectars doivent être faites par les méthodes les plus douces, dégradant le moins possible la qualité du jus. L'embouteillage aseptique est possible.

1.3.3.3. *Jus concentrés*

La production de jus concentrés se fait à partir de jus de fruit ou d'extraits de jus non raffinés (voir § 1.3.3.1.). Les concentrés de jus sont produits sans adjonction d'agent sucrant. L'évaporation se fait de préférence dans des évaporateurs multi-effets à flux descendant et/ou des évaporateurs à couche mince, si possible sous vide. Les enzymes (pectolytique, protéolytique, amylolytique, sans conservateur chimique) peuvent être utilisées, aussi sous forme sèche, pour produire les jus concentrés. La désacidification des jus à l'aide de carbonate de calcium est interdite.

La clarification (voir § 1.3.3.1. et 1.2.2.2.) est autorisée avec autorisation écrite.

1.3.4. *Pulpe de fruits, pâte de fruits, produits à tartiner à base de fruits et produits semi-transformés*

1.3.4.1. *Produits semi-transformés (pulpe et pâte de fruits)*

Les produits semi-transformés ne doivent pas être conservés chimiquement. En extrayant la pulpe, prendre garde à enlever le plus possible les noyaux et trognons.

1.3.4.2. *Agents gélifiants à base de fruits*

La fabrication d'agents gélifiants traditionnels à base de fruits Demeter est possible et souhaitable. Leur emploi peut remplacer d'autres épaississants et contribuer ainsi à créer un meilleur produit.

1.3.4.3. *Pulpe et pâte de fruits*

Pâte : à préparer sans agent sucrant (ex : pommes en pâte de pommes).

La pulpe de fruits acides (ex : pulpe de pommes) peut être sucrée avec du miel, du sucre de canne complet ou du sucre non raffiné.

Pulpe de prunes : produit non sucré, obtenu à partir de fruits frais ou secs.

Aucun autre additif n'est autorisé. Pour les pulpes issues d'autres fruits sucrés comme la mangue ou la poire, aucun additif n'est autorisé que le fruit.

1.3.4.4. Pâtes de fruit

L'adjonction de tout agent sucrant est interdite. La pâte est obtenue à partir des fruits par cuisson à la vapeur ou cuisson simple, pressage et concentration par évaporation. L'évaporation est, si possible, réalisée sous vide. Si des jus de fruit sont utilisés dans la fabrication, ils doivent satisfaire aux exigences indiquées au paragraphe 1.3.3.

1.3.4.5. Produits à tartiner à base de fruits (préparations de fruits)

Remarque préliminaire : pour les appellations « confitures », « marmelades » et « pâtes à tartiner à base de fruits », les normes officielles en vigueur sont applicables : teneur en fruits et en sucre. Ne sont reprises ici que les règles spécifiques à Demeter.

Si on utilise la pulpe ou la pâte de fruits pour fabriquer des pâtes à tartiner, elles doivent être conformes aux règles des paragraphes 1.3.4.1 et 1.3.4.3. Les agents gélifiants autorisés sont la pectine E 440a et l'agar-agar (E 406). Comme épaississants sont autorisés la gomme de caroube E 410, l'amidon natif et l'amidon pré-gélatinisé. Il est recommandé, pour la gélification, d'utiliser le plus possible de pectine de provenance naturelle. Les acides naturels (jus et concentré de citron) sont autorisés comme antioxydants et régulateurs d'acidité. Les agents sucrants autorisés sont listés au paragraphe A.5.4. L'évaporation, si nécessaire pour la fabrication de pâtes à tartiner, doit se faire sous vide. Le sirop d'agave ou le sirop de topinambour sont des agents sucrants recommandés pour les pâtes à tartiner diététiques.

2. Légumes et pommes de terre

Tout ce qui est spécifié ici est également valable pour les pommes de terre.

Tous les légumes et pommes de terre Demeter peuvent être utilisés.

2.1. Stockage des légumes

Il est interdit de traiter les légumes avec des conservateurs chimiques (ex : éthylène ou acétylène) pour le stockage. Il en va de même pour l'irradiation des légumes. Les procédés de stockage reconnus dans des entrepôts ou en silos (selon le type de légumes) ainsi que le stockage sous atmosphère contrôlée sont autorisés.

2.2. Transformation des légumes

2.2.1. Ingrédients et additifs

Par principe, tous les ingrédients Demeter peuvent être utilisés.

Sont autorisés en outre :

- Cultures de ferments (starter), non génétiquement modifiés : une attestation écrite doit être fournie par le fournisseur.
- Sel : voir paragraphe A.5.4.

Agents sucrants autorisés :

- Voir paragraphe A.5.4. Tous les sucres mentionnés au paragraphe A.5.4. peuvent être utilisés pour la fermentation des produits vinaigrés et lacto-fermentés.

2.2.2. Auxiliaires de transformation

- Matériau de filtration sans amiante pour les jus de légumes
- Terre de diatomée pour la clarification (uniquement sur dérogation)
- CO₂ et N₂ comme réfrigérants et pour le stockage sous atmosphère contrôlée
- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénées

2.3. Transformation selon le groupe de produits

2.3.1. Préparation des légumes

2.3.1.1. *Lavage*

Le prélavage peut être fait à l'eau courante. Le dernier lavage ne peut être fait qu'à l'eau potable.

2.3.1.2. *Nettoyage et épluchage*

Les procédés de nettoyage mécaniques sont autorisés de manière générale. Les procédés d'épluchages mécaniques sont autorisés pour les légumes dont la peau n'est généralement pas mangée. Il est également possible d'utiliser la vapeur pour l'épluchage.

2.3.1.3. *Hachage et tri*

Les méthodes habituelles sont à utiliser pour le hachage et le tri.

2.3.1.4. *Blanchiment*

Si possible, le blanchiment est fait à la vapeur pour une meilleure conservation des nutriments.

2.3.2. Légumes pour la conservation

2.3.2.1. *Légumes secs (champignons compris)*

Pour préparer les légumes, on se sert des procédés habituels (voir § 2.3.1.) : lavage, tri, nettoyage et si nécessaire découpe et hachage. Pour empêcher le brunissement, un traitement avec des acides naturels (jus de citron et jus de citron concentré Demeter) est autorisé. La surgélation suite au blanchiment dans le but de réduire la teneur en eau des aliments, et les traitements au dioxyde de soufre et au sulfite de sodium sont interdits. Les huiles et matières grasses végétales non hydrogénées peuvent être utilisées comme agent antiagglomérant/antiadhésif. Le séchage doit se faire de la manière la plus douce possible, par déshydratation par exemple.

Les méthodes suivantes sont interdites : le séchage à haute fréquence, la déshydratation chimique (sel excepté) et le séchage direct avec des combustibles fossiles. La lyophilisation est uniquement autorisée pour certaines applications et uniquement sur dérogation donnée par Demeter France.

2.3.2.2. *Légumes en boîtes et en bocaux (champignons compris)*

Pour la préparation des légumes utiliser les procédés habituels (voir § 2.3.1 : lavage, tri, nettoyage, si nécessaire : découpe, hachage). Pour les légumes clairs, il est possible d'ajouter des acides naturels (ex : jus de citron, jus de pommes, jus de choucroute Demeter). L'emploi de chlorure de calcium pour les tomates est interdit.

Les conserves de légumes doivent subir un traitement à la chaleur adéquat (stérilisation).

2.3.2.3. *Légumes conservés en milieu acide*

- Légumes lacto-fermentés. L'utilisation de ferments d'ensemencement est autorisée pour la préparation de légumes lacto-fermentés. Du miel, du sucre de canne complet ou du sucre non raffiné peuvent être ajoutés jusqu'à 1 %. L'utilisation de conservateurs est interdite. Les olives lacto-fermentées ne doivent pas être traitées à l'hydroxyde de sodium. La pasteurisation des légumes lacto-fermentés est autorisée, mais ne devrait être utilisée qu'en cas d'absolue nécessité.
- Légumes conservés au vinaigre (acide acétique). Le liquide de conservation des légumes est fait à partir de vinaigre Demeter, de sel de cuisine et de miel, de sucre de canne complet ou de sucre non raffiné, d'plantes aromatiques et d'épices. L'addition de jus de citron est autorisée. Les acides naturels isolés et les conservateurs chimiques sont interdits. Les produits finis peuvent être pasteurisés.

2.3.2.4. Légumes surgelés

Les procédés habituels sont utilisés (voir § 2.3.1 : lavage, tri, nettoyage, si nécessaire découpe, éminçage et blanchiment). Les légumes sont surgelés sans liquide supplémentaire. Le processus de congélation doit s'effectuer le plus rapidement possible, à l'aide de méthodes de surgélation (ex : par convection (circulation d'air froid), par immersion ou aspersion (avec azote liquide, par exemple)).

2.3.3. Jus de légumes

Pour acidifier les jus de légumes, des acides naturels (ex : vinaigre de cidre Demeter, jus de choucroute Demeter) peuvent être utilisés. Le jus de choucroute est obtenu à partir de choucroute Demeter. La filtration avec de la terre de diatomée n'est autorisée qu'avec l'autorisation écrite de Demeter France. Selon leur valeur de pH, les jus seront pasteurisés ou stérilisés. La pasteurisation, entraînant une perte de qualité moindre, est à privilégier. La séparation mécanique des jus est autorisée.

3. Vinaigres de fruits, pulpe de tomates et préparations à base de raifort

3.1. Vinaigre de fruits

L'emploi de ferments d'ensemencement est autorisé.

Le vinaigre de fruits (de même que le vinaigre de vin et le vinaigre de betterave) est élaboré à partir de fruits Demeter. De l'alcool Demeter peut être utilisé comme ingrédient dans la production de vinaigre. La production d'essences de vinaigres est interdite. Les procédés traditionnels et les procédés de fabrication rapide du vinaigre peuvent être utilisés. Toute addition de colorant caramel (E 150) et d'acide sulfurique est interdite, de même que l'emploi d'E 536 (hexacyanoferrate de potassium). Les procédés de fabrication de vinaigre synthétique sont interdits.

3.2. Pulpe de tomate

Le concentré de tomate est obtenu par déshydratation à la chaleur de la pulpe de tomate. Pour ajuster le contenu en matière sèche, de la pulpe fraîche peut être incorporée. Les conservateurs chimiques sont interdits.

3.3. Préparations à base de raifort

Pour la production de préparations à base de raifort telles que raifort râpé ou pâte de raifort, l'utilisation d'acide sulfurique SO₂ est interdite. L'ajout de jus et de concentré ou de jus de citron Demeter est autorisé.

II. Cahier des charges pour la certification produits transformés à base de noix, graines et amandes Demeter

(y compris beurres/purées de noix et pâtes à tartiner)

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	<u>GENERALITES</u>	22
2.	<u>INGREDIENTS</u>	22
2.1.	<i>Ingrédients</i>	22
2.2.	<i>Agents sucrants et sel</i>	22
3.	<u>TRANSFORMATION</u>	22

1. Généralités

Les règles s'appliquant aux huiles et matières grasses issues de noix, de graines et d'amandes sont définies dans la partie B.VIII.

Le beurre / la purée de noix peut contenir toutes sortes de noix et graines mais la composition doit être déclarée sur l'étiquette.

2. Ingrédients

2.1. Ingrédients

En principe, toutes les matières premières de qualité Demeter peuvent être utilisées.

2.2. Agents sucrants et sel

Voir paragraphe A.5.4.

3. Transformation

Seuls les procédés mécaniques comme le lavage, séchage, grillage, pelage, mélange, hachage et broyage sont autorisés pour toutes les étapes de transformation.

III. Cahier des charges pour la certification de pains, pâtisseries et viennoiseries Demeter

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	<u>INGREDIENTS ET ADDITIFS</u>	24
1.1.	<i>Ingrédients</i>	24
1.1.1.	Lait et produits laitiers	24
1.1.2.	Types de sucre.....	24
1.1.3.	Agents de fermentation (agents levants).....	24
1.1.3.1.	<i>Micro-organismes</i>	24
1.1.3.2.	<i>Agents levants chimiques</i>	24
1.1.4.	Sel.....	24
1.1.5.	Matières grasses pour les produits de boulangerie frits	24
1.1.6.	Enrobage de chocolat	25
1.1.7.	Préparations de fruits	25
1.2.	<i>Additifs</i>	25
1.2.1.	Agents gélifiants autorisés	25
1.2.2.	Arômes	25
1.3.	<i>Auxiliaires</i>	25
1.3.1.	Séparateurs et antiadhésifs pour moules	25
1.3.2.	Papier sulfurisé et papier aluminium	25
2.	<u>METHODES DE TRANSFORMATION</u>	25
2.1.	<i>Mouture</i>	25
2.2.	<i>Stockage et temps de stockage de la farine</i>	25
2.3.	<i>Prolongation ou interruption de la levée par refroidissement ou congélation</i>	26
2.4.	<i>Congélation</i>	26
2.5.	<i>Fours</i>	26
2.6.	<i>Moules, plaques et filets de cuisson</i>	26
3.	<u>ETIQUETAGE (INFORMATION SUPPLEMENTAIRE)</u>	26

1. Ingrédients et additifs

1.1. Ingrédients

En principe toutes les matières premières de qualité Demeter peuvent être utilisées.

1.1.1. Lait et produits laitiers

Par précaution, les produits à base de lait déshydraté ne doivent pas être utilisés.

1.1.2. Types de sucre

Voir paragraphe A.5.4.

1.1.3. Agents de fermentation (agents levants)

Il convient, en tout premier lieu, de privilégier la fermentation spontanée de la farine au contact de l'eau exclusivement.

1.1.3.1. *Micro-organismes*

Les ferments suivants sont autorisés :

- Levain naturel démarré et conduit dans l'entreprise suivant le décret 93-1074 du 13 septembre 1993, sans apport de levure.

D'après le décret n°93-1074 du 13 septembre 1993, « le levain est une pâte composée de farine de blé et de seigle, ou de l'un seulement de ces deux ingrédients, d'eau potable, éventuellement additionnée de sel, et soumise à une fermentation acidifiante, dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte. Le levain renferme une microflore acidifiante constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Toutefois, l'addition de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) est admise dans la pâte destinée à la dernière phase du pétrissage, à la dose maximale de 0,2% par rapport au poids de farine mise en œuvre à ce stade. »

En dernier recours, le levain liquide peut être utilisé comme starter uniquement au premier stade. Le but étant de développer un processus qui s'enchaîne sans utiliser de levure.

- Levure biologique pour la panification (levure élevée sur des substrats biologiques) : tolérance de 0.2% du poids de la farine mise en œuvre lors de la pétrissée.
- Levure biologique de boulanger en utilisation pure, 10 grammes maximum au kilo de farine. La levure doit être indiquée dans la liste des ingrédients.
- Levure biologique pour la viennoiserie

1.1.3.2. *Agents levants chimiques*

Les agents levants suivants peuvent être utilisés :

- E 501 - Bicarbonate de potassium pour le pain d'épices uniquement
- Levure chimique à l'acide tartrique (bicarbonate de sodium ou de potassium, NaHCO_3 (KHCO_3), avec de l'acide tartrique) pour le pain d'épice et la pâtisserie seulement. L'amidon de céréales est le seul porteur autorisé pouvant y être mélangé.

Les agents levants contenant des phosphates sont interdits.

1.1.4. Sel

Voir paragraphe A.5.4.

1.1.5. Matières grasses pour les produits de boulangerie frits

Les huiles de friture à base de tournesol oléique ou de mélange d'huiles sont à privilégier.

Les huiles d'arachide et de palme, au moins de qualité biologique, sont autorisées uniquement pour les fritures.

1.1.6. Enrobage de chocolat

L'utilisation de chocolat de couverture certifié biologique est autorisée. S'il contient de la lécithine comme additif, elle doit être biologique.

1.1.7. Préparations de fruits

Voir partie B.I. §1.3.4.

1.2. Additifs

1.2.1. Agents gélifiants autorisés

- E 406 Agar-agar
- E 440a Pectine. Elle ne doit pas contenir de phosphates, de sulfate de calcium ou de sucre raffiné, et ne pas être conservée avec du dioxyde de soufre. Les pectines aminées (E 440b) sont interdites

1.2.2. Arômes

Les arômes utilisés dans la pâtisserie fine ne peuvent être que des huiles essentielles pures ou des extraits purs, identiques à la matière mère. Ces arômes et extraits peuvent être obtenus par les méthodes d'extraction suivantes : pression, eau et vapeur, vinaigre, huile, éthanol ou CO₂.

1.3. Auxiliaires

1.3.1. Séparateurs et antiadhésifs pour moules

Les agents antiadhésifs suivants sont autorisés : farine de céréales, huiles et matières grasses végétales, beurre et autres matières grasses animales. La farine de bois, les papiers antiadhésifs, l'oxyde de magnésium et les émulsions antiadhésives sont interdits. Les cires sont autorisées jusqu'à ce qu'un matériau de remplacement plus approprié soit trouvé.

1.3.2. Papier sulfurisé et papier aluminium

La cuisson dans du papier ou des feuilles de cuisson contenant de l'aluminium ou du silicone est interdite, y compris pour éviter que les petits articles boulangers (ex : bretzels, petits pains, biscuits, etc.) n'attachent.

2. Méthodes de transformation

2.1. Mouture

Le lavage ou le brossage des céréales (blé en particulier) est fortement recommandé avant mouture. L'utilisation de la meule en pierre brute naturelle d'un seul bloc est à préférer. Les meules constituées de plusieurs blocs de pierre cerclés sont acceptées. La pierre reconstituée ou l'amalgame de pierre est interdit. Les producteurs ou transformateurs déjà équipés de ce type de meules pourront obtenir une dérogation sur demande auprès de Demeter France, le temps de procéder au renouvellement de leur(s) installation(s). Pendant l'opération de mouture, le différentiel de température entre le grain brut et la farine ne doit pas dépasser 10°C.

La meule à marteau est interdite, car sa grande vitesse de rotation provoque un échauffement qui amoindrit la qualité du produit. Les meules d'acier (cylindres) peuvent être autorisées sur dérogation uniquement pour l'obtention de farine blanche (farine de froment de type 65).

2.2. Stockage et temps de stockage de la farine

C'est au boulanger de décider si de la farine fraîchement moulue ou de la farine stockée depuis plus longtemps doit être utilisée. 48 heures après la mouture est le temps minimum pour que le blé moulu retrouve sa stabilité d'organisation.

2.3. Prolongation ou interruption de la levée par refroidissement ou congélation

Pour des raisons techniques, l'allongement ou l'interruption de la levée de la pâte au cours de la production est autorisée par refroidissement. La congélation est interdite.

2.4. Congélation

Les fruits peuvent être congelés pour être disponibles indépendamment de la saison. L'idéal serait cependant de mettre sur le marché des pâtisseries de saison.

L'usage du four à micro-ondes est interdit pour la décongélation. La congélation de pain, de pâte et de pâtisseries est proscrite.

2.5. Fours

Les fours à sole en matériau réfractaire avec chauffage au bois sont recommandés. Le boulanger doit s'assurer que le bois n'a pas été imprégné et ne contient pas de substances étrangères introduites lors de la transformation du bois.

La cuisson au four à infrarouges haute fréquence est interdite. Lors de l'achat d'un four, le gaz est préférable à l'électricité ou au fuel, d'un point de vue environnemental.

Les terminaux de cuisson sont interdits.

2.6. Moules, plaques et filets de cuisson

Des moules et plaques en acier, inox, céramique ou verre, non recouverts de silicone ou de téflon peuvent être utilisés. Tous les matériaux de cuisson en silicone, téflon et aluminium sont interdits.

3. Etiquetage (information supplémentaire)

Le pain et les produits boulangers Demeter, emballés ou non, doivent être accompagnés d'une liste des ingrédients à disposition de tous les consommateurs, détaillants et distributeurs.

IV. Cahier des charges pour la certification de céréales, produits céréaliers et pâtes Demeter

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	<u>GENERALITES</u>	27
2.	<u>INGREDIENTS ET ADDITIFS</u>	27
2.1.	<i>Ingrédients pour les produits à base de pâte</i>	27
2.1.1.	<i>Ingrédients pour les pâtes</i>	27
2.1.2.	<i>Ingrédients pour les pâtes fourrées</i>	27
2.2.	<i>Cultures de micro-organismes, additifs, arômes</i>	28
3.	<u>TRANSFORMATION</u>	28
3.1.	<i>Méthodes de transformation</i>	28
3.2.	<i>Auxiliaires de transformation</i>	28

1. Généralités

Cette directive couvre :

- Les céréales, céréales moulues, flocons de céréales y compris sarrasin, quinoa et amarante
- Les produits issus des précédents, par exemple : céréales pour le petit déjeuner (müesli), mélanges boulangers, mélanges secs avec un fort pourcentage de céréales (rissoles, patties, risotto), succédanés de café à base de céréales, amidon natif et amidon pré-gélatinisé, gluten, malt
- Produits de pâtisserie (y compris pâtisseries fourrées)

2. Ingrédients et additifs

En principe toutes les matières premières Demeter peuvent être utilisées comme ingrédients.

Agents sucrants autorisés : voir partie A.5.4.

Sel : voir partie A.5.4.

2.1. Ingrédients pour les produits à base de pâte

2.1.1. Ingrédients pour les pâtes :

- Céréales ou produits de céréales moulues, comme la farine et la semoule
- Œufs
- Plantes aromatiques et épices
- Légumes

2.1.2. Ingrédients pour les pâtes fourrées

- Tous les ingrédients du paragraphe 2.1.1. ci-dessus et en plus :
- Lait et produits laitiers
- Viande et produits à base de viande
- Légumes et produits à base de légumes
- Produits à base de soja (soja certifié Demeter ou bio exclusivement)

2.2. Cultures de micro-organismes, additifs, arômes

- Pour les mélanges prêts à cuire, les cultures de micro-organismes suivantes (non modifiées génétiquement), si disponibles cultivées sur substrats certifiés bio, sont autorisées : levain, levain déshydraté en granulés, levure, produits à base de levure.
- Les auxiliaires de cuisson pour les mélanges prêts à cuire sont limités aux petits articles boulangers, baguettes, biscottes et pains grillés, en conformité avec les cahiers des charges pain et produits boulangers.
- Pour les mélanges prêts à l'emploi : levure à l'acide tartrique comme agent levant.
- Les arômes doivent être des extraits de plantes certifiées bio, ex : huiles essentielles.

Les autres additifs sont interdits. L'utilisation d'antibiotiques pour éviter la formation naturelle d'acide dans la production de l'amidon est interdite.

3. Transformation

3.1. Méthodes de transformation

La méthode suivante n'est **pas** autorisée (liste négative) :

- Production d'amidon modifié à l'aide de produits chimiques ou d'enzymes

Les techniques d'extrusion, pour la production de céréales soufflées par exemple, sont autorisées aux conditions suivantes uniquement :

- Le produit doit être issu de matières premières Demeter
- L'étiquetage du produit respecte le cahier des charges identification Demeter (paragraphe 4.1.3) : pas d'utilisation du logo Demeter, indication des ingrédients Demeter dans la liste des ingrédients.

3.2. Auxiliaires de transformation

- Azote (N₂)
- Gaz carbonique (CO₂)
- Hydroxyde de sodium (NaOH) pour ajuster la valeur du pH dans la production d'amidon
- Enzymes isolées (chimiquement) non autorisées

V. Cahier des charges pour le traitement et la transformation de plantes aromatiques et médicinales, et d'épices Demeter

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	<u>RECOLTE</u>	29
2.	<u>INGREDIENTS, ADDITIFS ET AUXILIAIRES DE TRANSFORMATION</u>	29
2.1.	<i>Ingrédients et additifs</i>	29
2.2.	<i>Auxiliaires de transformation</i>	29
3.	<u>SECHAGE ET AUTRES METHODES DE CONSERVATION</u>	30
3.1.	<i>Séchage</i>	30
3.2.	<i>Autres méthodes de conservation</i>	30
4.	<u>TRANSFORMATION ULTERIEURE</u>	30
4.1.	<i>Hachage et découpe</i>	30
4.2.	<i>Nettoyage</i>	31
4.3.	<i>Mélange</i>	31
5.	<u>DESINFECTION ET STERILISATION</u>	31

1. Récolte

Lors de la récolte, il faut veiller avant tout à l'état irréprochable des plantes : absence de maladies, de parties végétales mortes, de pourriture, etc. Pour éviter une contamination microbienne, il est important de s'assurer que les plantes aromatiques et les épices ne touchent pas le sol pendant la récolte. Si le nettoyage est nécessaire, de l'eau potable sans additif doit être utilisée. Cette eau de nettoyage doit être éliminée des plantes autant que possible avant transformation.

Pour les aromates, les opérations de cueillette doivent, de préférence, être faites avec des outils à main (sans moteur). Faire attention aux heures de récoltes - les parties aériennes dans la journée, les parties souterraines après 15 heures et aux stades de récolte suivants :

- Racines : pendant le repos végétatif
- Feuilles : en période active de croissance
- Fleurs : au début d'épanouissement
- Graines : à maturité
- Ecorces : uniquement sur des arbres ou des branches coupées au début ou à la fin du repos végétatif

2. Ingrédients, additifs et auxiliaires de transformation

2.1. Ingrédients et additifs

Toutes les matières premières Demeter peuvent être utilisées comme ingrédients. Sont autorisés, en plus:

- Le sel (voir paragraphe A.5.4.)
- Les agents sucrants (voir paragraphe A.5.4.)
- E 170 Carbonate de calcium

2.2. Auxiliaires de transformation

Le dioxyde de carbone et l'azote (N₂) pour la stérilisation et la mouture à froid.

3. Séchage et autres méthodes de conservation

Le séchage doit être exécuté de la manière la plus douce possible pour garder un maximum de qualité et dans des conditions optimales pour chaque produit. La température de séchage doit être déterminée en fonction du produit. Veillez aux conditions optimales d'hygiène pendant tout le processus.

3.1. Séchage

Le séchage direct à la lumière du soleil, au champ ou sur le sol en andains pour préfanage, afin de réduire le temps de récolte, est autorisé uniquement pour les fruits et graines médicinales (ex : cumin, fenouil, etc.). Pour des raisons d'hygiène, le séchage proprement dit ne doit pas être fait au champ.

Le séchage utilisant le soleil indirectement, ou à l'air, dans un endroit ombragé et protégé des nuisibles et des sources de contamination est possible (ex : sur claies). Les procédés de séchage artificiel sur tapis roulants ou étagères, sous vide, par lyophilisation (flash-congélation) ou par condensation sont autorisés.

De manière générale, le séchage direct avec des combustibles fossiles et la déshydrations par des méthodes chimiques sont interdits (voir exceptions § 3.2.). L'utilisation de l'énergie solaire et de procédés économiseurs d'énergie sont expressément recommandés.

Pour les aromates, le séchage doit commencer le plus tôt possible après la cueillette pour éviter la fermentation. Les plantes ne seront jamais en contact avec le sol et à l'abri des poussières. La température du local ne devra pas dépasser 38°C. Le local devra être sain, aéré et le plus obscur possible. Dans sa construction, les matériaux suivants sont exclus : le fibrociment, les panneaux de particules agglomérées et tout matériau ayant reçu un traitement par produits chimiques. Il est recommandé de prévoir une enceinte fermée, à l'abri de la lumière et de la munir d'un déshumidificateur avec ventilateur dont la température ne doit pas dépasser 35°C (la fourchette optimum étant entre 26 et 33°C). Les matériaux d'isolation de cette enceinte ne devront pas être en contact avec l'air du séchoir. Ils devront être recouverts par des matériaux naturels tels que bois, plâtre, brique, chaux, ciment blanc.

La température de séchage doit être inférieure à 42° si c'est possible du point de vue hygiénique.

Il est interdit de recouvrir les plantes sèches de pellicules d'extraits tels que des acides aminés, des acides gras, du sucre ou des émulsifiants. Les substances naturelles (comme par exemple les huiles) certifiées Demeter ou biologiques respectant les normes des règlements CE 834/2007 et 889/2008 sont autorisées comme agent de traitement des surfaces.

Le séchage à haute fréquence est interdit.

3.2. Autres méthodes de conservation

La macération dans des huiles végétales ou du vinaigre de qualité Demeter, « En conversion vers Demeter » ou de qualité biologique conformes aux règlements CE 834/2007 et 889/2008 est autorisée. Le séchage à l'aide d'électrolytes est permis, mais le seul électrolyte autorisé est le sel (voir § 2.1.). La surgélation est autorisée.

4. Transformation ultérieure

4.1. Hachage et découpe

Le hachage des plantes aromatiques et des épices entraîne toujours une perte d'huiles essentielles. C'est pourquoi il faudrait commercialiser autant que possible des plantes aromatiques et des épices entières ou grossièrement hachées. Pour moulin et couper des épices et plantes aromatiques, les procédés usuels de mouture et de hachage sont autorisés. Si de la poussière est produite, elle doit être aspirée. L'air rejeté ne devrait arriver dans l'environnement qu'après purification.

Les procédés de hachage utilisant de l'azote ou du gaz carbonique comme moyen réfrigérant sont autorisés. Pour des raisons énergétiques, les procédés fermés utilisant la mouture à froid à l'aide d'azote sont à privilégier.

4.2. Nettoyage

Pour « nettoyer » les produits, on peut utiliser les méthodes physiques usuelles comme le tamisage, le tri, des machines d'épierrage, des aimants, la filtration.

4.3. Mélange

La production de mélanges d'épices et de plantes aromatiques est autorisée. Seul le carbonate de calcium E 170 est autorisé comme antiagglomérant.

5. Désinfection et stérilisation

La présence de bactéries est avant tout dépendante de la récolte et de la transformation des plantes aromatiques et des épices. C'est pourquoi il faut veiller à l'optimisation des méthodes employées.

Les entreprises fabriquant des produits sensibles devraient choisir des plantes aromatiques et épices cultivées, récoltées, transformées et stockées de la meilleure façon possible. Dans de nombreux cas, ceci garanti déjà un faible taux de contamination microbienne.

La désinfection ne doit intervenir que si elle s'avère absolument nécessaire. Les méthodes de désinfection autorisées sont l'utilisation de la chaleur sèche ou humide. La désinfection à la vapeur très chaude dans les cas où cela est techniquement possible, est préférable aux autres traitements par la chaleur. En général, les traitements qui utilisent une exposition de courte durée à haute température sont les plus efficaces (par exemple : 105 à 115 °C pendant 2 à 5 minutes). L'utilisation de radiations ionisantes et de micro-ondes pour la désinfection est interdite, de même que toutes les méthodes chimiques.

Pour le contrôle des nuisibles, la surgélation après séchage est autorisée.

VI. Cahier des charges pour le conditionnement et la transformation, de viandes et produits carnés DEMETER

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	<u>GENERALITES</u>	33
2.	<u>INGREDIENTS ET ADDITIFS</u>	33
2.1.	<i>Ingrédients</i>	33
2.1.1.	Sel.....	33
2.1.2.	Sucre.....	33
2.1.3.	Plantes aromatiques et épices.....	33
2.2.	<i>Additifs et auxiliaires de transformation</i>	33
2.2.1.	Acide lactique	33
2.2.2.	Citrates	33
2.2.3.	Ferments d'ensemencement (cultures de micro-organismes).....	33
2.2.4.	Enveloppes de saucisses - boyaux	34
2.2.5.	Substances pour bain de conservation	34
2.2.6.	Fumage.....	34
3.	<u>PROCEDES DE TRANSFORMATION</u>	34
3.1.	<i>Maturation de la viande</i>	34
3.2.	<i>Réfrigération de la viande</i>	34
3.3.	<i>Congélation de la viande</i>	34
3.4.	<i>Sang</i>	34
3.5.	<i>Viandes en gelée</i>	34
3.6.	<i>Salaisons</i>	34
3.7.	<i>Fabrication de saucisses cuites et à cuire</i>	34
3.8.	<i>Fabrication de saucisses à cuire à l'eau bouillante</i>	35
3.9.	<i>Fabrication de charcuterie destinée à être mangée crue</i>	35
3.10.	<i>Viande reconstituée</i>	35
3.11.	<i>Fumage de la viande</i>	35
3.12.	<i>Conservation et types de conservateurs</i>	35

1. Généralités

L'abattage des animaux exige une attention particulière. On doit être conscient du fait que c'est la mort d'un être doué d'âme qui est à la base de toute transformation de viande. Les points de vue éthique et moral exigent que l'animal en question soit traité, pendant le transport et lors de l'abattage, de telle sorte qu'il ne souffre pas, qu'il n'ait pas peur et qu'il ne soit pas stressé. Le transport doit être réduit, en abattant les animaux à proximité. L'abattage des animaux n'est pas décrit en détail dans ces cahiers des charges. C'est aux personnes concernées d'agir avec discernement et les principes mentionnés ci-dessus ne sont là que pour donner une direction.

L'utilisation d'aiguillons électriques, ainsi que de sédatifs ou d'autres substances chimiques ou synthétiques est interdite que ce soit avant, pendant ou après le transport.

Le temps d'attente à l'abattoir doit être le plus court possible. Pendant ce temps d'attente, l'animal doit disposer d'un abri couvert suffisamment grand, de nourriture suffisante et d'eau à volonté.

Les animaux doivent être étourdis rapidement et correctement. Ils doivent ensuite être saignés et vidés de tout leur sang.

L'abattage rituel, préconisé par certaines religions est autorisé pour ces groupes de consommateurs, à condition que les présents cahiers des charges soient respectés (à l'exception de l'étourdissement).

2. Ingrédients et additifs

2.1. Ingrédients

En principe, toutes les matières premières de qualité Demeter peuvent être utilisées comme ingrédients.

2.1.1. Sel

Voir Partie A.5.4.

2.1.2. Sucre

Voir Partie A.5.4.

2.1.3. Plantes aromatiques et épices

Voir le cahier des charges pour le traitement et la transformation de plantes aromatiques et médicinales, et d'épices Demeter. Les préparations et extraits d'épices, les extraits de viande et de levure, les exhausteurs de goût sont interdits. Le transformateur doit s'assurer, en demandant une confirmation écrite, que la stérilisation des plantes aromatiques et épices n'a pas été faite avec des rayons ionisants ou du bromure de méthyle.

2.2. Additifs et auxiliaires de transformation

2.2.1. Acide lactique

L'acide lactique est autorisé pour le traitement des enveloppes naturelles (boyaux).

2.2.2. Citrates

Les citrates sont autorisés dans la production de saucisses cuites, s'il n'est pas possible de transformer la viande chaude.

2.2.3. Ferments d'ensemencement (cultures de micro-organismes)

Les ferments d'ensemencement sont autorisés pour les charcuteries destinées à être mangées crues, mais pas pour la saumure. L'utilisation d'une flore de surface rajoutée est autorisée. Celle-ci ne doit pas provenir d'organismes génétiquement modifiés. Ceci doit être confirmé par le fabricant ou le distributeur par écrit.

2.2.4. Enveloppes de saucisses - boyaux

Les enveloppes artificielles sont autorisées à condition que ceci soit mentionné sur l'étiquetage. Si des enveloppes naturelles sont utilisées, il faut s'efforcer d'obtenir des boyaux provenant d'animaux certifiés Demeter ou En conversion vers Demeter. Les intestins doivent être nettoyés avec soin à d'acide lactique ou de vinaigre et de sel de cuisine.

2.2.5. Substances pour bain de conservation

Les substances d'immersion sont autorisées.

2.2.6. Fumage

Voir paragraphe 3.11.

3. Procédés de transformation

La fabrication de produits Demeter et/ou biologiques certifiés en même temps que des produits conventionnels est interdite (à l'exception de la stérilisation en autoclave, du fumage et de la maturation en chambre froide). Dans ce cas, le transformateur doit faire en sorte d'éviter toute confusion possible par une identification claire des produits.

Seuls les procédés de fabrication expressément autorisés peuvent être utilisés.

3.1. Maturation de la viande

L'utilisation d'attendrisseurs de viande ou d'autres traitements électriques est interdite.

3.2. Réfrigération de la viande

La réfrigération progressive et la réfrigération rapide à l'air froid sont autorisées. L'aspersion des carcasses avec des acides alimentaires ou des solutions de sel est interdite.

3.3. Congélation de la viande

La viande qui, pour des raisons techniques, ne peut pas être directement transformée peut être congelée. Elle doit toutefois être utilisée le plus rapidement possible. Si nécessaire pour des raisons techniques, le lard peut être congelé.

3.4. Sang

Si la transformation ne peut pas se faire immédiatement, le sang peut être battu au fouet métallique pour empêcher la coagulation. Il est interdit d'utiliser des citrates, du plasma sanguin séché, du plasma sanguin ou du sérum.

3.5. Viandes en gelée

Les viandes en gelée peuvent être fabriquées à l'aide de bouillon de viande et de couenne bouillie. La poudre pour gelée est autorisée en qualité bio.

3.6. Salaisons

La salaison avec utilisation de sel nitrique, de salpêtre (E 252), d'acide ascorbique (E 300), de glucono-delta-lactone (E 575) ou d'acides alimentaires est interdite. Les procédés autorisés sont le salage à sec et le salage en bain de saumure. La saumure est faite exclusivement avec les types de sels mentionnés au paragraphe 2.1.1, avec ou sans épices.

3.7. Fabrication de saucisses cuites et à cuire

La viande utilisée dans la production de saucisses cuites ou à cuire devrait idéalement être encore chaude, à la suite de l'abattage. Si cela n'est pas possible, les procédés autorisés permettant d'obtenir

le même effet sont le hachage à chaud, la salaison à chaud et les méthodes utilisant la congélation. L'utilisation de lactoprotéine et d'autres adjuvants est interdite.

Les citrates peuvent être utilisés pour la production de saucisses cuites ou à cuire si le traitement de la viande chaude n'est pas possible (dans les cas où le boucher ne peut pas abattre lui-même l'animal, et qu'il doit transformer des morceaux de viandes de l'extérieur. Il doit informer l'association Demeter France par écrit de tous les détails). Selon la loi, l'utilisation des citrates doit être déclarée dans la liste des ingrédients sur l'étiquette.

3.8. Fabrication de saucisses à cuire à l'eau bouillante

Aucun additif n'est autorisé dans la production de saucisses à cuire à l'eau bouillante. L'utilisation de produits laitiers secs est également interdite.

3.9. Fabrication de charcuterie destinée à être mangée crue

Pour la maturation, la viande et le lard peuvent être pré-salés ou pré-séchés. La maturation des charcuteries crues se fait lentement, à 15 °C environ ou à température moyenne, de 18 à 20 °C. Pour des raisons d'hygiène, une température de maturation de 20 °C ne doit pas être dépassée. Les procédés de maturation rapide (comme l'utilisation de E 575) sont interdits. Le fumage est réalisé par le procédé de fumage à froid. Si du vin est utilisé, cela doit être déclaré sur l'étiquette.

3.10. Viande reconstituée

La production de viande reconstituée à partir de déchets de viande est interdite.

3.11. Fumage de la viande

Le bois est brûlé soit directement dans un fumoir ou à l'extérieur de celui-ci, dans une installation adaptée. Les procédés de fumage à froid et à chaud (<70°C) sont autorisés. Le type de produit détermine la méthode exacte requise.

Sont autorisés pour le fumage :

- Des essences indigènes, locales (bûches, copeaux ou sciure, préférablement de hêtre, de chêne ou de platane)
- Pommes de pin
- Plantes aromatiques
- Autres types de plantes telles que genévrier, bruyère, branches et cônes de conifères, épices

Le transformateur doit s'assurer que le bois n'a pas été imprégné et ne contient pas de substances étrangères introduites lors de la transformation du bois.

3.12. Conservation et types de conservateurs

Les semi-conserves et les conserves sont autorisées. La préférence est à donner au premier type pour éviter le plus possible la perte de la qualité.

Des boîtes en fer blanc peuvent être utilisées, mais le verre est à privilégier.

Les boîtes peuvent être soudées mais sans matériau de soudure. Les conserves sont autorisées dans des boîtes à surfaces intérieure et extérieure laquées. Les récipients en plastique, en aluminium ou plastique-aluminium laminé sont interdits. Le format (surface/volume utile) est à choisir de telle sorte que les températures requises soit atteintes rapidement grâce à un transfert rapide de la chaleur.

Pour la pasteurisation, des étuves ou des autoclaves peuvent être utilisés. Si possible, les procédés de stérilisation devraient se restreindre à des procédés de courte durée à haute température, la stérilisation par paliers et par stérilisateur rotatif. Autant que possible, utilisez un autoclave à contrepression. La stérilisation en autoclave simple doit rester exceptionnelle.

VII. Cahier des charges pour la certification de lait et produits laitiers Demeter

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	<u>TRANSPORT DU LAIT</u>	37
2.	<u>STOCKAGE DU LAIT</u>	37
3.	<u>INGREDIENTS ET ADDITIFS</u>	37
3.1.	<i>Ingrédients</i>	37
3.1.1.	Ferments d'ensemencement, cultures de micro-organismes.....	37
3.1.1.1.	Ferments utilisant le lait comme milieu de culture	37
3.1.1.2.	Ferments non produits dans du lait	37
3.1.2.	Présure.....	37
3.1.3.	Sel.....	37
3.1.4.	Agents sucrants	37
3.1.5.	Huile.....	37
3.1.6.	Plantes aromatiques et épices.....	37
3.1.7.	Préparations aux fruits	38
3.2.	<i>Additifs</i>	38
3.2.1.	Carbonate de calcium (E 170) et chlorure de calcium (CaCl ₂).....	38
3.2.2.	Enrobage	38
3.2.3.	Fumage des fromages.....	38
4.	<u>PROCEDES DE TRANSFORMATION</u>	38
4.1.	<i>Lait (de consommation directe)</i>	38
4.2.	<i>Beurre</i>	39
4.3.	<i>Fromage frais et fromage blanc</i>	39
4.4.	<i>Fromage à base de lait caillé</i>	39
4.5.	<i>Produits au lait caillé, yaourts, kéfir, babeurre</i>	39
4.6.	<i>Produits au lait non caillé</i>	40
4.7.	<i>Crème fraîche</i>	40
4.8.	<i>Petit lait</i>	40
4.9.	<i>Lait en poudre</i>	40
4.10.	<i>Fromages</i>	40
4.11.	<i>Crèmes glacées</i>	40

1. Transport du lait

Le lait doit être collecté par des camions laitiers, spécialement conçus pour cette opération, utilisés uniquement pour la collecte de lait Demeter ou qui ont des citernes spéciales comportant un panneau précisant « lait Demeter ». Le transport peut également se faire dans des bidons marqués Demeter ou le lait peut être livré directement à la laiterie par la ferme.

2. Stockage du lait

Le stockage du lait se fait dans des tanks réservés et marqués Demeter. Toute confusion avec du lait bio ou conventionnel doit être rendue impossible par une signalisation adéquate.

3. Ingrédients et additifs

3.1. Ingrédients

En principe, toutes les matières premières Demeter peuvent être utilisées comme ingrédients.

3.1.1. Ferments d'ensemencement, cultures de micro-organismes

3.1.1.1. *Ferments utilisant le lait comme milieu de culture*

Les ferments d'ensemencement (et aussi les ferments directs) peuvent être utilisés. Ils doivent être multipliés dans l'entreprise, selon les procédés habituels, et être employés de préférence à partir de la troisième génération seulement. La culture et la multiplication doivent se faire dans du lait Demeter. Des cultures de micro-organismes comme *Brevibacterium linens* peuvent être utilisées. L'utilisation de micro-organismes manipulés génétiquement est interdite. Le fabricant de produits laitiers Demeter doit obtenir, par écrit, des informations détaillées sur le procédé de production des ferments auprès du fournisseur de ces ferments.

3.1.1.2. *Ferments non produits dans du lait*

Les ferments (par exemple les moisissures) qui n'ont pas été multipliés dans du lait peuvent être utilisés pour des recettes spécifiques.

3.1.2. Présure

Pour faire cailler le lait, on peut utiliser de la présure de veaux, de la présure microbienne, des mélanges présure-pepsine et des extraits de plantes (artichaut, gallium verum). La présure ne doit pas contenir de conservateurs.

Pour faire cailler les protéines du lait, le vinaigre de fruits et les ferments sont autorisés.

3.1.3. Sel

Voir paragraphe A.5.4.

3.1.4. Agents sucrants

Voir paragraphe A.5.4.

3.1.5. Huile

De l'huile peut être utilisée pour le traitement des surfaces du fromage.

3.1.6. Plantes aromatiques et épices

Toutes les plantes aromatiques utilisées doivent répondre au cahier des charges pour le traitement et la transformation de plantes aromatiques et médicinales, et d'épices.

3.1.7. Préparations aux fruits

Les préparations aux fruits doivent être fabriquées selon le cahier des charges pour la certification de produits à base de fruits et légumes Demeter (voir B.I.).

3.2. Additifs

3.2.1. Carbonate de calcium (E 170) et chlorure de calcium (CaCl₂)

Pour la fabrication de fromage à base de lait caillé, le carbonate de calcium (E 170) est autorisé. Le bicarbonate de sodium est interdit.

Possibilité d'utiliser du CaCl₂ comme auxiliaire pour la fabrication de fromage.

3.2.2. Enrobage

Les substances d'enrobage suivantes peuvent être utilisées pour les fromages à pâte dure, mi-dure et les fromages à couper (pâte molle) :

- Cire d'abeille
- Paraffine solide naturelle
- Cire micro-cristalline

Ces trois substances peuvent être mélangées entre elles. La paraffine solide naturelle et les cires micro-cristallines ne doivent pas contenir d'additifs tels que les polyéthylènes, les polyoléfines, les poly-isobutylènes, le caoutchouc butyle ou le caoutchouc cyclisé. En outre, les cires ne doivent pas être colorées.

Les films plastiques, s'ils sont exempts de sorbate de potassium, de sorbate de calcium et de natamycine, sont autorisés provisoirement pour emballer les fromages à couper et les fromages à pâte mi-dure. Ceci jusqu'à ce qu'un matériau ou un procédé de remplacement approprié soit trouvé.

3.2.3. Fumage des fromages

La combustion du bois se fait directement dans le fumoir ou à l'extérieur de celui-ci, dans une installation adaptée. Les fumures à froid et à chaud (< 70°C) sont autorisées. Le type de fromage détermine la méthode adaptée.

Pour fumer le fromage, sont autorisés les matériaux suivants :

- Bois d'essences indigènes adaptées (sous forme de bûches, copeaux ou sciure, de préférence de hêtre, de chêne et de platane)
- Pommés de pins
- Plantes aromatiques
- Autres types de plantes tels que genévrier, bruyère, branches et cônes de conifères, épices

Le transformateur doit s'assurer que le bois n'a pas été traité et ne contient pas de substances étrangères provenant de la transformation du bois (colle, colorant etc.).

4. Procédés de transformation

Dans le but de conserver la qualité interne du lait jusqu'à sa consommation, la transformation devrait se faire si possible à partir du lait entier et fraîchement traité.

L'utilisation de cuves en aluminium est interdite tant pour le stockage que pour la transformation.

4.1. Lait (de consommation directe)

Pour la pasteurisation du lait à une température maximale de 80 °C, les procédés officiellement autorisés peuvent être utilisés. Après le traitement, le lait doit avoir un indice de peroxydase positif. La même chose s'applique en principe à tous les produits laitiers. L'utilisation d'autres procédés thermiques comme la stérilisation UHT ou ESL (Extended Shelf Life) est interdite. Le lait ne doit pas être homogénéisé.

Les normes suivantes doivent être respectées :

- Pour pouvoir être étiqueté avec la marque Demeter, le lait doit avoir un degré d'homogénéisation de 30% maximum (mesuré avec une pipette d'homogénéisation, d'après la méthode NIZO).
- Pour être qualifié de non homogénéisé, le lait entier doit avoir un degré d'homogénéisation de 10% maximum.

Les laits suivants peuvent être commercialisés :

- Lait cru de qualité supérieure, répondant aux normes sanitaires en cours
- Lait entier avec le taux naturel de matières grasses (MG)
- Lait entier standardisé (minimum 3,5 % de MG)
- Lait écrémé et demi-écrémé

Il est interdit d'enrichir le lait avec des lacto-protéines, des vitamines ou autres.

4.2. Beurre

Les types de beurre suivants peuvent être produits :

- Beurre
- Beurre de culture

Pour rendre le beurre plus facile à tartiner, des méthodes de maturation physique de la crème peuvent être utilisées, telles que les procédés froid-chaud-froid ou chaud-froid-froid.

Le salage du beurre avec du sel de cuisine est autorisé si ceci est indiqué sur l'étiquette. L'emploi de beta-carotène pour la coloration est interdit. Le beurre acidifié indirectement, selon la méthode NIZO n'est pas autorisé. Les autres procédés usuels pour la fabrication du beurre sont autorisés. Le beurre peut être stocké en chambre froide jusqu'à six mois. Le beurre stocké ainsi ne doit pas être mélangé avec du beurre frais.

4.3. Fromage frais et fromage blanc

Les fromages frais et les fromages blancs ne peuvent être produits qu'avec des ferments lactiques et de la présure. L'utilisation de protéines de lactosérum pour des méthodes telles que les procédés thermoquark ou la filtration ultra-fine (séparateur de caillé) est autorisée. Le procédé Centri Whey est interdit. L'ajustement de la teneur en matière grasse par addition de fromage blanc avec plus ou moins de matière grasse ou de crème est autorisé. Les procédés de fabrication de fromage frais habituellement utilisés sont autorisés.

4.4. Fromage à base de lait caillé

Le fromage à base de lait caillé ne peut être fabriqué qu'à partir de fromage blanc à base de lait caillé. L'addition de carbonate de calcium est autorisée. L'addition de sel au fromage doit être au maximum de 2,5 %. L'utilisation de beta-carotène et de lactoflavine est interdite.

4.5. Produits au lait caillé, yaourts, kéfir, babeurre

Un traitement par la chaleur, à 85-95 °C durant 5 à 10 minutes maximum, est autorisé pour les produits laitiers. Il est préférable de travailler le plus près possible des limites inférieures. Le traitement UHT n'est pas autorisé. L'homogénéisation à l'aide d'un homogénéisateur est interdite. Une homogénéisation partielle à l'aide d'une centrifugeuse est autorisée pour la production de yaourt. Pour augmenter la matière sèche, les possibilités suivantes sont ouvertes :

- Adjonction de lait en poudre
- Déshydratation par évaporation sous vide
- Évaporation en évaporateur multi-effets à flux descendant

Les produits finis ne doivent pas être traités à la chaleur.

Seul peut être commercialisé le babeurre pur. Par ailleurs, les procédés usuels de fabrication de produits à base de lait caillé sont autorisés.

4.6. Produits au lait non caillé

Les mêmes règles de transformation s'appliquent que pour le lait caillé. L'amidon et l'agar-agar peuvent être utilisés comme épaississants.

4.7. Crème fraîche

La crème fraîche ne doit pas être enrichie de produits à base de lacto-protéine pour augmenter la matière sèche du lait. Après la pasteurisation, la crème doit avoir un indice de peroxydase positif. L'homogénéisation et l'addition d'épaississants (ex : carraghénanes) ne sont pas autorisées.

4.8. Petit lait

Il est possible de fabriquer du petit-lait doux ou du petit-lait acide.

4.9. Lait en poudre

La fabrication de lait en poudre à partir de lait et de produits laitiers transformés Demeter est autorisée (par exemple : poudre de lait entier, poudre de lait écrémé, poudre de babeurre, poudre de petit lait). Les procédés de réduction et de déshydratation devraient être doux et utiliser des températures et pressions optimales.

Le lait de jument et de chèvre en poudre peut être commercialisé sous la marque Demeter. Le lait de vache en poudre n'est autorisé que comme ingrédient pour l'élaboration de produits transformés.

4.10. Fromages

Des méthodes de filtration ou de séparation appropriées doivent être utilisées. Pour prévenir une contamination bactérienne, les méthodes de pasteurisation reconnues peuvent être utilisées (voir § 4.1.) ou bien le lait peut être soumis à un traitement thermique. Les bactéries peuvent aussi être éliminées par bactofugation, mais le concentrat ainsi obtenu ne doit pas être réutilisé.

Le lait peut être caillé à l'aide de ferments acides, de présure ou d'une combinaison des deux, mais pas avec un acide pur. Pour renouveler la saumure, le fromage doit être enlevé et le dépôt retiré. La saumure peut à nouveau être portée à ébullition et enrichie de sel selon les besoins. La stérilisation avec de l'hypochlorite de sodium, du peroxyde d'hydrogène, etc. est interdite.

Seuls des plantes aromatiques et épices pures ou des extraits faits de plantes aromatiques ou d'épices pures peuvent être ajoutés au fromage.

L'utilisation de lactoflavine ou de beta-carotène comme colorant est interdite. Un traitement de surface des fromages avec du sorbate de potassium, du sorbate de calcium ou de la natamycine est interdit.

Les diverses variétés de fromages sont fabriquées selon les procédés qui leur sont spécifiques. Une maturation dans du papier d'aluminium est possible dans la mesure où celui-ci ne contient pas de substances pouvant diminuer la qualité du produit Demeter. Le film plastique, s'il ne contient aucune des substances mentionnées ci-dessus, est autorisé pour emballer les fromages à couper et les fromages à pâte mi-dure. Ceci jusqu'à ce qu'un matériau ou un procédé de remplacement approprié soit trouvé.

4.11. Crèmes glacées

Les détails pour la production de crèmes glacées, sorbets et yaourt glacé se trouvent au chapitre IX §5.

VIII. Cahier des charges pour la certification de lait infantile Demeter

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	PREAMBULE.....	41
2.	CHAMP D'APPLICATION	41
3.	INGREDIENTS ET ADDITIFS	41
4.	AUXILIAIRES DE TRANSFORMATION ET ADDITIFS	41
5.	TRANSFORMATION.....	42
6.	ETIQUETAGE.....	42
7.	DEVELOPPEMENT DU PRODUIT.....	42

1. Préambule

Allaiter signifie plus que simplement apporter l'alimentation la meilleure et la plus saine au nourrisson. Il s'agit également d'une nourriture pour l'esprit et d'une manière unique de maintenir la relation intime entre mère et enfant qui commence durant la grossesse.

L'alimentation lactée Demeter pour nourrissons n'est pas envisagée comme un substitut au lait maternel. Elle doit plutôt apporter un soutien et un supplément dans les cas où l'allaitement est partiellement ou totalement impossible pour une variété de raisons.

Il est essentiel, à ce stade crucial, que la mère et l'enfant aient accès à une alimentation à base de matières premières certifiées biodynamiques.

La transformation et la composition du lait infantile sont sujettes à des réglementations légales telles que les exigences concernant l'hygiène, les ingrédients et le contenu en macro et micro nutriments.

2. Champ d'application

Le champ d'application du cahier des charges Demeter pour le lait infantile comprend les préparations pour nourrissons et les préparations de suite produites à base de lait de vache. Seuls les produits destinés aux nourrissons jusqu'à 12 mois peuvent être commercialisés sous la marque Demeter, ou en tant que « biodynamique ».

Les produits à base de soja ou de lait de soja sont exclus.

3. Ingrédients et additifs

Les ingrédients suivants sont autorisés ; ils doivent être de qualité Demeter à moins qu'il en soit spécifié autrement :

- lait et composants du lait
- poudre de petit-lait (doit être au minimum certifiée bio en attendant que de la poudre de petit-lait Demeter soit disponible)
- matière grasse du lait et huiles végétales

4. Auxiliaires de transformation et additifs

(Tous les auxiliaires de transformation et additifs doivent être listés dans les sections 5.3, 5.4 et 5.5 de la partie A du cahier des charges transformation)

- Lactose, amidon et maltodextrine
- L'ajout de minéraux et vitamines n'est autorisé que si les normes légalement requises ne peuvent être atteintes avec des ingrédients Demeter seuls.

- Il n'est pas autorisé d'ajouter des vitamines isolées B2 et B12 au lait infantile Demeter à base de lait de vache.
- Les nucléotides, acides aminés, protéines hydrolysées et la taurine sont spécifiquement interdits.

5. Transformation

Toutes les étapes de transformation doivent être optimisées afin de produire une alimentation de la meilleure qualité possible.

Le procédé d'atomisation est autorisé, de même que l'homogénéisation de la masse totale transformée.

6. Etiquetage

L'étiquetage doit respecter le cahier des charges étiquetage de Demeter France, y compris le tableau 4.4.2.

7. Développement du produit

Les nouveaux produits doivent être développés conjointement avec avec l'organe consultatif nommé par le Bureau de Demeter International. Cet organe consultatif fera une recommandation au certificateur en charge du projet.

IX. Cahier des charges pour la certification des huiles et matières grasses Demeter

Pour l'étiquetage (ex : huile de première pression à froid, huile vierge, etc.), veuillez consulter les réglementations nationales en vigueur.

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	INGREDIENTS ET AUXILIAIRES DE FABRICATION.....	43
1.1.	<i>Ingrédients</i>	43
1.2.	<i>Auxiliaires de fabrication</i>	43
1.3.	<i>Additifs</i>	43
2.	TRANSFORMATION.....	44
2.1.	<i>Méthodes de transformation</i>	44
2.1.1.	<i>Méthodes autorisées pour des huiles pressées à froid</i>	44
2.1.2.	<i>Méthodes interdites</i>	44
2.2.	<i>Transformation d'autres huiles et matières grasses (pour la boulangerie, la friture et pour une transformation ultérieure)</i>	44
2.2.1.	<i>Méthodes de transformation autorisées</i>	44
2.2.2.	<i>Méthodes de transformation interdites</i>	45
2.2.3.	<i>Etiquetage</i>	45
2.3.	<i>Méthodes autorisées pour les produits animaux</i>	45

1. Ingrédients et auxiliaires de fabrication

1.1.Ingrédients

En principe, toutes les matières premières de qualité Demeter peuvent être utilisées.

1.2.Auxiliaires de fabrication

- Matériel de filtration comme le papier ou le tissu exempt d'amiante.
- Terre de diatomée non activée
- Azote (N₂)
- Acide citrique uniquement pour retirer le mucilage (huiles pour la transformation)
- Bentonite (argile smectique) (huiles pour la transformation)
- Charbon actif (huiles pour la transformation)

1.3.Additifs

Leur utilisation est interdite.

2. Transformation

2.1. Méthodes de transformation

2.1.1. Méthodes autorisées pour des huiles pressées à froid

- Toutes les méthodes habituelles de nettoyage, d'épluchage et de préparation des matières premières.
- Le pressage mécanique à une température d'extraction maximale de 60°C (l'endroit de la mesure de température doit être le plus près possible du tuyau de sortie de l'huile pressée).
- Les températures d'extraction maximales pour chaque huile sont énumérées ci-dessous. Des températures d'extraction inférieures sont recommandées :
 - Huile d'olive : la température ne doit jamais excéder 27°C lors de la transformation
 - Huile de graines de courge et de carthame : 50 °C
 - Huile de tournesol : 60 °C
 - Huiles de maïs, de soja, de sésame et de noisette : 60 °C.
- Filtration, décantation et centrifugation.
- Griller les graines avant le trituration est autorisé pour les huiles de graines de courges, de sésame et de noix. Ces produits doivent être étiquetés « huile pressée à froid, extraite de graines grillées »

2.1.2. Méthodes interdites

- Préchauffage des matières premières
- Extraction à l'aide de solvants issus de la chimie organique
- Élimination du mucilage à l'aide d'acides minéraux ou organiques
- Traitement au charbon actif
- Désacidification
- Décoloration/blanchiment
- Modification chimique (hydrogénation, modification des esters)

2.2. Transformation d'autres huiles et matières grasses (pour la boulangerie, la friture et pour une transformation ultérieure)

2.2.1. Méthodes de transformation autorisées

- Procédés mécanique usuels pour le nettoyage et la préparation des matières premières (incluant le préchauffage et le séchage par la chaleur)
- Pressage mécanique
- Centrifugation, décantation
- Filtration
- Élimination du mucilage
- Neutralisation/régulation du pH (une seule fois, soit avant, soit après le fractionnement)
- Lavage
- Séchage sous vide
- Blanchiment/décoloration
- Fractionnement par traitement thermique (décristallisation/fractionnement à sec)
- Passage à la vapeur et désodorisation :

Les huiles et matières grasses destinées à des transformations à hautes températures (supérieures à 100°C) et pour une utilisation pour de la friture ou pour la boulangerie peuvent être passées à la vapeur et désodorisées sans température limite (une seule fois).

Toutes les autres huiles et matières grasses destinées à des transformations à basses températures (inférieures à 100°C) peuvent être passées à la vapeur et désodorisées à une température maximale de 130°C (une seule fois, ex : huiles pour la production de mayonnaise).

2.2.2. Méthodes de transformation interdites

- Extraction à l'aide de solvants organiques
 - Modification chimique (hydrogénation, modification des esters)
- Pour l'huile de palme qui sera vendue comme huile de palme brute :
- Elimination du mucilage à l'aide d'acides
 - Désacidification

2.2.3. Etiquetage

La désodorisation doit être déclarée sur chaque emballage destiné aux consommateurs ou aux transformateurs.

2.3. Méthodes autorisées pour les produits animaux

Fonte.

2.4. Margarine

La lécithine utilisée doit être certifiée biologique. Toutes les restrictions listées au 2.2 Transformation d'autres huiles et matières grasses (voir ci-dessus) doivent être respectées. L'utilisation de matière grasse solidifiée (hydrogénée) et d'arômes n'est pas autorisée.

2.4.1. Méthodes de transformation autorisées

- Emulsification
- Pasteurisation
- Cristallisation

X. Cahier des charges pour la production de sucre, d'agents sucrants, de confiserie, de glace et de chocolat DEMETER

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	<u>CHAMP D'APPLICATION</u>	46
2.	<u>INGREDIENTS</u>	46
3.	<u>SUCRE</u>	46
3.1.	<i>Auxiliaires de transformation</i>	46
3.2.	<i>Méthodes de transformation</i>	47
4.	<i>Agents sucrants</i>	47
4.1.	<i>Auxiliaires de transformation</i>	47
4.2.	<i>Méthodes de transformation</i>	47
5.	<i>Crème glacée, sorbet et yaourt glacé</i>	47
5.1.	<i>Ingrédients et auxiliaires de transformation</i>	47
5.2.	<i>Méthodes de transformation</i>	47
6.	<i>Chocolat et autres confiseries</i>	47
6.1.	<i>Ingrédients et auxiliaires de transformation</i>	47
6.2.	<i>Méthodes de transformation</i>	47
7.	<i>Etiquetage</i>	47

1. Champ d'application

- Sirops de plantes (ex : sirop d'érable, de betterave à sucre, de palme, de noix de coco, etc.)
- Concentré de jus de plantes et extraits de plantes
- Edulcorants issus de céréales/d'amidon
- Extrait de malt
- Sucre complet (jus de sucre déshydraté et moulu)
- Sucre de canne brut
- Crèmes glacées, sorbets et yaourt glacé
- Chocolat et autres confiseries

2. Ingrédients

Toutes les matières premières Demeter peuvent être utilisées comme ingrédients.

3. Sucre

3.1. Auxiliaires de transformation

Les substances suivantes sont autorisées :

- Eau de chaux (pour éliminer les substances indésirables)
- Acide carbonique (pour précipiter le calcium en excédent sous forme de carbonate de calcium)
- Huile pour empêcher la formation d'écume
- Acide tannique (d'origine naturelle)
- Sucrose d'ester biologique
- Acide citrique (pour la clarification)
- Carbonate de sodium, calcium et hydroxyde de sodium
- Acide sulfurique

3.2. Méthodes de transformation

Le sirop de sucre est évaporé sous pression à une température suffisamment basse pour ne pas entraîner de caramélisation.

4. Agents sucrants

4.1. Auxiliaires de transformation

Les matériaux suivants sont autorisés :

- Matériaux de filtration faits à partir de textiles, papier, cellulose, terre de diatomées, perlite, bentonite
- Enzymes (non génétiquement modifiées) pour la transformation du sucre de céréales/d'amidon
- Pour les édulcorants issus de céréales/amidon invertis : xylose/glucose isomérase
- Eau de chaux (pour éliminer les substances indésirables)
- Acide carbonique (pour précipiter le calcium en excédent sous forme de carbonate de calcium)
- Huile pour empêcher la formation d'écume
- Acide tannique (d'origine naturelle)
- Sucrose d'ester biologique

4.2. Méthodes de transformation

Concentrés de jus de plantes (voir paragraphe B.I.)

Edulcorants issus de céréales/d'amidon (maltage) – tous les procédés courants utilisant les auxiliaires de transformation listés au 4.1 sont autorisés.

5. Crème glacée, sorbet et yaourt glacé

5.1. Ingrédients et auxiliaires de transformation

Tous les produits Demeter, extraits aromatiques, herbes et épices inclus, peuvent être utilisés dans la production de crème glacée ;

Les agents épaississants autorisés sont la gomme de caroube, la pectine, la gomme de guar et l'agar-agar.

Les édulcorants issus de céréales et d'amidon et l'amidon sont autorisés.

L'inuline et tout autre oligosaccharide d'origine biologique sont autorisés.

L'utilisation de colorants est interdite.

5.2. Méthodes de transformation

Pas de restrictions spécifiques.

6. Chocolat et autres confiseries

6.1. Ingrédients et auxiliaires de transformation

Sont autorisés :

- La lécithine bio
- La gomme arabique
- Les herbes et épices

6.2. Méthodes de transformation

Pas de restrictions spécifiques.

7. Etiquetage

L'étiquetage doit remplir les conditions requises par le cahier des charges étiquetage de Demeter France.

XI. Cahier des Charges pour la certification des cosmétiques et produits de soin Demeter

Table des matières

<u>N°</u>	<u>Chapitre</u>	<u>Page</u>
1.	PRINCIPES DE BASE	49
1.1.	<i>Ingrédients, additifs et auxiliaires non autorisés</i>	50
2.	GAMME DE PRODUITS	50
3.	ETIQUETAGE	50
3.1.	<i>Règles générales</i>	50
3.1.1.	<i>Nomenclature INCI</i>	50
3.1.2.	<i>Mélange d'huiles essentielles</i>	50
3.1.3.	<i>Ingrédients transformés certifiés biologiques</i>	50
3.1.4.	<i>Calcul du pourcentage d'ingrédients Demeter et biologiques</i>	50
3.1.5.	<i>Calcul des quantités d'eau</i>	51
3.1.6.	<i>Minéraux et sels utilisés en tant qu'ingrédients</i>	51
3.1.7.	<i>Ingrédients issus de cueillette sauvage</i>	51
3.2.	<i>Règles d'étiquetage des produits Demeter</i>	51
3.2.1.	<i>Etiquetage général des produits Demeter (min. 90% d'ingrédients Demeter)</i>	51
3.2.2.	<i>Dérogation pour l'étiquetage de produits contenant min. 66% d'ingrédients Demeter</i>	52
3.2.3.	<i>Demeter/biodynamique dans la liste des ingrédients</i>	52
4.	<u>METHODES DE TRANSFORMATION</u>	53
4.1.	<i>Degré de transformation de la matière première</i>	53
4.2.	<i>Procédés de transformation</i>	53
4.2.1.	<i>Les produits de soin de la peau (visage et corps)</i>	53
4.2.2.	<i>Extraits et teintures</i>	53
4.2.2.1	<i>Matières premières</i>	53
4.2.2.2	<i>Extraits</i>	53
4.2.2.3	<i>Certification des ingrédients</i>	53
4.2.3.	<i>Huiles essentielles et hydrolats</i>	53
4.2.4.	<i>Savons</i>	54
4.2.5.	<i>Méthodes de conservation</i>	54
4.2.6.	<i>Impact environnemental des méthodes de transformation</i>	54
4.2.7.	<i>Procédés non autorisés</i>	54
5.	<u>INGREDIENTS D'ORIGINE AGRICOLE</u>	54
5.1.	<i>Cires végétales et animales</i>	54
5.2.	<i>Alcool</i>	54
5.3.	<i>Solvants utilisés pour l'extraction des matières premières</i>	55
5.4.	<i>Ingrédients d'origine agricole conventionnels</i>	55
6.	<u>ADDITIFS ET ADJUVANTS D'ORIGINE NON AGRICOLE</u>	55
6.1.	<i>Eau</i>	55
6.2.	<i>Conservateurs</i>	55
6.3.	<i>Enzymes</i>	55
6.4.	<i>Minéraux</i>	55
6.5.	<i>Antioxydants</i>	56
6.6.	<i>Solvants pour l'extraction des matières premières</i>	56
6.7.	<i>Parfums</i>	56
6.8.	<i>Matières premières autorisées</i>	56
7.	<u>DEFINITIONS</u>	57
	<u>DECHARGE DE RESPONSABILITE</u>	58

1. Principes de base

L'objectif est de produire des cosmétiques constitués d'ingrédients naturels ayant un effet bénéfique pour la peau et le corps, et ayant le moins possible de conséquences négatives pour l'environnement. Les matières premières d'origine végétale ou animale doivent être, dans la mesure du possible, certifiées Demeter. Les qualités spécifiques des matières premières issues de l'agriculture biodynamique utilisées pour la fabrication des produits cosmétiques doivent être préservées, voire renforcées par l'utilisation de méthodes de transformation appropriées.

Le but est d'utiliser des procédés respectant les qualités inhérentes à chaque matière première, et les renforçant. Pour cette raison, les ingrédients ayant subi un procédé de mélange rythmique (ex : lumière/noir, chaud/froid, lever du soleil/coucher du soleil) sont préférés. Les influences environnementales directes pendant la transformation telles que la présence de pollution électromagnétique devraient être prises en compte, et leurs effets négatifs réduits à un niveau minimum. Les ingrédients d'origine agricole devraient être transformés de façon à minimiser la perte de qualité, y compris les qualités de vie provenant de la méthode de production biodynamique.

Pour toute production, l'impact sur l'environnement doit être pris en compte. Cela concerne tous les domaines tels que les eaux usées (y compris les eaux chaudes), la réduction des déchets contaminés rejetés dans l'environnement, la consommation d'énergie, le choix d'un emballage adapté et la biodégradabilité du produit lui-même. Les matériaux d'emballage sont définis dans le présent cahier des charges Partie A §6.

Les produits ne doivent pas contenir d'ingrédients génétiquement modifiés ou produits à l'aide de techniques de modification génétique. Les radiations ionisantes sont également à proscrire de toutes les étapes de fabrication, ainsi que tout matériau avec des particules de taille inférieure à 100 nanomètres (les nanotechnologies sont interdites). L'huile minérale est également interdite en tant que matière de base.

En principe, tout procédé, ingrédient, additif ou auxiliaire autorisé pour l'élaboration de produits alimentaires Demeter peut être utilisé dans les produits cosmétiques, de soin et d'hygiène corporelle. Cependant, ce chapitre du cahier des charges transformation est prioritaire pour les cosmétiques et produits de soin et d'hygiène corporelle.

L'eau joue un rôle central dans la fabrication d'un grand nombre de produits cosmétiques et, dans bien des cas, constitue le principal ingrédient. C'est pour cette raison qu'elle doit être d'une qualité irréprochable. L'amélioration de la qualité de l'eau par traitement rythmique peut être bénéfique.

Indépendamment de la formulation d'un produit cosmétique Demeter, chaque produit doit préalablement être conforme aux exigences de la directive 76/768/EEC (Directive européenne pour les produits cosmétiques) et règlement (CE) n° 1223/2009 ou aux règlements nationaux équivalents, notamment en ce qui concerne sa composition, son innocuité, son efficacité et son étiquetage.

Le cahier des charges pour les cosmétiques et produits de soin Demeter prévoit trois catégories d'étiquetage. Les exigences spécifiques pour l'utilisation préminente de la marque Demeter sur l'étiquetage des produits sont précisées ci-dessous. Elles complètent celles définies dans le cahier des charges identification de Demeter France. Les produits composés d'ingrédients Demeter et conformes aux cahiers des charges bio approuvés par Demeter France peuvent également utiliser un étiquetage spécifique n'autorisant par l'usage préminent de la marque. Cet étiquetage spécifique est possible pour les produits ne contenant pas une quantité significative d'ingrédients d'origine agricole, et ne respectant donc pas l'exigence minimale de 66% d'ingrédients Demeter, ou ne faisant pas partie de la gamme de produits définie ci-dessous.

1.1. Ingrédients, additifs et auxiliaires non autorisés

Les matières suivantes ne sont pas autorisées, ni en tant que solvant, ni pour toute autre utilisation en tant qu'ingrédient, additif ou auxiliaire de transformation :

- Les produits dérivés des huiles minérales et du pétrole
- Benzène
- Hexane
- Propylène glycol
- Butylène glycol
- Agents chélateurs EDTA et leurs sels
- Les matières premières provenant d'animaux morts (ex : graisses animales, collagène animal ou cellules vivantes).

2. Gamme de produits

Ce cahier des charges définit les méthodes de fabrication des produits suivant, qui pourront être étiquetés Demeter :

- Produits de soin et d'hygiène corporelle – produits pour la peau et le corps y compris les crèmes et crèmes solaires et le dentifrice
- Huiles essentielles
- Extraits et teintures
- Eaux florales et hydrolats (hydrosols)
- Savons, y compris savons liquides, par exemple shampooings et gels douches
- Maquillage

3. Etiquetage

En plus des exigences définies dans le cahier des charges identification de Demeter France, les règles suivantes, spécifiques aux produits cosmétiques, doivent être scrupuleusement respectées.

3.1. Règles générales

3.1.1. Nomenclature INCI

Chaque ingrédient doit apparaître individuellement dans la liste de composition. L'utilisation de la nomenclature INCI (nomenclature internationale des ingrédients cosmétiques) est légalement requise et, parallèlement, le nom de chaque ingrédient devrait être listé dans la langue appropriée.

3.1.2. Mélange d'huiles essentielles

Les mélanges d'huiles essentielles peuvent être indiqués par un nom collectif. Ce nom collectif peut uniquement être identifié Demeter si toutes les huiles utilisées dans le mélange sont issues de l'agriculture biodynamique et respectent le présent cahier des charges. Dans le cas où toutes les huiles entrant dans la composition du mélange ne sont pas de qualité Demeter, elles doivent être nommées et identifiées individuellement.

3.1.3. Ingrédients transformés certifiés biologiques

Les produits transformés certifiés biologiques utilisés comme ingrédients doivent être constitués d'ingrédients certifiés transformés en accord avec le présent cahier des charges.

3.1.4. Calcul du pourcentage d'ingrédients Demeter et biologiques

Le pourcentage d'ingrédients Demeter et bio présents dans chaque produit Demeter (produit fini ou ingrédient) est calculé selon le poids ou le volume. Le sel, l'eau et les minéraux sont exclus du calcul.

Leur qualité sera toutefois évaluée par rapport au risque éventuel de contamination du produit par des matières interdites.

Calcul selon le poids :

Poids net total des ingrédients Demeter et bio au moment de l'élaboration (eau, sel et minéraux exclus) divisé par le poids total de tous les ingrédients combinés (eau, sel et minéraux exclus).

Calcul selon le volume (pour les fluides) :

Volume de tous les ingrédients Demeter et bio (eau, sel et minéraux exclus) divisé par le volume du produit fini (eau, sel et minéraux exclus)

Calcul pour des mélanges d'ingrédients solides et liquides :

Calcul selon le poids (poids combiné des ingrédients Demeter et bio solides et liquides (eau, sel et minéraux exclus) divisé par le poids combiné de tous les ingrédients (eau, sel et minéraux exclus)

Tous les produits destinés à servir d'ingrédients dans des produits commercialisés avec la marque Demeter doivent afficher le pourcentage exact des ingrédients bio et des ingrédients Demeter présents dans le produit.

3.1.5. Calcul des quantités d'eau

Les substances naturelles qui contiennent de l'eau sont prises en compte avec les pourcentage suivants (poids) :

- Jus de plantes sans eau ajoutée ; 100%
- Concentrés de jus de plantes : le concentré lui-même compte comme ingrédient. Toute eau utilisée pour la dilution n'est pas incluse dans le calcul.
- Extraits aqueux : seule la partie plante de l'extrait est comptée (volume ou poids de la plante restant dans l'extrait final – ex : si pour un litre d'eau, l'extrait final fait 1040 mL, la partie plante représente 40 mL)
- Extraits hydro-alcooliques : les parties plantes et alcool sont comptées..

3.1.6. Minéraux et sels utilisés en tant qu'ingrédients

Un certificat d'analyses et des documents justificatifs doivent être présentés pour attester que les minéraux et sels utilisés ne contiennent pas de polluants interdits tels que des métaux lourds ou des additifs comme des agents antiagglomérants.

3.1.7. Ingrédients issus de cueillette sauvage

Les matières premières issues de cueillette sauvage doivent être certifiées selon les réglementations CE 834/2007 et 889/2008 ou toute autre réglementation bio en vigueur et sont, dans ce cas là, considérées comme l'équivalent de produits bio. L'utilisation d'ingrédients provenant de cueillettes occasionnelles (moins d'une fois par an, ne mettant pas en danger l'espèce végétale en question et représentant moins de 2% de la composition finale) peut être autorisée par dérogation de Demeter France, si des documents justificatifs suffisants peuvent être fournis.

3.2. Règles d'étiquetage des produits Demeter

(voir cahier des charges identification de Demeter France, section 4.5.3)

3.2.1. Etiquetage général des produits Demeter (contenant au moins 90% d'ingrédients Demeter)

Produit Demeter (ex : crème de soin Demeter) :

- Le présent cahier des charges est respecté
- Au moins 90% de tous les ingrédients d'origine agricole sont de qualité Demeter
- Les autres ingrédients d'origine agricole peuvent être bio s'ils ne sont pas disponibles en qualité Demeter (justificatifs à fournir)

- Tout autre ingrédient d'origine non agricole doit être listé dans la section 6 du présent cahier des charges.

Le logo Demeter peut être utilisé sur le devant de l'emballage du produit, conformément aux exigences détaillées dans le cahier des charges identification de Demeter France.

3.2.2. Dérogation pour l'étiquetage de produits contenant au moins 66% d'ingrédients de qualité Demeter

Les produits Demeter contenant moins de 90% d'ingrédients certifiés Demeter peuvent contenir un maximum de 33% d'ingrédients « en conversion à Demeter » ou certifiés bio, ou d'additifs et auxiliaires d'origine non agricole, s'ils respectent les conditions suivantes :

- Une dérogation a été accordée par Demeter France
- Les ingrédients mentionnés dans le nom du produit sont de qualité Demeter
- Les autres ingrédients d'origine agricole peuvent être bio s'ils ne sont pas disponibles en qualité Demeter (justificatifs à fournir)
- Tout autre ingrédient d'origine non agricole doit être listé dans la section 6 du présent cahier des charges
- Au niveau de l'étiquetage, une note au bas de la liste des ingrédients doit faire apparaître les mentions suivantes :
 - *Ingrédient « en conversion vers *demeter/l'agriculture biodynamique* », ou
 - *Ingrédient issu de l'agriculture biologique, ou
 - Ce produit contient entre 66% et 90% d'ingrédients *demeter*

Le logo Demeter peut être apposé sur le devant du produit conformément au cahier des charges identification de Demeter France.

3.2.3. Etiquetage des produits contenant moins de 66% d'ingrédients Demeter

L'utilisation des mots Demeter/biodynamique est autorisée dans la liste des ingrédients uniquement et pour donner une information brève sur l'agriculture biodynamique, uniquement quand l'étiquetage et le marketing n'induisent pas le consommateur en erreur, en lui faisant penser que le produit entier est de qualité Demeter/biodynamique ou qu'il a été produit conformément au présent chapitre du cahier des charges transformation de Demeter France.

Les mots Demeter ou biodynamique peuvent être utilisés uniquement sur l'arrière ou sur les côtés du produit ou de son emballage quand :

- Le produit est conforme à un cahier des charges bio ou naturel approuvé* par Demeter International et est étiqueté comme tel, ou
- Le produit respecte le présent cahier des charges à l'exception d'un ou plusieurs ingrédients d'origine non agricole autorisé(s) par l'un des cahiers des charges « cosmétiques naturels/bio » cités ci-dessus, et
- La police et la taille des caractères employés pour les mots Demeter/biodynamique doivent être identiques aux caractères du texte de la liste des ingrédients. Le logo ne peut être utilisé.
- Les ingrédients Demeter utilisés dans le produit sont indiqués :
 - Soit sur l'emballage
 - Soit sur l'encart publicitaire présent avec le produit et sur internet

La référence à Demeter, à l'agriculture biodynamique et aux matières premières en relation avec les produits qui contiennent moins de 66% d'ingrédient Demeter dans la formulation totale peut uniquement être faite comme spécifié ci-dessus. Il doit également être clair sur internet et sur toute autre matériel de communication spécifique au produit que le produit référencé n'est pas Demeter.

* L'approbation d'un tel cahier des charges suppose que celui-ci exige :

- un minimum de 50% des ingrédients d'origine agricole certifiés bio
- aucun ingrédient en « doublon » (le même ingrédient en Demeter et en bio/conventionnel)
- aucun OGM
- pas de nanoparticules
- interdiction des tests sur animaux

- les matériaux suivants sont interdits, que ce soit en tant que solvant ou pour tout autre usage en tant qu'ingrédient, additif ou auxiliaire de transformation :

- Produits dérivés d'huiles minérales et du pétrole
- Benzène
- Propylène glycol
- Butylène glycol
- Agents chélateurs EDTA et leurs sels
- Matières premières provenant d'animaux morts (ex : graisses animales, collagène animal ou autre matériel cellulaire).

L'entreprise certifiée doit faire une demande d'accord à Demeter France en fournissant la preuve que les exigences ci-dessus sont respectées par le cahier des charges en question et que les produits sont certifiés par rapport à ce cahier des charges.

Les logos Demeter ne peuvent pas être utilisés sur le produit ou son emballage.

4. Méthodes de transformation

4.1.Degré de transformation de la matière première

En principe, toutes les méthodes de transformation traditionnelles mécaniques et biologiques sont autorisées, et entre autres la distillation à la vapeur, l'extraction, le broyage, le séchage, le malaxage, la congélation, le hachage, le tamisage, le lavage, le chauffage, le refroidissement et la fermentation.

4.2.Procédés de transformation

4.2.1. Les produits de soin de la peau (visage et corps)

Ces produits nécessitent l'emploi d'additifs fonctionnels tels que les émulsifiants. Ceux-ci sont dérivés des matières premières naturelles telles que les huiles, saccharides, protéines, lipoprotéines, acides organiques et peuvent être modifiés par des procédés de saponification, hydrolyse, estérification et trans-estérification, distillation, fermentation, neutralisation, condensation avec élimination de l'eau, hydratation, sulfatation. Les produits obtenus doivent être listés dans la section 6.8. Le traitement des huiles à la vapeur pour obtenir des acides gras, par exemple de la glycérine, est autorisé.

4.2.2. Extraits et teintures

Les extraits d'origine végétale ou animale Demeter peuvent être identifiés Demeter si :

- 4.2.2.1 *Les matières premières ont été préparées en utilisant uniquement des méthodes mécaniques, thermiques ou de fermentation.*
- 4.2.2.2 *Les extraits ont été obtenus en utilisant uniquement de l'eau, de l'huile, de l'alcool d'éthyle, du CO₂, de la glycérine, du vinaigre de fruits ou des mélanges des substances citées ci-dessus.*
- 4.2.2.3 *Les ingrédients d'origine agricole, y compris l'huile, l'alcool d'éthyle et le vinaigre de fruits doivent être certifiés Demeter, et seulement s'ils sont indisponibles, certifiés bio. Les pourcentages des différentes qualités d'ingrédients dans le produit final déterminent les règles d'étiquetage du produit.*

4.2.3. Huiles essentielles et hydrolats

Les huiles essentielles sont obtenues par distillation à la vapeur, l'extraction au CO₂, l'expression à froid, la scarification, la rectification (extraction de molécules par la redistillation sous vide, pour l'huile essentielle de menthe par exemple), et la distillation fractionnée (ex : ylang ylang).

Les hydrolats sont comptés comme de l'eau dans le calcul final et leurs parfums obtenus grâce à la distillation par vapeur sont à déclarer avec les autres huiles essentielles.

Les ingrédients d'origine biologique certifiée, extraits par l'utilisation de méthodes qui ne respectent pas ce cahier des charges, ne doivent pas être employés dans les produits identifiés Demeter (voir 3.2.1 et 3.2.2). Les agents d'extraction sont listés dans les sections 5.3 et 6.7 ci-après.

Les hydrolats sont obtenus uniquement par distillation à la vapeur.

L'extraction par enfleurage doit se faire avec des cires ou des matières grasses Demeter ou bio.

4.2.4. Savons

Les exigences suivantes s'appliquent à tous les savons identifiés Demeter :

- Le savon brut ne peut être produit qu'à base de graisses végétales neutres de qualité Demeter, sans ajout d'autres ingrédients.
- Seul l'hydroxyde de sodium ou de potassium de première utilisation peut être employé pour la saponification et ne doivent pas excéder 10 % de la formule.
- Les savons liquides se limitent aux savons liquides, shampooings et gels douche à base de sodium et de potassium.

Les surfactants autorisés sont listés au point 6.8.

4.2.5. Méthodes de conservation

Le séchage, la congélation, la conservation sous atmosphère inerte ou la pasteurisation à une température inférieure à 80°C sont les procédés autorisés pour la conservation des produits. Les additifs et auxiliaires de la liste de la section 6.8 peuvent être utilisés si nécessaire.

4.2.6. Impact environnemental des méthodes de transformation

4.2.6.1 *Les déchets organiques qui ne risquent pas de contaminer l'environnement doivent être compostés ou traités dans le respect de l'environnement.*

4.2.6.2 *Pour les fabrications impliquant de l'eau chaude (ex : distillation), l'eau doit être laissée à refroidir avant d'être rejetée dans le milieu naturel (sol, cours d'eau).*

4.2.6.3 *Il est interdit de se débarrasser des hydrosols/eaux contenant des additifs tels que des conservateurs dans l'environnement, sur les sols ou dans les cours d'eau.*

4.2.6.4 *Les matériaux utilisés pour l'emballage des produits doivent respecter le cahier des charges transformation de Demeter France.*

4.2.7. Procédés non autorisés

Ce cahier des charges liste explicitement tous les procédés autorisés. Tous les autres procédés sont interdits. Ceci inclus notamment l'expérimentation sur les animaux de tout produit Demeter au cours de son développement.

5. Ingrédients d'origine agricole

5.1. Cires végétales et animales

Les cires végétales et animales non colorées et non blanchies sont autorisées. En cas d'utilisation de lanoline (cire provenant de la laine), le traitement des moutons avec des insecticides (par immersion), la méthode d'extraction de la lanoline et l'utilisation de solvants pour sa préparation doivent être connus. Le fournisseur doit fournir une déclaration écrite concernant ces procédés. Chaque lot doit être testé pour les matières utilisées et un certificat d'analyse de résidus doit être fourni. La lanoline utilisée doit avoir le niveau de contamination aux pesticides le plus faible possible.

5.2. Alcool

L'alcool d'éthyle (C₂H₅OH) doit être d'origine végétale et certifié Demeter (ou certifié bio si une preuve de l'indisponibilité de l'alcool en qualité Demeter est apportée – dans ce cas, une dérogation doit être demandée à Demeter France).

L'alcool dénaturé chimiquement n'est pas autorisé.

5.3.Solvants utilisés pour l'extraction des matières premières

Tous les solvants utilisés doivent être de qualité Demeter. Demeter France peut accorder une dérogation pour l'utilisation de solvants certifiés bio si une preuve écrite de l'indisponibilité des produits en qualité Demeter peut être fournie.

- Alcool éthylique
- Graisses et huiles végétales
- Glycérine dérivée de graisses et huiles végétales
- Miel
- Sucre
- Vinaigre

5.4.Ingrédients d'origine agricole conventionnels

Si un ingrédient d'origine agricole est indisponible en qualité Demeter ou bio, il peut être utilisé en qualité conventionnelle aux conditions suivantes :

- Les attestations écrites de non disponibilité de l'ingrédient en question de la part de 3 fournisseurs sont à fournir
- Une analyse multi-résidus de pesticides est nécessaire, avec des limites respectant les valeurs d'orientation du BNN
- L'ingrédient doit représenter moins de 5% de la formule

6. Additifs et adjuvants d'origine non agricole

En principe, les ingrédients d'origine non agricole listés ci-après sont autorisés, si la preuve est fournie (documents) qu'ils contiennent des taux faibles de métaux lourds ou de tout autre résidu néfaste :

- Eau potable
- Ingrédients d'origine minérale : sels (sodium, potassium, chlorures de calcium et de magnésium, sulfates), argiles (y compris bentonite et terre de diatomée), pierre, pierres précieuses, y compris acide silicique
- Ingrédients d'origine métallique : métaux précieux, métaux
- Conservateurs, antioxydants, surfactants/émulsifiants, alcool, solvants listés et respectant les restrictions ci-dessous. Si un ingrédient autorisé est listé pour une fonction spécifique, il peut être employé également dans d'autres fonctions.
- Tous les additifs et auxiliaires listés dans le cahier des charges transformation de Demeter France comme autorisés dans les produits alimentaires Demeter.

6.1.Eau

Préférez l'eau potable la plus pure possible, l'eau de source (eau minérale incluse), l'eau distillée ou dynamisée. Le traitement de l'eau doit garantir une eau de très haute qualité. L'eau peut être filtrée ou adoucie ou traitée aux UV.

6.2.Conservateurs

Préférez les conservateurs d'origine végétale.

Les agents fongicides, bactériens et microbiens autorisés sont précisés dans la section 6.8 ci-dessous.

6.3.Enzymes

Les enzymes naturelles (par exemple les enzymes provenant des fruits), garanties sans OGM et sans autre ingrédient interdit sont autorisées. Les enzymes certifiées bio utilisées dans les produits Demeter doivent aussi respecter cette exigence.

6.4.Minéraux

Les minéraux naturels non modifiés chimiquement peuvent être employés. Leur préparation par nettoyage mécanique, avec de l'eau et/ou de la chaleur/vapeur avant de les sécher est admise.

6.5. Antioxydants

Préférer les antioxydants naturels (par exemple à base de sauge ou de romarin). Les antioxydants autorisés sont listés dans la section 6.8 ci-dessous.

6.6. Solvants pour l'extraction des matières premières

Les solvants d'origine non agricole autorisés sont le CO₂ et l'eau.

6.7. Parfums

Les parfums synthétiques ne sont pas autorisés. Les parfums doivent être exclusivement des huiles essentielles pures, de qualité Demeter ou bio, sans colorants ni autres additifs.

6.8. Matières premières autorisées

Les huiles employées dans la fabrication des émulsifiants (ex : huile d'olive ou de palme) doivent être de qualité Demeter ou bio si disponibles.

Les matières suivantes sont autorisées :

Allantoin extract (consoude)
 Ascorbic Acid
 Ascorbyl Palmitate
 Benzyl Alcohol
 Benzoic Acid et ses sels
 Cellulose gum (pour peeling, dentifrice, gels fermeté)
 Cetearyl Alcohol
 Cetearyl Glucoside (uniquement dans les produits rincés)
 Cetyl Alcohol
 Cetyl Glucoside (uniquement dans les produits rincés)
 Cetyl Palmitate
 Cetyl Olivat
 Citric acid
 Coco Glucoside (uniquement dans les produits rincés)
 Coconut Alcohol
 DecylOleate
 Dehydroxanthan Gum
 Disodium Cocoyl Glutamate
 Ethyl Alcohol
 Etyl Alcohol
 Glyceryl Caprylate
 Glyceryl Distearate
 Glyceryl Lactate
 Glyceryl Laurate
 Glyceryl Linoleate
 Glyceryl Oleate
 Glyceryl Oleate Citrate
 Glyceryl Stearate
 Glyceryl Stearate SE
 Glyceryl Stearate Citrate
 Glyceryl Citrate
 Glyceryl Cocoate
 Hydrolyzed Wheat Gluten
 Hydrolyzed Wheat Protein
 Iron oxide (pour crèmes solaires)
 Jojoba Esters
 Lactic Acid (uniquement issu de la fermentation d'un substrat de carbohydrates exempt d'OGM)
 Lanolin

Lanolin Alcohol
 Lauryl Alcohol
 Lauryl Glucoside (uniquement dans les produits rincés)
 Lecithin
 Polyglyceryl-3-Polyricinoleate
 Potassium Cocoate
 Potassium Olivat
 Potassium Palmitate
 Potassium Stearate
 Salicylic Acid (pour peeling et traitement des imperfections cutanées – hygiène)
 Sodium Cocoate
 Sodium Cocoyl Glutamate
 Sodium Cocoyl Hydrolysed Wheat Protein
 Sodium Gluconate
 Sodium Lauroyl Lactylate
 Sodium Olivat
 Sodium Palm Kernelate
 Sodium Palmate
 Sodium Stearyl Lactylat
 Sorbic Acids et leurs sels
 Stearic Acid
 Stearyl Alcohol
 Sucrose Stearate
 Tocopherol (vitamine E)
 Triethyl citrate (pour les déodorants)
 Vitamins
 Xanthan gum (E415)
 Xylitol (pour dentifrice) Si extrait de maïs, une déclaration d'absence d'OGM est requise.
 Zinc oxide (pour crèmes solaires)

7. Définitions

Ingrédient d'origine agricole : produit brut ou transformé provenant de l'agriculture, de l'aquaculture ou de la cueillette sauvage.

Antioxydant : substance qui ralentit l'oxydation

Disponible : que l'on peut se procurer sous une forme, dans une qualité et une quantité adaptées

Certifié bio : les matières premières d'origine agricole certifiées bio sont définies par la réglementation européenne bio en vigueur ou une réglementation équivalente.

Dilution : réduction de la concentration des ingrédients par ajout d'eau

Emulsifiant : ingrédient actif à la surface qui facilite le mélange principalement d'eau et d'huiles

Huiles essentielles : huiles non-aqueuses obtenues à partir de matière végétale

Eaux essentielles : procédé de distillation par lequel l'huile essentielle devient miscible dans l'hydrolat

Estérification : procédé qui consiste en la réaction entre un alcool et un acide

Extraits : matières solubles d'origine végétale dissoutes à l'aide d'un solvant tel que l'alcool ou l'eau

Extraction : procédé utilisé pour extraire les essences par les méthodes de macération et d'une distillation supplémentaire

Fermentation : procédé enzymatique effectué par les microorganismes

Hydratation : ajout d'eau

Hydrolats/hydrosols : matière volatile d'origine végétale qui se dissout dans l'eau et qui est séparée en condensat aqueux lors de la distillation par vapeur d'une huile essentielle

Hydrolyse : décomposition d'un composant suite à une réaction avec l'eau

Minéral : matières premières qui résultent des procédés naturels géologiques; les matières d'origine fossile n'en font pas partie

Neutralisation : ajustement du pH pour atteindre une valeur neutre

Conservateur : substance qui empêche la croissance des microorganismes, et plus spécifiquement des bactéries, des moisissures et des levures

Rectification : distillation ou redistillation pour enlever les composants indésirables

Saponification : hydrolyse d'une graisse avec un alcalin pour obtenir un savon et de la glycérine

Scarification : incision (par exemple couper le zeste d'un agrume pour en extraire l'huile)

Solvant : substance qui se dissout ou qui occasionne la dispersion

Savon : agent de nettoyage et d'émulsion qui est le sel de sodium ou de potassium d'un acide gras

Traitement à la vapeur : décomposition d'un composant par l'utilisation de vapeur, par exemple diviser une huile végétale en acide gras et en glycérine

Sulfatation : méthode utilisée pour produire un sulfate d'ester à partir d'un acide gras

Surfactant : substance qui réduit la tension à la surface d'un liquide, ou la tension entre deux liquides, ou entre un liquide et un solide

Teintures : substances cosmétiques ou remèdes sous forme soluble, notamment dans une solution d'alcool

Trans-estérification : remplacer un composant d'un ester par un ester différent

Décharge de responsabilité

L'innocuité et l'efficacité des produits cosmétiques fabriqués selon les exigences définies dans le présent document n'entrent pas dans le cadre de ce cahier des charges et ne relèvent pas de la responsabilité de Demeter France.

XII. Cahier des charges pour la vinification Demeter

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	<u>PRINCIPES</u>	60
2.	<u>REGLES DE TRANSFORMATION</u>	61
2.1.	<i>Origine des raisins</i>	61
2.2.	<i>Vendanges</i>	61
2.3.	<i>Equipement de cave</i>	61
2.4.	<i>Cuves</i>	62
2.5.	<i>Mesures thermiques</i>	62
2.6.	<i>Enzymage</i>	62
2.7.	<i>Chaptalisation</i>	62
2.8.	<i>Fermentation alcoolique</i>	63
2.9.	<i>Réduction biologique des acides</i>	63
2.10.	<i>Conservation par le soufre</i>	63
2.11.	<i>Stabilisation tartrique</i>	64
2.12.	<i>Agents de collage</i>	64
2.13.	<i>Filtration</i>	64
2.14.	<i>Régulation de l'acidité</i>	65
2.15.	<i>Boisage/tannisage</i>	65
2.16.	<i>Inertage</i>	65
2.17.	<i>Microoxygénation</i>	65
2.18.	<i>Contenant</i>	65
2.18.1.	<i>Bouchons</i>	65
2.18.2.	<i>Capsules (surbouchage)</i>	65
2.19.	<i>Nettoyage</i>	66
3.	<u>ETIQUETAGE DU VIN DEMETER ET BIODYNAMIQUE®</u>	67
3.1.	<u>UTILISATION DE LA MARQUE DEMETER</u>	67
3.2.	<u>UTILISATION DU TERME BIODYNAMIQUE®</u>	67
3.3.	<u>UTILISATION DE LA FLEUR DEMETER</u>	67
3.4.	<u>RESTRICTION D'ETIQUETAGE</u>	67

1. Principes

L'agriculture biodynamique permet à la vigne de s'exprimer parfaitement. De ce fait, le travail en cave s'en trouve réduit, car ce qui se passe dans le chai n'est que la conséquence des pratiques sur la vigne.

La qualité première d'un vin Demeter est liée à la qualité des raisins Demeter. L'objectif d'un vigneron travaillant en biodynamie est donc de produire un vin issu uniquement de :

- Raisins Demeter, respectant le cahier des charges production,
- Sans aucun ajout pour la vinification, l'élevage et la conservation.

Les pratiques choisies doivent s'inscrire dans le respect et la compréhension de l'environnement et des équilibres naturels du lieu.

Le but de la vinification de raisins Demeter est la conservation et, si possible, le renforcement des qualités qui sont issues de l'agriculture biodynamique.

Le vigneron respectant le présent cahier des charges pourra utiliser sur ses étiquettes et autres supports de communication la référence suivante : « Vin Demeter » ou « Vin biodynamique ». Cette dénomination se déclinera et s'appliquera à chaque lot ou cuvée.

Les vins produits à partir de raisins « **En conversion vers Demeter** » peuvent être identifiés avec cette marque à condition qu'ils soient conformes au cahier des charges vinification.

La certification des vins Demeter/biodynamiques se fera cuvée par cuvée. Cela signifie qu'une fois la certification Demeter obtenue pour le domaine (toutes les vignes conduites en biodynamie et ayant terminé leur conversion), tout ou partie des vins pourra être certifié Demeter.

La pratique et l'échange d'expériences permettront au vigneron d'évoluer vers cet « idéal ». En attendant de parvenir à cet objectif, les règles suivantes s'appliquent.

2. Règles de transformation

Tous les produits et méthodes non mentionnés dans le tableau ci-dessous ne sont pas autorisés pour l'élaboration de vin Demeter. Ceci s'applique également aux substances récemment mises sur le marché.

Des dérogations existent pour faire face notamment à des conditions météorologiques difficiles comme la grêle par exemple, mais également à des accidents en cave. Elles permettent aussi de faciliter la conversion des nouveaux domaines. Les demandes de dérogation doivent être faites par écrit, motivées et déposées avant leur mise en pratique. La réponse de Demeter France devra être donnée sous 48h. Une dérogation n'a pas un caractère systématique : elle doit rester exceptionnelle et concerne généralement une cuvée. Les demandes répétées sont étudiées par le comité de certification. Les dérogations sont plafonnées aux limites du cahier des charges vinification de Demeter International.

	Objectif	Cahier des Charges	Dérogations
2.1. Origine des raisins			
Traçabilité		Un registre des pratiques par lot ou cuvée doit être tenu pour justifier de la dénomination « vin Demeter ». Lors du contrôle, ou à la simple demande de Demeter France, le viticulteur devra fournir sa déclaration de récolte, son cahier de cave, son cahier d'embouteillage, ainsi que les analyses des vins mis en marché.	Aucune
2.2. Vendanges			
	Vendange manuelle	Vendange manuelle. Machine à vendanger tolérée pour des raisons climatiques, techniques ou sociales. Marc composté à retourner à la vigne <u>si possible</u> .	Aucune
2.3. Equipement de cave			
	Utilisation maximale de la gravité	Les pompes qui développent une haute pression ou des forces centrifuges, par exemple les pompes centrifugeuses, ne sont pas autorisées dans les nouvelles installations ou lors du remplacement des équipements	Aucune

2.4. Cuves				
	Matériaux naturels	Lors de l'achat de nouvelles cuves, les cuves en béton (non revêtu), bois, porcelaine, inox, grès et argile sont autorisées. L'affranchissement des cuves en béton à l'acide tartrique est autorisé.	Aucune	
	Plastique	Les récipients en plastique sont autorisés uniquement pour les transferts, pas pour le stockage.	Aucune	
2.5. Mesures thermiques				
	Pasteurisation	La pasteurisation est interdite.	Aucune	
2.6. Enzymage				
		Les enzymes sont interdites, quel que soit leur usage œnologique.	Aucune	
2.7. Chaptalisation				
	Ajout de sucre	Aucune addition de sucre	L'addition de sucre, MC ou MCR Demeter ou à défaut bio est autorisée pour une augmentation du degré alcoolique allant jusqu'à 0.9°.	Augmentation du degré alcoolique allant jusqu'à 1.5°. Le vin devra au final être dans la catégorie des vins secs, c'est à dire en dessous de 5 g/l de sucre résiduel, analyse à l'appui.
	Ajout de sucre au tirage (liqueur de tirage) pour les vins effervescents		Sucre Demeter ou, si indisponible, bio - augmentation du degré d'alcool de 1.5° maximum.	Aucune
	Modification du moût (concentration)		La concentration du moût entier est interdite. La réduction alcoolique par des moyens techniques est interdite.	Aucune

2.8. Fermentation alcoolique			
Levure	Levures indigènes uniquement. Aucun intrant.	Levures indigènes, pied de cuve. Levurage exogène interdit. Autorisé uniquement pour la prise de mousse. Un certificat de garantie d'absence d'OGM doit être fourni.	Le levurage exogène est possible sur dérogation avec une souche non-aromatique en cas d'arrêt de fermentation, pour les vins à 50 g/L de sucre ou en dessous uniquement ; et pour des cas exceptionnels jugés par le comité de certification. Les levures doivent être bio ou exemptes d'OGM, non synthétiques, non cultivées sur substrat pétrochimique ou rebut de liqueur sulfité.
Oxygène	Respiration des levures	Cliquage autorisé	Aucune
Nutriments pour levure	Aucun ajout	Aucun nutriment pour levures n'est autorisé. Seule l'utilisation d'écorces de levures est autorisée, en cas d'arrêt de fermentation.	Aucune
2.9. Réduction biologique des acides			
	Bactéries malolactiques indigènes uniquement	Bactéries malolactiques indigènes uniquement	L'ensemencement avec des bactéries lactiques est possible sur dérogation en cas de difficultés de départ de fermentation ou d'arrêt de fermentation. Les bactéries lactiques apportées doivent être exemptes d'OGM.
2.10. Conservation par le soufre			
Formes de SO ₂	Réduire au maximum l'usage du SO ₂ .	Les produits suivants sont autorisés : - SO ₂ pur sous forme gazeuse ou en solution - Bisulfite de potassium - Métabisulfite de potassium Les pastilles effervescentes sont interdites.	Aucune

Doses maximales de SO ₂ (mg/l) au moment de la mise en bouteille		<ul style="list-style-type: none"> - Blanc et rosé sec (sucre résiduel < 5g/L) : 90 mg/L - Blanc et rosé avec sucre résiduel : 130 mg/L - Blanc botrytisé (sucre résiduel > 35 g/L) : 200 mg/L - Vin doux naturel : 80 mg/L - Vin effervescent sec : 60mg/L - Vin effervescent sucré : idem vin blanc - Rouge : 70 mg/L 	<p>En cas de situation exceptionnelle, lors de combinaison trop importante du SO₂ libre, une dérogation peut être donnée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sucre résiduel < 5g/L, blanc 140 mg/L, rouge 100 mg/L - Sucre résiduel > 5g/L, blanc 180 mg/L, rouge 140 mg/L - Vins doux : 360 mg/L avec Botrytis, 250 sans - Vins effervescents : idem vin blanc
2.11. Stabilisation tartrique			
	Pas de stabilisation tartrique	Stabilisation par le froid jusqu'à - 4°C. Du bitartrate de potassium, issu de la production de vin biodynamique ou bio si possible, peut également être utilisé.	Aucune
2.12. Agents de collage			
	Pas d'intrant	<p>Sont autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le blanc d'œuf Demeter ou bio - Les protéines de pois ou de blé, biologique si disponible - La caséine - La bentonite 	Aucune
2.13. Filtration			
	Définie par les caractéristiques du vin	<p>Matériaux de filtration autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cellulose - Polypropylène - Perlite - Terre de diatomées <p>Filtration sur membrane stérilisante autorisée Filtration tangentielle tolérée Centrifugation interdite</p>	Aucune

2.14. Régulation de l'acidité			
	Pas de régulation de l'acidité	Pas de régulation de l'acidité	L'acidification est possible sur dérogation avec de l'acide tartrique et dans une limite de 1.5 g/L. La désacidification est possible sur dérogation avec du bicarbonate de potassium. La motivation de la dérogation se fera avec l'analyse du vin et au regard des conditions climatiques de l'année.
2.15. Boisage/tannissage			
	Respect des qualités du raisin, du vin, et du terroir. La qualité du vin ne doit pas être dominée par le contenant	Les tonneaux en bois sont autorisés pour l'élevage du vin. Tout autre ajout de bois au vin ou au moût est interdit. Ajout de tannins interdit.	Aucune
2.16. Inertage			
	Protection des vins si besoin est	Autorisés : CO ₂ (gaz carbonique, dioxyde de carbone), N ₂ (azote)	Aucune
2.17. Microoxygénation			
		La microoxygénation est interdite.	Aucune
2.18. Contenant			
		Bouteilles en verre uniquement. Les Bag in Box ne sont pas autorisés.	Aucune
2.18.1. Bouchons			
	Matériaux naturels : liège naturel ou verre.	Bouchons en plastique interdits, à l'exception des bidules pour vins effervescents.	Aucune
2.18.2. Capsules (surbouchage)			
	Matériaux naturels	Nirosta, capsules en plastique ou étain, polycaps, gomme laque, cire	Aucune

2.19. Nettoyage			
Cave et équipement	Mécanique, eau et vapeur	<p>L'hygiène est nécessaire à l'élaboration d'un produit de qualité. Mais il ne faut pas oublier que la cave est un lieu vivant. Aussi, il convient de privilégier les méthodes de nettoyage à l'eau, à la vapeur et mécaniques. En cas d'insuffisance, les produits suivants sont autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - SO₂ - soude caustique - ozone - acide peroxyacétique - acide citrique - acide acétique - peroxyde d'hydrogène <p>Il convient d'en limiter l'utilisation au maximum afin de limiter l'impact de telles substances sur l'environnement.</p> <p>Toute utilisation de produit est suivie d'un nettoyage à l'eau potable.</p>	Aucune

3. Etiquetage du vin Demeter et Biodynamique®

3.1. Utilisation de la marque Demeter

Si le vin est produit à partir de raisins Demeter/Biodynamiques®, et respecte le cahier des charges vinification de Demeter France, la marque Demeter peut être utilisée sur l'étiquette ou la contre-étiquette, en fonction des législations viticoles en vigueur. Les conditions générales d'utilisation du logo Demeter sont détaillées dans le cahier des charges identification.

3.2. Utilisation du terme Biodynamique®

Si le vin est produit à partir de raisins Demeter/Biodynamiques®, et respecte le cahier des charges vinification de Demeter France, l'appellation Biodynamique® peut être employée. L'utilisation de cette appellation doit respecter le cahier des charges identification en vigueur pour le terme Biodynamique®. L'appellation peut apparaître sur l'étiquette principale ou sur la contre-étiquette, mais ne doit pas être mise en valeur de façon proéminente.

3.3. Utilisation de la fleur Demeter

Si le vin est produit à partir de raisins Demeter/Biodynamique®, et respecte le cahier des charges vinification de Demeter France, la fleur Demeter peut être placée sur la contre-étiquette.

3.4. Restriction d'étiquetage

A partir du millésime 2013, le logo Demeter ne pourra être utilisé que sur les bouteilles de vin conforme au cahier des charges vinification. Pour les vins non Demeter mais certifiés bio, la mention suivante pourra figurer sur la contre-étiquette : « Vin issu de raisins Demeter ».

Note

Le présent cahier des charges a été adopté par l'Assemblée Générale de Demeter France du 20 novembre 2015. Ce document est le fruit du travail mené entre viticulteurs français. Il se substitue au précédent cahier des charges et il est en conformité avec le cahier des charges vinification de Demeter International (association constituée de tous les pays membres).

Le cahier des charges vinification s'inscrit dans le cahier des charges transformation de Demeter France. La section dédiée à l'étiquetage s'inscrit dans le cahier des charges identification de Demeter France.

XIII. Cahier des charges pour la certification de bière Demeter

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
	DOMAINE D'APPLICATION ET FONDEMENTS	68
1.	INGREDIENTS, AUXILIAIRES DE TRANSFORMATION ET ADDITIFS	68
1.1.	<i>Céréales de brasserie</i>	68
1.2.	<i>Houblon</i>	69
1.3.	<i>Levure de bière et bactéries lactiques</i>	69
1.4.	<i>Eau de brassage</i>	69
1.4.1.	<i>Amélioration de la qualité de l'eau</i>	69
1.5.	<i>Substances auxiliaires de transformation</i>	69
1.6.	<i>Additifs</i>	69
2.	TRANSFORMATION	70
2.1.	<i>Procédés de transformation</i>	70
2.1.1.	<i>Maltage</i>	70
2.1.2.	<i>Procédé de brassage</i>	70
2.1.3.	<i>Stabilisation</i>	71
2.2.	<i>Procédés de transformation interdits :</i>	71
3.	EMBALLAGE	71
4.	NETTOYAGE DES LOCAUX DE L'ENTREPRISE	72
5.	LUTTE ANTIPARASITAIRE	72
6.	ETIQUETAGE	72

Domaine d'application et fondements

Ce cahier des charges concerne la fabrication de bières identifiées avec la marque Demeter.

1. Ingrédients, auxiliaires de transformation et additifs

Les seuls ingrédients pouvant être utilisés sont le houblon, le malt, la levure de bière et l'eau de brassage conformes au présent cahier des charges. Seuls les auxiliaires mentionnés dans le présent cahier des charges peuvent être employés.

L'emploi d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou de leurs dérivés (voir décret CE 834/2007 et CE 889/2008) est interdit. Le transformateur doit s'assurer que de telles substances n'entrent pas dans les produits fabriqués en accord avec ce cahier des charges, ni directement (comme ingrédient, auxiliaire ou additifs), ni indirectement (à travers des produits semi-finis).

Des rayons ionisants ne doivent en aucun cas être utilisés sur les ingrédients, les auxiliaires et les additifs. L'irradiation ionisante et les micro-ondes sont interdites à toutes les étapes de la fabrication.

1.1. Céréales de brasserie

Pour le brassage de bière Demeter seules des céréales Demeter doivent être utilisées.

1.2. Houblon

La préférence est à donner aux fleurs de houblon non transformées (houblon naturel). Des pellets de houblon type 90 peuvent être utilisés. Les pellets de houblon type 45, ainsi que les extraits de houblon sont interdits. Si disponible, le houblon utilisé doit provenir d'une production Demeter certifiée. En cas de non disponibilité de houblon Demeter, du houblon certifié bio peut être utilisé avec l'accord de Demeter France. L'emploi de houblon de production conventionnelle est interdit.

1.3. Levure de bière et bactéries lactiques

L'achat de levures de bière biologiques ou l'achat de levures dans une brasserie biologique est autorisé. L'achat de levures de bière conventionnelles n'est autorisé que si des levures aux propriétés similaires ne sont pas disponibles en qualité biologique, et si l'on dispose d'un certificat selon lequel elles ne sont pas génétiquement modifiées. Ne doivent être employées que des levures fraîches et vivantes sans adjuvants. La levure de bière est à multiplier ou à cultiver dans la brasserie même, sur le moût provenant exclusivement de matières premières Demeter ou, si celles-ci ne sont pas disponibles, de matières premières biologiques. La levure ne doit être lavée qu'avec une eau de qualité de brassage.

Des bactéries lactiques peuvent être ajoutées lors de la fabrication de spécialités de bière Demeter.

1.4. Eau de brassage

Pour le processus de brassage ainsi que pour toutes les autres utilisations, l'eau doit provenir d'une eau souterraine, la moins polluée possible. Elle doit être au minimum potable et présenter une teneur en nitrates inférieure à 25 mg/L.

1.4.1. Amélioration de la qualité de l'eau

Un traitement simple, tel qu'il est autorisé pour l'eau minérale naturelle, est aussi permis pour l'eau de brassage. L'élimination de fer et de manganèse par aération est autorisée. Une teneur en calcaire élevée de l'eau peut être atténuée par un ajout de carbonate de sodium.

Le traitement de l'eau par filtration au moyen de charbon actif et d'échangeur d'ions ainsi que la stérilisation d'eaux polluées, essentiellement par des rayons UV, l'ozone, l'hypochlorite et le dioxyde de chlore n'est pas autorisé.

1.5. Substances auxiliaires de transformation

Les auxiliaires de transformation suivants sont autorisés :

- matériaux de filtrage : filtres textiles (ex : filtres de coton), membranes (sans PVC, PVPP, amiante ou bentonite),
- terre de diatomées comme auxiliaire de filtrage,
- carbonate de sodium pour adoucir l'eau,
- gypse de mine,
- gaz carbonique de fermentation et CO₂ peuvent être utilisés seulement pour inerte la bière lors de sa mise en fûts et en bouteilles,
- l'azote (N₂).

1.6. Additifs

Pour la fabrication de bières Demeter, l'emploi d'additifs alimentaires, d'arômes, de substances minérales, d'oligo-éléments et de vitamines n'est pas autorisé.

2. Transformation

La bière Demeter doit être produite d'après « l'art véritable du brassage traditionnel », sur la base de recettes et de procédés respectant le vivant. Ainsi, au cours de la fabrication de la bière, seront privilégiées des substances issues de processus naturels (comme, par exemple, l'acidification biologique grâce aux bactéries lactiques au lieu de rajout d'acide).

2.1. Procédés de transformation

2.1.1. Maltage

Pour la production de bières Demeter, il faut exclusivement malter des céréales nettoyées et triées, certifiées Demeter. Les céréales sont à laver à l'eau dans des récipients de trempage et à faire germer dans des aires ou des caisses à germer.

L'eau de trempage doit être de qualité de brassage.

Le malt ne doit pas être soufré.

Le touraillage n'est autorisé que par chauffage indirect pour diminuer le risque d'une formation de nitrosamines.

2.1.2. Procédé de brassage

Pendant la cuisson du moût, la réutilisation de marc de houblon n'est pas autorisée. Des procédés pour l'accélération artificielle des processus pendant l'ébullition du moût, en particulier l'utilisation de préparations d'acide silicique pour une isomérisation plus rapide des composants du houblon n'est pas autorisée.

L'emploi de bières restantes pour l'acidification naturelle des bières est autorisé.

Il n'existe pas encore de réglementation concernant la suppression de l'alcool dans la bière.

Les spécialités de bière légère sont à fabriquer avec des souches de levure qui, par nature, fabriquent peu d'alcool.

La fermentation accélérée, que ce soit par mise sous pression, par agitation ou par la méthode Nathan est interdite.

Tous les procédés de maturation accélérée, comme par exemple la garde chaude, sont également interdits.

Des auxiliaires de clarification, en particulier les copeaux de bois, les « copeaux bio » imprégnés de poix et les feuilles d'aluminium sont interdits.

Les bières entièrement mûries peuvent être filtrées avec du matériel de filtrage mentionné dans le chapitre « Substances auxiliaires de transformation » de ce cahier des charges. Le but à atteindre est de renoncer autant que possible aux auxiliaires de filtration non régénérables.

La correction de faux-goûts ou de défauts d'aspect, par exemple l'élimination des composés nuisibles au goût par lavage à l'acide carbonique et filtration sur charbon actif, ou bien l'ajustement de la couleur par de la bière foncée, est interdite.

2.1.3. Stabilisation

La propreté dans la production est la base de départ la plus importante pour la stabilité des produits (voir aussi le chapitre « nettoyage des locaux »). L'emploi de moyens prolongeant la stabilité, comme des préparations à base d'acide silicique, du PVPP, de bentonite, etc. est interdit.

Le remplissage à chaud des bouteilles et la filtration aseptique pour la destruction de micro-organismes ne sont pas tolérés, car ils appauvrissent le goût et ont une action conservatrice. Bière non filtrée : une flash pasteurisation suivie d'un refroidissement rapide est autorisée.

Pour des bières avec une proportion élevée de sucre résiduel, la pasteurisation est possible.

La stérilisation des bouteilles avec du sulfite et le traitement des bouchons avec du formaldéhyde sont interdits.

2.2. Procédés de transformation interdits :

- Le traitement de l'eau par passage sur charbon actif ou sur colonne échangeuse d'ions,
- La stérilisation de l'eau de brassage grâce à des rayons UV, le traitement à l'ozone, à l'hypochlorite (dont l'eau de Javel) ou au dioxyde de chlore,
- Le touraillage en chauffage direct,
- Le traitement des houblons et des malts au soufre,
- La réutilisation des marcs de houblons et des résidus de pressage de levures, ainsi que les gains de temps obtenus artificiellement au niveau de la chaudière à houblonner, notamment par l'emploi de composés à base d'acide silicique,
- Les procédés de fermentation rapide et de maturation rapide, particulièrement la garde chaude,
- La stabilisation colloïdale par le biais de bentonites, d'acide silicique et ses dérivés, de PVPP,
- La stérilisation par pasteurisation et le soutirage à chaud,
- Les procédés permettant l'abaissement artificiel du taux d'alcool,
- Les traitements de correction du goût,
- Le gain de teinte au moyen de bière foncée,
- La mesure du niveau de remplissage par le rayonnement d'une source radioactive.

3. Emballage

Les questions de base sur l'emballage sont réglées dans la partie A - 6 du cahier des charges transformation.

Les matériaux d'emballage doivent être choisis en prenant en compte la conservation de la qualité du produit et la réduction des impacts environnementaux.

La bière est à mettre exclusivement dans des bouteilles en verre, des fûts en acier inoxydable ou des tonneaux en bois. Les canettes en métal sont interdites.

Les étiquettes des bouteilles sont à imprimer avec des couleurs exemptes de métaux lourds ou pauvres en métaux lourds. Le revêtement des bouteilles en feuilles d'étain est interdit.

Lors d'un réapprovisionnement de caisses à bière, exiger du fournisseur des matériaux respectueux de l'environnement (polyéthylène basse densité, pauvre en métaux lourds).

Le joint d'étanchéité des capsules doit être exempt de PVC.

4. Nettoyage des locaux de l'entreprise

Les questions de nettoyage de l'entreprise sont réglées dans la partie A – 8 du cahier des charges transformation.

Des mesures de nettoyage rigoureuses et régulières sont obligatoires. Elles constituent la meilleure condition préalable pour la conservation des produits. Des produits et procédés de nettoyage respectueux de l'environnement doivent être choisis. L'utilisation de produits alcalins ou acides est autorisée pour le nettoyage.

En règle générale l'installation de mise en bouteilles n'est pas à stériliser par des produits de désinfection, mais doit être nettoyée à l'eau chaude, sous pression.

Au besoin, le peroxyde d'hydrogène (H₂O₂) et l'acide péracétique peuvent être utilisés.

5. Lutte antiparasitaire

Pour les brasseries et les agriculteurs fabriquant de la bière, le respect du cahier des charges transformation partie A - 8 est obligatoire.

6. Etiquetage

L'étiquetage des bières est décrit dans le cahier des charges identification.

XIV. Cahier des Charges pour la certification de cidre et vins de fruits Demeter

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	CHAMP D'APPLICATION	73
2.	INGREDIENTS	73
2.1.	<i>Ingrédients d'origine agricole</i>	73
2.2.	<i>Ingrédients d'origine non agricole</i>	73
2.3.	<i>Autres ingrédients, additifs et auxiliaires de transformation</i>	73
3.	METHODES DE TRANSFORMATION	74
3.1.	<i>Transformation des matières premières</i>	74
3.1.1.	<i>Préparation des fruits</i>	74
3.1.2.	<i>Pressage</i>	74
3.1.3.	<i>Fermentation</i>	74
3.1.4.	<i>Stockage du produit fini</i>	74
4.	EMBALLAGE	74
4.1.	<i>Principes</i>	74
4.2.	<i>Matériaux d'emballage</i>	74
4.3.	<i>Bouchons/capsules</i>	74
5.	NETTOYAGE DES LOCAUX	74
6.	INGREDIENTS ET PROCEDES INTERDITS	74

1. Champ d'application

Ce cahier des charges définit la production de cidre et vins de fruits Demeter.

2. Ingrédients

2.1. Ingrédients d'origine agricole

Les matières premières pour la production de vins de fruits (ex : pommes pour le cidre, poires pour le poiré) doivent être certifiées Demeter, avec une traçabilité complète et l'identification correspondante.

2.2. Ingrédients d'origine non agricole

Les vins de fruits sont élaborés en utilisant les levures indigènes. Des levures spécifiques aux produits biodynamiques, certifiées bio ou, si celles-ci ne sont pas disponibles, des levures commerciales peuvent être apportées. Toutes les levures apportées doivent disposer d'une attestation d'absence d'OGM.

2.3. Autres ingrédients, additifs et auxiliaires de transformation

- Métabisulfite (E224), SO₂ (E220)
- Sucre Demeter ou bio avec un maximum de 10%

3. Méthodes de transformation

3.1. Transformation des matières premières

- 3.1.1. Les fruits doivent être lavés avec de l'eau potable et écrasés.
- 3.1.2. Les fruits écrasés doivent être pressés de manière douce. La centrifugation est interdite.
- 3.1.3. Pour la production de vins de fruits, la fermentation doit se dérouler dans des cuves en inox, des tonneaux en bois ou en polyéthylène.
- 3.1.4. Le stockage du produit fini doit se faire dans des contenants clairement identifiés, et qui n'influencent pas la qualité de leur contenu.

4. Emballage

4.1. Les principes des emballages sont définis dans la partie A section 6 « Emballage et matériaux d'emballage » des cahiers des charges transformation.

4.2. Les emballages suivants sont autorisés :

- Bouteilles en verre
- Tonneaux (bois, céramique, inox)

Les contenants en plastique ou en aluminium sont interdits.

4.3. Le joint d'étanchéité des bouchons/capsules ne doit pas contenir de PVC.

5. Nettoyage des locaux

Un nettoyage régulier et méticuleux est obligatoire. Ceci est la meilleure condition préalable pour une longue conservation du produit. En règle générale, l'atelier d'embouteillage doit être nettoyé avec de l'eau chaude et sous pression plutôt que stérilisé avec un agent désinfectant. Les produits de nettoyage autorisés sont listés dans la partie A paragraphe 8.2.2.4. Leur usage doit être documenté. Un rinçage à l'eau potable est nécessaire suite à l'usage de tout produit nettoyant.

6. Ingrédients et procédés interdits

- Procédés de réduction artificielle du taux d'alcool
- Procédés de correction du goût
- Amélioration visuelle par l'usage de colorants
- Détermination du niveau de remplissage à l'aide de radioactivité

XV. Cahier des charges pour la certification d'alcool et de spiritueux Demeter pour transformation ultérieure

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	CHAMP D'APPLICATION	75
2.	ETIQUETAGE	75
3.	INGREDIENTS	75
3.1.	<i>Ingrédients d'origine agricole</i>	75
3.2.	<i>Ingrédients d'origine non agricole</i>	75
3.3.	<i>Autres ingrédients, additifs et auxiliaires de transformation</i>	76
4.	METHODES DE TRANSFORMATION	76
4.1.	<i>Transformation des matières premières</i>	76
4.1.1.	<i>Nettoyage des cuves</i>	76
4.1.2.	<i>Dilution des moûts</i>	76
4.1.3.	<i>Fermentation</i>	76
4.1.4.	<i>Ré-utilisation de la levure</i>	76
4.1.5.	<i>Distillation</i>	76
4.1.6.	<i>Stockage du produit fini</i>	76
4.2.	<i>Protocole de séparation, de purge et de rinçage</i>	76
5.	INGREDIENTS ET PROCÉDES NON AUTORISÉS	76

1. Champ d'application

Ce cahier des charges définit la production d'alcool Demeter pour une utilisation en tant qu'ingrédient dans un autre produit Demeter comme les teintures. Les boissons alcoolisées sont définies dans les sections XII (vin) et XIII (bière) du cahier des charges transformation de Demeter France.

2. Etiquetage

L'étiquetage d'alcool et de produits utilisant de l'alcool Demeter comme ingrédient est défini dans le cahier des charges identification de Demeter France (paragraphe 4.5.2).

3. Ingrédients

3.1. Ingrédients d'origine agricole

Les matières premières pour la distillation doivent être certifiées Demeter (ex : céréales, jus de fruits, légumes, etc.), avec une traçabilité complète et l'identification correspondante. Si de la mélasse ou du jus clair produit à partir de sucre de canne ou de betterave sont utilisés, la canne ou les betteraves doivent avoir été transformées selon la section IX du cahier des charges transformation de Demeter France. Les jus de fruits concentrés doivent respecter la section I du même cahier des charges. Les matières premières doivent être stockées dans des contenants propres et clairement identifiés. Un protocole de séparation doit être mis en place pour prévenir toute contamination.

3.2. Ingrédients d'origine non agricole

La levure pour la fermentation ou les auxiliaires de fermentation doivent disposer d'une attestation d'absence d'OGM.

3.3. Les autres ingrédients, additifs et auxiliaires de transformation doivent être approuvés et ne peuvent dans aucun cas dépasser 1% du poids du moût (ex : régulateur d'acidité – acide tannique et chaux, nutriments de levure, enzymes, acide citrique).

4. Méthodes de transformation

4.1. Transformation des matières premières

4.1.1. Avant le début de la transformation, tous les contenants doivent être nettoyés et les tuyaux purgés (voir section 4.2).

4.1.2. La matière première (mélasses ou sirops) peut être diluée avec de l'eau potable.

4.1.3. La fermentation doit se dérouler dans des conditions anaérobiques pour produire de l'alcool.

4.1.4. La levure peut être réutilisée après centrifugation du moût et nettoyage. La levure centrifugée peut contenir du moût certifié bio si elle provient d'une production certifiée bio. Le moût certifié bio ne doit pas représenter plus de 5% du volume de ferment Demeter. Le moût conventionnel contenant de la levure est exclu.

4.1.5. La distillation fractionnée à la vapeur produit de l'alcool éthylique à 96%. Cela peut être obtenu en plusieurs étapes.

4.1.6. Le stockage du produit fini doit être clairement identifié, dans des contenants adaptés. L'éthanol à 96% pour un usage en tant qu'ingrédient alimentaire doit être stocké dans de l'inox ou du verre. L'éthanol pour un usage non alimentaire peut être stocké dans du plastique. D'autres matériaux nécessitent un accord de Demeter France.

4.2. Protocole de séparation, de purge et de rinçage

Voir partie A paragraphes 3.1 et 3.2 (Garantie de la qualité).

5. Ingrédients et procédés non autorisés

De l'alcool Demeter ne peut être produit qu'à partir de produits alimentaires ou de sous-produits alimentaires (les ingrédients avariés, le bois, etc. sont exclus).

XVI. Cahier des charges pour la certification des textiles issus de fibres Demeter

Approuvé par l'Assemblée des Membres de juin 2002

Table des matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	<u>GENERALITES</u>	77
3.	<u>RECOLTE</u>	77
4.	<u>TRANSFORMATION</u>	77
5.	<u>ETIQUETAGE</u>	78
6.	<u>DIRECTIVES IVN</u>	78

1. Généralités

Les matières premières textiles (laine, coton, lin, soie, etc.) sont des produits agricoles pour lesquels tous les principes de la production biodynamique s'appliquent. La production textile diffère de la production alimentaire par le fait que la transformation est toujours nécessaire. Cependant, tout comme la transformation des aliments peut détériorer les qualités spécifiques à la biodynamie, la transformation des textiles peut avoir un effet négatif sur la qualité des fibres biodynamiques. En outre, la production textile qui utilise un grand nombre de produits chimiques (teinture, dessuintage, etc.) peut, d'une façon importante, nuire à l'environnement et/ou contaminer les produits finis.

L'exclusion des produits toxiques lors de la production est règlementée par le cahier des charges productions de Demeter France.

Lors de la transformation, cet aspect est règlementé par le cahier des charges de l'Association Internationale de l'Industrie des Textiles Naturels (IVN) qui a été jugé comme étant le plus approprié pour l'élaboration de textiles Demeter.

Les produits Demeter respectent toujours les cahiers des charges des produits textiles biologiques.

2. Matières premières

Toutes les fibres (laine, coton, lin, etc.) certifiées Demeter peuvent être utilisées pour la fabrication de textiles Demeter. Les fibres certifiées issues de domaines En conversion vers Demeter sont acceptées si leur proportion ne dépasse pas un tiers du produit fini.

Tous les mélanges contenant des fibres issues de fermes certifiées Demeter sont autorisés.

Tant que la soie ou d'autres fibres naturelles ne sont pas disponible en qualité Demeter, le mélange avec des fibres biologiques est autorisé. Ces produits fabriqués avec un mélange de fibres bio et Demeter peuvent être étiquetés Demeter si au minimum 66% de leur poids est constitué de fibres Demeter.

3. Récolte

Le coton doit être récolté à la main. La récolte à la machine n'est autorisée que si l'utilisation de produits chimiques est exclue.

Les fibres animales doivent être obtenues par tonte ou peignage.

De plus, des vérifications doivent être faites de manière systématique pour s'assurer qu'il n'y a pas de contamination des matières premières.

4. Transformation

Les cahiers des charges de l'Association Internationale de l'Industrie des Textiles Naturels (IVN) dans leur dernière version (actuellement la version Best 5 : 2012) s'appliquent.

5. Etiquetage

Le cahier des charges Etiquetage de Demeter France s'applique pour l'étiquetage des textiles issus de laine ou de fibres Demeter.

6. Directives IVN (Association Internationale de l'Industrie des Textiles Naturels)

Best-5.0, Sept 2012

Note

Ces documents sont le fruit du travail mené entre tous les partenaires Demeter : agriculteurs, transformateurs, commission cahiers des charges. Ils se substituent aux précédents cahiers des charges et sont en conformité avec les cahiers des charges transformation (Processing Standards) de l'association Demeter International (constituée de tous les pays membres) adoptés par l'assemblée générale de juin 2015.

Le présent document est la propriété de Demeter France.