



Cahier des charges

Transformation

Edition mai 2009

Association Demeter France
5 Place de la Gare - F 68000 COLMAR
Tél : +33 / 03.89.41.43.95 - Fax : +33 / 03.89.41.49.51
Courriel : demeter@bio-dynamie.org

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 LES INGREDIENTS DEMETER.....	6
3.	GARANTIE DE LA QUALITE	6
4.	REGLEMENTATION DES PRODUITS NOUVEAUX ET DE LA PROCEDURE D'AGREMENT.....	7
5.	REGLEMENTATION DES TRANSFORMATIONS ET DES INGREDIENTS	7
6.	EMBALLAGE ET MATERIAUX D'EMBALLAGE	10
7.	MODIFICATIONS DES REGLES EN VIGUEUR	10
8.	REGLES DE DESINFECTION DES LOCAUX.....	11
	PARTIE B REGLES POUR LA TRANSFORMATION DES DIFFERENTES MATIERES PREMIERES.....	15
I.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DE FRUITS ET LEGUMES DEMETER (Y COMPRIS LES POMMES DE TERRE ET LES PRODUITS A BASE DE POMME DE TERRE).....	15
II.	CAHIER DES CHARGES POUR LA FABRICATION DE NOIX, DE GRAINS ET AMANDES DEMETER COMME PRODUITS TRANSFORMES (Y COMPRIS BEURRES DE NOISETTES ET PATES A TARTINER).23	23
III.	CAHIER DES CHARGES POUR LA FABRICATION DE PAIN, DE PATISSERIES ET DE VIENNOISERIES DEMETER.....	24
IV.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DES GRAINS, DES PRODUITS CEREALIERS ET DES PATES DEMETER	28
V.	CAHIER DES CHARGES POUR LE TRAITEMENT ET LA TRANSFORMATION DE PLANTES MEDICINALES ET AROMATIQUES, DE CONDIMENTS ET D'EPICES DEMETER.....	30
VI.	CAHIER DES CHARGES POUR LE CONDITIONNEMENT ET LA TRANSFORMATION, DE VIANDES ET PRODUITS CARNES DEMETER	33
VII.	CAHIER DES CHARGES POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS DEMETER	38
VIII.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DES HUILES ET MATIERES GRASSES DEMETER	43
IX.	CAHIER DES CHARGES POUR LA PRODUCTION D'AGENTS SUCRANTS DEMETER.....	45
X.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DES COSMETIQUES DEMETER.....	46
XI.	CAHIER DES CHARGES POUR LA CERTIFICATION DES TEXTILES ISSUS DE FIBRES DEMETER	50
XII.	CAHIER DES CHARGES POUR LA VINIFICATION	55
	ANNEXE 1	59
	ANNEXE 2	59
	ANNEXE 3	60
	ANNEXE 4	61
	ANNEXE 5	63
	ANNEXE 6	64
	NOTE	64

Introduction

Les cahiers des charges DEMETER « transformation » décrivent le cadre dans lequel les produits DEMETER sont transformés de façon à maintenir et à améliorer la valeur qualitative et nutritionnelle. 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 DEMETER « transformation » se compose de produits cultivés selon la méthode bio dynamique. En transformant une plante ou un animal issu de 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 anthroposophiques 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 accessibles. On sait aujourd'hui que, de la même façon qu'on reconnaît l'importance des aliments complets pour la nutrition physiologique, un aliment est particulièrement nourrissant quand sa qualité intérieure est développée d'une façon appropriée et harmonieuse.

De ceci, on doit être conscient lors de la transformation de produits DEMETER.

Les cahiers des charges DEMETER ne veulent pas seulement limiter et exclure. Il tente consciemment 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 bio-dynamique 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 n'est pas perçu, 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 bio-dynamique et dans les produits DEMETER soit renforcée et justifiée. A longue échéance, l'expérience que le consommateur fait de la haute qualité fiable des produits DEMETER est la meilleure publicité et la plus importante.

Les cahiers des charges DEMETER « transformation » doivent être développés plus loin dans les groupes de travail respectifs et avec le concours des représentants de l'industrie. Il est ensuite ratifié par l'organisme 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 d'amélioration.

Principes de Transformation

Les produits DEMETER sont cultivés selon les cahiers des charges « production » de l'agriculture bio-dynamique, puis transformés selon les cahiers des charges DEMETER « transformation », contrôlés et certifiés par l'association DEMETER FRANCE.

1. Le But

Les produits DEMETER contribuent à l'alimentation, aux soins et à l'habillement des hommes. C'est pourquoi l'homme se trouve au centre et il en fournit la mesure, quelque soient les processus engagés.

Le but de la transformation des produits DEMETER est la conservation et si possible le renforcement des qualités qui sont issues de l'agriculture bio dynamique.

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. La 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 bio-dynamique en proviennent ainsi que les principes de la nutrition inspirée par l'anthroposophie.

En plus des considérations quantitatives habituelles est pris en compte la dimension qualitative de la vie, de l'âme et de l'esprit.

3. La transformation

Lors de la transformation, la qualité des produits DEMETER devrait être conservée et renforcée. La transformation a pour but de perfectionner la qualité bio dynamique 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 le plus possible éviter les additifs et les auxiliaires. Certains deviennent inutiles quand on utilise des matières premières de la haute qualité bio dynamique. D'autres peuvent être remplacés par des techniques appropriées ou par le savoir-faire professionnel.

4. L'évaluation des aliments DEMETER

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

C'est pourquoi les aliments DEMETER sont contrôlés par des tests sensoriels, micro biologiques et analytiques ainsi que par des méthodes (cristallisations sensibles et similaires) qui mettent les forces de vie en évidence.

5. La description du produit

Un produit est honnête quand sa composition et sa traçabilité sont transparentes pour les commerçants et les consommateurs. Une déclaration claire en est la première condition.

6. Les considérations écologiques

La production et la transformation des produits DEMETER et leur commercialisation sont à faire de façon à ce qu'ils soient le plus favorable possible à l'environnement. 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 de DEMETER International ont été ratifiés 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.

Ces cahiers des charges sont complémentaires aux exigences légales des pays respectifs. Pour les exportations vers les pays de l'Union Européenne, il y a lieu de se conformer au cahier des charges CE n°834/2007.

1.2. Juridictions

Les cahiers des charges DEMETER International pour la transformation constituent la base pour les cahiers des charges nationaux. Ils sont valables pour tout transformateur ou commerçant qui produit ou vend des produits DEMETER. L'organisation DEMETER de chaque pays est responsable des contrats de concessionnaires de la marque DEMETER. Les organisations DEMETER sont les partenaires contractuels de tous les domaines et entreprises enregistrées dans leur pays.

Toute utilisation du nom et du logo 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'organisation DEMETER de chaque pays est tenue à adopter ces règles de transformation pas plus tard qu'un an après réception de la version votée par l'assemblée des membres.

Les cahiers des charges DEMETER « transformation » donnent des règles minimales. Les exceptions sont traitées comme suit :

Sur la base d'une demande de dérogation fondée d'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 deux ans maximum et seulement pour le pays demandeur.

Des copies de toutes les dérogations accordées par les organisations DEMETER des différents pays aux transformateurs et aux distributeurs sont à envoyer au secrétariat de DEMETER International au plus tard le 30 avril. Le secrétariat les enverra au comité d'accréditation.

Les dérogations accordées par les organisations nationales DEMETER 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 soit par fax soit par mail au plus tard trois semaines avant l'assemblée des membres.

1.4. Nature contractuelle des cahiers des charges internationaux « transformation »

Les cahiers des charges de DEMETER International fournissent un cadre minimum de règles auxquelles les produits doivent répondre pour l'utilisation de la marque DEMETER. Les cahiers des charges nationaux peuvent être plus contraignants; ils constituent la base pour la certification.

2. Composition et nature des produits utilisant les ingrédients DEMETER

2.1. Généralités

Les cahiers des charges DEMETER « transformation » règlent en premier lieu la composition et la fabrication des produits. Il s'agit des ingrédients, des additifs, des adjuvants et des méthodes de transformation. Les additifs et les adjuvants autorisés par ces cahiers des charges concernant des aliments DEMETER sont indiqués au paragraphe 5.3. et 5.4.. Une description des méthodes de transformation totalement prohibées est donnée au paragraphe 5.1..

Seuls les additifs, adjuvants et méthodes de transformation expressément mentionnés sont autorisés à l'emploi.

2.2. Origine des matières premières, auxiliaires et additifs

Par principe, seuls des produits agricoles (y compris les animaux) issus de domaines bio-dynamiques sous contrat avec l'association DEMETER FRANCE et les auxiliaires et additifs Demeter peuvent être utilisés pour la transformation ou une deuxième transformation. Si le produit, l'auxiliaire ou l'additif n'est pas disponible en qualité DEMETER, les priorités suivantes sont à respecter:

- Produits contrôlés et certifiés par des organismes de certification biologiques reconnus
- Produits contrôlés et certifiés sur la base du cahier des charges CE n°834/2007
- Produits non certifiés mentionnés à l'annexe VI C du règlement CE n°834/2007

2.3. Produits partiellement transformés

Si des produits partiellement transformés sont utilisés comme ingrédients, ils ne doivent contenir aucun additif non autorisé dans les cahiers des charges DEMETER. Ils doivent être produits uniquement à l'aide d'adjuvants autorisés dans les cahiers des charges.

La quantité maximale d'ingrédients conventionnels (c'est-à-dire ceux qui ne sont pas autorisés par ces cahiers des charges) pouvant être ajouté est réglé par le cahier des charges CE n°834/2007.

2.4. Étiquetage

Pour les détails, voir le paragraphe A.9..

La liste des ingrédients représente une déclaration complète qui comprend 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 en fonction du poids au moment de l'incorporation de cet ingrédient dans le procédé de transformation.

L'eau, le sel, les micro-organismes et de cultures (par exemple levure, moisissure pour le fromage), quand ils sont utilisés en conformité avec les présents cahiers des charges, ne sont pas compris dans le calcul des pourcentages d'ingrédients..

3. Garantie de la qualité

Il est de la responsabilité solidaire de toutes les parties contractantes de garantir la qualité des produits DEMETER, ceci en utilisant des méthodes hautement opérationnelles et des mesures et procédés bien réfléchis. Souvent les règles gouvernementales sur l'alimentation exigent un système de gestion qui assure un contrôle interne du travail (par exemple contrôle de qualité).

Il est recommandé d'avoir une formation professionnelle qui garantit de bonnes pratiques de production et donne une motivation pour le contenu de l'agriculture bio-dynamique et son caractère particulier.

3.1. Transformation

Si une entreprise produit simultanément des produits DEMETER et des produits conventionnels et/ou biologiques, les machines doivent être nettoyées de manière appropriée après chaque passage de production. Il faut prendre des précautions et s'assurer que des mélanges sont impossibles. Par principe, une production en DEMETER doit précéder celle avec des produits biologiques qui doit, de son côté, précéder celle avec des produits conventionnels.

3.2. Le stockage

L'entreprise devra s'organiser de telle sorte que le mélange avec les matières premières conventionnelles ou biologiques, avec des auxiliaires de transformation ou avec d'autres produits finis de qualité différente soit impossible. Des aires de stockage séparées et clairement étiquetées sont exigées pour toutes les matières premières, pour les produits partiellement transformés et pour les produits finis.

Le stockage des produits et la gestion des produits de désinfection sont décrits au paragraphe A.8. des présents cahiers des charges.

3.3. Flux des produits et documentation de l'entreprise

Chaque entreprise doit être organisée de façon à rendre transparent le flux des marchandises (depuis l'achat des matières premières jusqu'à la vente du produit fini). En outre, le flux des produits commercialisés doit être soigneusement noté, par exemple dans les listes de produits.

La recette employée, la transformation employée, ainsi que les ingrédients, les adjuvants et les additifs doivent aussi être notés par écrit.

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. Réglementation des produits nouveaux et de la procédure d'agrément

Les produits nouveaux doivent être agréés par l'association DEMETER FRANCE avant mise en marché.

5. Réglementation des transformations et des ingrédients

En principe seuls les méthodes et les ingrédients décrits dans ces cahiers des charges sont autorisés. Le produit prévu est fait à partir des matières premières qui, ensemble avec différents ingrédients, sont soumis à un procédé de transformation. Ici, il est important qu'en utilisant différentes technologies, la qualité du produit soit préservée autant que possible. Les hautes qualités nutritionnelles obtenues par l'agriculture bio-dynamique doivent être largement conservées. En même temps, des qualités telles que l'odeur, la saveur et l'aspect ainsi que l'hygiène doivent faire l'objet de soins attentifs. En choisissant des mesures particulières de transformation, une réduction maximale de l'impact sur l'environnement et de l'utilisation de ressources comme l'énergie et l'eau doit être recherchée. Les UV (ultra violet) peuvent être utilisés pour désinfecter l'eau ou l'air

5.1. Procédés totalement interdits pour des produits DEMETER

- L'irradiation par rayonnement ionisant pour des aliments DEMETER et des ingrédients pour produits DEMETER entrant dans la fabrication
- La fabrication de produits DEMETER à l'aide de plantes et d'animaux génétiquement modifiés ou l'utilisation d'auxiliaires, additifs, adjuvants provenant d'organismes génétiquement modifiés ou de dérivés de ces organismes

- Le traitement des produits DEMETER au gaz contre la germination ou contre les parasites ou l'utilisation d'ingrédients traités au gaz dans la production des produits DEMETER (exception faite de l'utilisation de CO₂ ou N₂).
- Le traitement des produits DEMETER par micro ondes

5.2. Réglementation sur l'utilisation des arômes

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

5.3. Liste des additifs autorisés pour les produits DEMETER (aliments et cosmétiques)

En général, il est nécessaire d'utiliser les additifs avec la priorité décrite (voir 2.2)

Additif	Groupes de produits	Restriction / note
E 170 - Carbonate de calcium	PL, FL, VC, PP CE	Seulement pour le fromage au lait caillé Agent anti-agglomérant
E 509 – Hydroxide de calcium	PL	Seulement pour la production de fromage
Poudre à lever acide tartrique permis	PP	Seul porteur autorisé : Grain d'amidon
E 406 - Agar-Agar	PP, FL PL	Seulement pour pâtes à tartiner Seulement pour flans
E 410 - Farine de graines de caroube	PL, FL	
E 412 - Gomme de guar	PL Co	Seulement pour crèmes glacées Pour les savons liquides
E 440a - Pectine sulphate	PP, PL, FL	Sans phosphate, calcium, sucre raffiné ou SO ₂
E 501 - Carbonate de potassium	PP	Seulement pour pain d'épice
E 524 - Hydroxyde de sodium	PP Co	Uniquement pour pâtisserie à l'alcali Saponification
Gélatine	PP	Préparation de yaourts, fromages et crèmes
Amidon	FL PL	Seulement pour flans et entremets
Fumée	PL, VC	Issue de bois non traité de la région. Par exemple : genévrier, conifères
E 525 - Hydroxyde de potassium	Co	Saponification
Alcool cétylique	Co	Maximum 3 %

Groupes de produits :

- PP – pain et pâtisserie
- PL – produits laitiers
- VC – viande et charcuterie
- FL – fruits et légumes
- CE – condiments et épices
- Co – cosmétiques
- H - huiles

5.4. Liste des auxiliaires tolérés dans la transformation de produits DEMETER (aliments et cosmétiques)

Auxiliaire	Groupes de produits	Restriction / note
Agent anti-agglomérant - Cire d'abeille - Cire de carnauba - Huiles végétales	PP	
Présure	PL	Aussi conservé chimiquement
Enrobage incolore - Cire d'abeille - Paraffine naturelle dure - Cire micro cristalline	PL	Uniquement pour fromage : sans autre additif tel que polyoléfine à molécule basse, poly-isobutylène, caoutchouc butylique, cyclo caoutchouc, cires non colorées
Film plastique	PL	Comme enveloppe de fromage, ne doit pas contenir de fongicides
Acide lactique	VC	Pour traiter les intestins naturels
Ferments d'ensemencement	VC PL, FL, PP	Pas de cultures génétiquement modifiées Pour le levain
Dioxyde de carbone E 290 Azote E 941 Argon E 938		Trois gaz inertes autorisés comme auxiliaires de transformation
Eau de chaux	AS	Pour enlever les matières indésirables
Enzymes	FL, AS	Pas de conservateur chimique À utiliser uniquement pour les pressages difficiles, aussi sous forme sèche (non modifiés génétiquement)
Matériel de filtrage	FL	Pas de matière avec amiante
Terre de diatomée	FL	Seulement avec dérogation spéciale
Filtre au charbon	AS	Pour passer finement le jus concentré d'agave
Gélatine	FL	Seulement avec dérogation spéciale
Bentonite	FL, H	Seulement avec dérogation spéciale
Alun	FL	Pour le lavage des bananes
Acide citrique	Co, H	Seulement pour enlever le mucilage
Citrate de sodium (E 331)	VC	
Silicate de magnésium	H	Citron-Huile d'olive- seulement avec autorisation spéciale

Groupes de produits :

- PP – pain et pâtisserie
- PL – produits laitiers
- VC – viande et charcuterie
- FL – fruits et légumes
- CE – condiments et épices
- AS – agent sucrant
- Co – cosmétiques
- H - huiles

5.5. Liste des types de sucres et de sels autorisés

Type de sucre	Groupes de produits
Miel de table (non industriel)	FL, BG, PP, PC, VC, PL
Sucre de canne complet	FL, BG, PP, PC, VC, PL, CE
Sucre brut (non raffiné)	FL, BG, PP, PC, VC, PL, CE
Sirop d'érable	FL, BG, PP, PC, VC, PL
Jus de fruit	FL, BG
Jus de fruits concentrés	FL, BG, PP, PC, PL
Concentré de jus d'agave	FL, BG, PP, PC, PL
Sirop d'artichaut de Jérusalem	FL, BG, PP, PC, PL
Extrait de malt – sirop de malt	FL, BG, PP, PC
Sucres de grains et d'amidon	FL, PP, PC, VC
Le saccharose même de qualité biologique doit être évité et si possible remplacé par les produits mentionnés ci-dessus	FL

Type de sel	Groupes de produits
Sel de mer, sel gemme ou sel raffiné	FL, BG, PP, PC, VC, PL, CE

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. Cette demande doit être documentée prouvant qu'il est impossible d'utiliser du sel avec du carbonate de calcium ou sans antiagglomérant dans les processus spécifiques de production.

Groupes de produits :

- PP – pain et pâtisserie
- PL – produits laitiers
- VC – viande et charcuterie
- FL – fruits et légumes
- CE – condiments et épices
- PC – produits à base de graines et céréales
- BG – beurre de noix/noisettes, pâtes à tartiner et garniture

6. Emballage et matériaux d'emballage

Si possible, les matériel d'emballage doit provenir de matériaux recyclables/renouvelables (verre, papier, plastique recyclable). L'emballage abondant ou le sur-emballage sont à éviter.

Sont interdits : le PVC et autres matériaux synthétiques chlorés, boîtes en aluminium, papier laminé synthétique ou aluminium.

Le comité d'agrément peut autoriser l'utilisation de matériaux en métal soumis à la vapeur et dans certains cas dûment argumentés peut donner une exception pour l'utilisation temporaire de couvercles en aluminium.

Cas exceptionnels où l'on ne peut pas utiliser d'autres matériaux d'emballages : boîtes ou bidons en fer blanc pour les matières grasses, tubes en aluminium pour la mayonnaise et la moutarde.

7. Modifications des règles en vigueur

Par principe, les règles décrites dans les cahiers des charges spécifiques ne sont pas immuables. S'il apparaît évident que des amendements doivent être cherchés, une demande écrite accompagnée des justifications et envoyée à l'Assemblée des membres de DEMETER International doit être faite.

8. Règles de désinfection des locaux

8.1. Bases et juridiction

Les règles de ces cahiers des charges s'appliquent aux zones de stockage et aux zones du travail de transformation autant qu'aux produits qui y sont stockés.

Les bases sont les règles d'hygiène alimentaire des pays respectifs. Chaque entreprise doit avoir un programme d'hygiène bien conçu et bien suivi.

8.2. Mesures préventives

Les mesures préventives ont une priorité absolue sur toute sorte de contrôle.

Les recommandations suivantes pourront être utiles.

8.2.1. Elimination des points faibles dans la construction

Dans les aires de travail et stockage, les points faibles doivent être vérifiés et éliminés autant que possible. Des exemples de points faibles sont les fissures et les cavités qui fournissent un abri aux insectes et encouragent leur développement, par exemple :

- La construction de toit et de charpentes (fissures, cavités, etc)
- L'isolation de toiture (fissures, raccords)
- Les revêtements muraux (cavités, peintures écaillées)
- Les tuyauteries (source de chaleur, condensation)
- Les drains
- L'isolation
- La ventilation et système de refroidissement (joints d'étanchéité, entrée dans le mur, tuyaux divers)
- Les angles droits entre le mur et le sol (les angles arrondis facilitent le nettoyage)
- Les coins sombres et les cavités (dans les murs et le plâtre)
- Mauvaise fermeture des portes vers les pièces avoisinantes ou les autres étages
- Les étagères (angles, jonction avec les murs, le plafond et le sol)
- Les machines, les boîtes et les cartons (cachettes potentielles)
- Les déchets, la poussière, la saleté

En outre, les mesures suivantes sont recommandées :

- Des moustiquaires sur toutes les fenêtres ouvrantes (mailles de 1 à 2 mm) et des filets sur toutes les ouvertures muraux
- Joints de gaines d'étanchéité des puits de services et d'aérations (si possible sans mousse ni fibre de verre)

8.2.2. Mesures d'organisation

Dans les procédés du travail, tous les points qui évitent les problèmes d'insectes doivent être pris en considération. Les zones suivantes sont particulièrement bien à surveiller :

- Enlèvement des ordures
- Nettoyage et propreté de l'atelier
- Rangement des pièces de stockage. Éviter les coins difficiles à nettoyer
- Le stockage des produits sur palettes doit être fait de telle sorte que le contrôle d'insectes soit facilité et que le nettoyage puisse se faire en dessous. Si nécessaire, toutes les marchandises peuvent être remises sur palette dès leur arrivée
- Contrôle de la température dans les aires de stockage pour prévenir la multiplication des nuisibles

8.2.2.1. Mesures pour le stockage de nouvelles marchandises

- Nettoyage parfait de tous les conteneurs, silos et machines (par exemple avec des balais, des aspirateurs, de l'air comprimé, de l'eau à haute pression)
- Entretien de l'ordre dans les pièces de stockage dépourvues de coins difficiles d'accès
- L'entrepôt des marchandises doit être fait de telle sorte que le contrôle de l'infection par des nuisibles puisse être effectué facilement
- Si possible, prévoir une quarantaine pour les marchandises d'arrivage
- Vérifier la présence d'insectes dans les matières premières
- Traitement par la chaleur

8.2.2.2. Mesures pour détecter les attaques d'insectes

L'inspection visuelle est la méthode la plus simple pour détecter les attaques d'insectes. Les pièges à insectes comme le papier collant, les appâts en grains, les pièges lumineux ou à phéromone donnent des informations supplémentaires sur le type et l'intensité de l'attaque et permettent de mieux contrôler les locaux.

Les aires adjacentes aux pièces de stockage, comme les cuisines, les cafétérias, les vestiaires et les séjours peuvent être des endroits où les insectes se multiplient. C'est pourquoi ils sont également à contrôler.

Les mesures suivantes sont recommandées :

- Dans le cas où l'on suspecte une infestation de scarabées, tamiser de petites quantités de grains. On détecte leur présence en se servant d'une pelle
- Si le grain a souffert d'une attaque de charançon, mettre un échantillon dans l'eau. Les grains abîmés flotteront sur le dessus
- Si un sac est infesté de Charançon, l'ouvrir et le placer à la lumière pendant une heure : les insectes grimperont le long du sac
- Des inspections de nuit avec une torche qui éclaire une pièce sombre font découvrir des insectes sauteurs
- Les pièges à insectes (papiers collants, appâts en grain, pièges à lumières et à phéromones)
- Les micro-détecteurs de larves qui enregistrent le bruit que font les insectes en mangeant
- Le contrôle de la température des silos à grains

8.2.2.3. Mesures prophylactiques et équipement de détection

- Mesures thermiques (refroidissement, gel par air pulsé, température supérieure à 45 °C et inférieure à 20 °C) tue les insectes, leurs œufs et leurs larves
- Pièges à U.V. (à utiliser dans des pièces fermées)
- Papiers collants (convient seulement dans un environnement sans poussière)
- Pièges à phéromones
- Soin particulier dans le choix du matériel d'emballage
- Concevoir les aires autour de l'atelier de telle sorte qu'aucun nuisible ne puisse se multiplier indûment
- Dioxyde de carbone et azote
- Utilisation d'air comprimé

8.2.2.4. Mesures de nettoyage

Si une infestation est découverte suffisamment tôt, des procédés de nettoyage plus stricts peuvent souvent être suffisants pour résoudre le problème, particulièrement si la source est découverte assez tôt et peut être éliminée. Le succès du nettoyage dépend du fait que la méthode de nettoyage employée est adaptée au problème, par exemple: aspirateur, jet d'eau...

- Nettoyage à l'eau chaude (en grande quantité)
- Utilisation de balais, d'aspirateurs, d'air comprimé, etc

8.3. Mesures de contrôle en cas d'acuité

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 (voir § 8.3.4. ci dessous).

Quand on a recours à des méthodes chimiques, la règle est que seule les pièces vides peuvent être traitées, les produits DEMETER devront être retirés auparavant.

Le succès de tout traitement doit être évalué et enregistré par écrit (par exemple : l'utilisation de papier collant, de pièges à phéromones, voir § 8.2.2.2.).

8.3.1. Contrôles des insectes

- Utilisation de pièges à phéromones pour le contrôle
- Les huiles naturelles ont un effet répulsif (citrus, graines de lin)
- Utilisation de la terre de diatomée
- Utilisation d'insectes parasites ou prédateurs (par exemple Lariophagus)
- Si les locaux le permettent, le traitement thermique est préférable, les palettes peuvent être mises dans le congélateur pendant 2 à 4 jours, ou si c'est possible, les espaces de stockage peuvent être chauffés à 45 °C pendant 2 à 3 jours
- Utilisation du pyrèthre (les restrictions sont mentionnées au paragraphe 8.3.4.). Pulvériser les insectes volants avec un produit au pyrèthre autorisé dans les pièces vides avec un brumisateur électrique chaud ou froid. Si les insectes sont présents ou suspectés, on utilise des sprays polyvalents dans les endroits plus bas. Ensuite, une bonne ventilation est nécessaire. Ceci peut être renforcé par l'air comprimé ou l'aspiration

8.3.1.1. Le traitement des locaux vides

- Mesures thermiques (refroidissement, air pulsé, chaleur suivie d'un nettoyage)
- Pyrèthre (voir restrictions § 8.3.4.)

8.3.1.2. Traitement des produits attaqués

- Le tamisage ou le battage
- La pression suivie d'un nettoyage
- Mesures thermiques (refroidissement, souffle d'air congelé ou chaud) suivie d'un nettoyage adapté
- Traitement au gaz inerte par exemple azote et dioxyde de carbone (CO₂) suivi d'un nettoyage adapté

8.3.2. Contrôle des rongeurs

- Huiles animales (seulement dans les pièces vides de tout aliment) ou un générateur d'ultrason qui repousse les rongeurs
- Pièges autorisés : pièges qui tuent mécaniquement et qui attrapent les rongeurs vivants
- Appâts empoisonnés à l'anti-coagulant sous forme de pâte dans les boîtes solides fermées (ceci pour éviter qu'ils les emportent)

8.3.3. Méthodes physiques et mécaniques autorisées

- Tout type de pièges
- Générateurs d'ultrasons
- Pièges à U.V. (ceux ci sont également très utiles pour le contrôle, voir § 8.2.2.3.)
- Température (chaleur et froid)
- Pression

8.3.4. Méthodes chimiques autorisées

- Répulsifs à base de plantes
- Pheromones (également utiles pour le contrôle)
- Préparations au pyrèthre sans adjuvant chimique synthétique comme le Pipéronyl butoxyde (les adjuvants comme les huiles essentielles sont autorisés)

8.4. Protocole de traitement

Un protocole de toutes les mesures de contrôle employées, particulièrement celles décrites aux paragraphes 8.3.1.1., 8.3.1.2. et 8.3.2. doit être préparé. Il devra comporter :

- La date du traitement
- La description exacte du matériel utilisé (nom du fabricant et quantité utilisée)
- La description précise de la méthode (lieu d'application, localisation des appâts, etc.)
- Description des précautions d'utilisation du matériel (à demander au fournisseur)
- Résultat du traitement (voir § 8.2.2.2.)

8.5. Conditions particulières

La sécurité de l'homme et de l'animal exige une attention particulière pour chaque mesure de contrôle appliquée.

Il doit être garanti que les aliments ne sont pas en contact avec les agents de traitement y compris le pyrèthre (voir § 8.3.) Les mesures de contrôle doivent être prises avant le départ en week-end pour permettre une longue période d'aération. Si l'on fait venir le personnel d'une entreprise de lutte contre les nuisibles, ils doivent fournir la preuve que leur entreprise dispose d'un certificat d'agrément approprié. Un concessionnaire de la marque DEMETER doit recevoir de l'entreprise de lutte contre les nuisibles une attestation écrite du respect de ces cahiers des charges. Cette demande sert à protéger le concessionnaire de la marque qui est responsable de cette adhésion.

D'autres mesures, ou les mesures légalement prescrites par les autorités qui ne correspondent pas aux cahiers des charges DEMETER doivent être communiquées à l'association DEMETER FRANCE. Ces mesures ne peuvent être appliquées qu'après agrément donné par cette autorité.

Partie B

Règles pour la transformation

des différentes matières premières

I. Cahier des charges pour la certification de fruits et légumes DEMETER

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

Tables de matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	<i>FRUITS (EN PRINCIPE TOUS LES FRUITS DEMETER PEUVENT ETRE UTILISES)</i>	17
1.1.	<i>Stockage des fruits</i>	17
1.1.1.	<i>Mûrissement des bananes</i>	17
1.2.	<i>Ingrédients et additifs</i>	17
1.2.1.	<i>Ingrédients</i>	17
1.2.1.1.	<i>Les agents sucrants comme décrit au paragraphe A.5.5.</i>	17
1.2.2.	<i>Additifs et aides techniques</i>	17
1.2.2.1.	<i>Additifs</i>	17
1.2.2.2.	<i>Adjuvants techniques</i>	17
1.3.	<i>Procédés de transformation selon les groupes de produits</i>	18
1.3.1.	<i>Préparation</i>	18
1.3.1.1.	<i>Lavage de fruits</i>	18
1.3.1.2.	<i>Hachage des fruits</i>	18
1.3.2.	<i>Conservation des fruits</i>	18
1.3.2.1.	<i>Fruits secs</i>	18
1.3.2.2.	<i>Fruits congelés</i>	18
1.3.2.3.	<i>Conserves de fruits par stérilisation</i>	18
1.3.3.	<i>Jus de fruit, nectars et jus concentrés</i>	18
1.3.3.1.	<i>Jus de fruits et jus de fruits mère</i>	18
1.3.3.2.	<i>Nectars et cidres doux</i>	19
1.3.3.3.	<i>Jus concentrés, concentrés de jus et sirops</i>	19
1.3.4.	<i>Pulpe de fruit, pâte, blocs de fruits, produits à tartiner à base de fruits et produits intermédiaires</i>	19
1.3.4.1.	<i>Produits intermédiaires (pulpe et pâte de fruit)</i>	19
1.3.4.2.	<i>Jus de fruit gélifiants</i>	19
1.3.4.3.	<i>Compotes et pulpe</i>	19
1.3.4.4.	<i>Pâtes de fruit</i>	20
1.3.4.5.	<i>Produits à tartiner à base de fruits (préparations de fruits)</i>	20

2.	<i>LEGUMES ET POMMES DE TERRE</i>	20
2.1.	<i>Stockage des légumes</i>	20
2.2.	<i>Transformation des légumes</i>	20
2.2.1.	<i>Ingrédients et additifs</i>	20
2.2.2.	<i>Adjuvants de la transformation</i>	20
2.3.	<i>Transformation selon le groupe de produits</i>	21
2.3.1.	<i>Préparation des légumes</i>	21
2.3.1.1.	<i>Lavage</i>	21
2.3.1.2.	<i>Nettoyage et épluchage</i>	21
2.3.1.3.	<i>Hachage et le tri</i>	21
2.3.1.4.	<i>Blanchiment</i>	21
2.3.2.	<i>Légumes en conserve</i>	21
2.3.2.1.	<i>Légumes secs (y compris les champignons)</i>	21
2.3.2.2.	<i>Légumes en boîtes et en bocaux y compris les champignons</i>	21
2.3.2.3.	<i>Légumes conservés en milieu acide</i>	21
2.3.2.4.	<i>Légumes congelés</i>	22
2.3.3.	<i>Jus de légumes</i>	22
3.	<i>VINAIGRES DE FRUITS, PREPARATIONS A BASE DE RAIFORT ET PULPE DE TOMATES</i>	22
3.1.	<i>Vinaigre de fruits</i>	22
3.2.	<i>Pulpe de tomate</i>	22
3.3.	<i>Préparations à base de raifort</i>	22

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

1.1. Stockage des fruits

Les fruits et légumes doivent être entreposés pendant un minimum de temps, dans des locaux appropriés et dans des récipients propres, en matériaux de qualité alimentaire (bois non traité, inox, cuivre, plastique et carton alimentaires). Compte tenu du temps de stockage très court, aucun traitement autre que le nettoyage prévu au paragraphe A.8. n'est autorisé. Aucun traitement sur les fruits et légumes eux-mêmes n'est autorisé. Il est formellement exclu de procéder, pour des raisons de stockage, à une conservation chimique des fruits tel que le traitement des surfaces ou à un gazage avec des conservateurs chimiques de même que toute irradiation des fruits.

Les méthodes de stockage au froid, la régulation de l'humidité de l'air et le stockage (en atmosphère contrôlée) en réfrigérateur au-dessus de 0° 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. *Les agents sucrants comme décrit au paragraphe A.5.5.*

1.2.2. Additifs et aides techniques

1.2.2.1. *Additifs*

- Pectine E 440 a pour les produits à tartiner à base de fruit
- 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 du dioxyde de soufre
- Farine de graines de caroube E 410 pour pâtes à tartiner à base de fruits
- Amidon natif et amidon épaississant de qualité bio certifiée
- Les enzymes également sous forme sèche (amylolytique, pectolytique, protéolytique, sans conservateur chimique et non issus d'organismes génétiquement modifiés - certifié par écrit par le fournisseur) ne sont à utiliser que pour des extractions difficiles comme le cassis, les mûres, les groseilles à maquereaux pour la production de jus de fruits concentrés et de sirops

1.2.2.2. *Adjuvants techniques*

Les adjuvants suivants sont autorisés :

- Matériel pour filtrer sans amiante
- Huiles et graisses végétales de qualité DEMETER ou biologique non hydrogénées comme agent de séparation pour fruits secs
- CO₂ et N₂ (azote) comme agents refroidissants et pour le stockage en atmosphère contrôlée (chambre froide)

Les adjuvants suivants ne peuvent être utilisés qu'avec la permission écrite de l'association DEMETER FRANCE :

- Diatomée (farine fossile) pour filtrer
- Gélatine alimentaire pour des raisons cosmétiques
- Bentonite pour éliminer l'albumine

1.3. Procédés de transformation selon les groupes de produits

1.3.1. Préparation

1.3.1.1. *Lavage de 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 celle qui les traite avec le plus de ménagements.

Le traitement des fruits contre le brunissement se fait au jus de citron ou au concentré de jus de citron. Le traitement des fruits contre le brunissement et la conservation avec le dioxyde de soufre (SO₂) ou 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 congélation peut uniquement être autorisée pour certaines applications et uniquement sur dérogation demandée à Demeter France. Les huiles et matières grasses végétales (non hydrogénées) peuvent être utilisées comme anti-agglomérant.

1.3.2.2. *Fruits congelés*

La congélation doit être évitée au maximum. En cas de besoin impératif seulement, des fruits frais et irréprochables peuvent être congelés. 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 congelés.

L'addition de saccharose sous forme sèche ou sous forme de sirop n'est pas tolérée ni l'utilisation de l'acide ascorbique comme anti-oxydant. Il faut veiller à ce que le produit ne soit pas stocké plus de 18 mois avant consommation ou transformation.

1.3.2.3. *Conserves de fruits par stérilisation*

Pour la fabrication de conserves de fruits, on ne doit utiliser que des produits frais et irréprochables. 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 alimentaire, du sucre complet de canne ou du sucre non raffiné.

Pour des raisons diététiques et de nutrition, il est conseillé de choisir le plus possible de faibles concentrations de produits sucrants. Pour la stérilisation, utiliser si possible des méthodes d'échauffement intense à temps court.

1.3.3. Jus de fruit, nectars et jus concentrés

1.3.3.1. *Jus de fruits et jus de fruits mère*

Les jus de fruits et jus de fruits mère sont extraits de fruits DEMETER frais, sains et mûrs par des procédés mécaniques. Ils sont fabriqués sans aucune adjonction de sucre. Les additifs et autres ingrédients autres que le jus de fruit 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) 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 centrifugeuse. La filtration peut s'effectuer par des matériaux filtrants sans amiante.

Les produits suivants ne peuvent être utilisés qu'avec la permission écrite de l'association DEMETER FRANCE :

- Farine de Diatomée pour la filtration fine
- Bentonite pour l'élimination de l'albumine
- Gélatine pour des raisons cosmétiques

Il est généralement souhaité de fabriquer autant que possible des jus aux dépôts naturels. La pasteurisation et la mise en bouteille des jus doivent être faites par des méthodes les plus douces possible. La mise en bouteilles aseptisée est possible et souhaitée.

1.3.3.2. *Nectars et cidres doux*

Il est possible de fabriquer des nectars ou des cidres doux à partir de fruits à noyaux ou des baies (ainsi que des fruits sauvages) en utilisant les agents sucrants énumérés au paragraphe A.5.5. et l'eau potable, dans la mesure où une addition d'eau et de sucre est nécessaire pour obtenir des jus faciles à boire. Les sirops sont des concentrés de fruits, non dilués, sucrés, destinés à être dilués pour boire. 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. Par ailleurs, les règles des paragraphes 1.3.3.1. sont applicables. La pasteurisation et la mise en bouteille des nectars doivent être faites par des méthodes qui soient les plus douces possible. La mise en bouteille aseptique est possible et souhaitée.

1.3.3.3. *Jus concentrés, concentrés de jus et sirops*

La production de jus concentré se fait à partir de jus de fruit ou de jus-mère (voir § 1.3.3.1.). Les concentrés de jus sont produits sans adjonction de sucre. La cuisson se fait de préférence dans des extracteurs (évaporateurs à flot tombant et/ou évaporateurs à couche mince), si possible sous vide ou dans des autoclaves.

Les enzymes (pectolytique, protéolytique, amylolytique sans conservateur chimique) peuvent être utilisées sous forme sèche aussi pour produire les concentrés de jus.

La désacidification des jus par le carbonate de calcium est interdite.

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

1.3.4. *Pulpe de fruit, pâte, blocs de fruits, produits à tartiner à base de fruits et produits intermédiaires*

1.3.4.1. *Produits intermédiaires (pulpe et pâte de fruit)*

Les produits intermédiaires ne doivent pas être conservés chimiquement. En extrayant la pulpe, prendre garde à enlever le plus possible le cœur du fruit.

1.3.4.2. *Jus de fruit gélifiants*

La fabrication de jus gélifiants traditionnels avec des fruits DEMETER est possible et souhaitée. Leur emploi peut remplacer d'autres épaississants et contribuer ainsi à créer un produit convaincant.

1.3.4.3. *Compotes et pulpe*

Les fruits sont transformés en pulpe sans produit sucrant. La compote de pommes acides par exemple peut être sucrée avec du miel, du sucre complet ou brut. La compote de prunes comme produit non sucré est faite à partir de prunes fraîches ou séchées ou de pulpe. D'autres additifs sont interdits.

Pour les pulpes issues d'autres fruits sucrés comme la mangue, la poire, aucun autre additif n'est autorisé que ceux provenant du fruit.

1.3.4.4. Pâtes de fruit

L'adjonction de tout agent sucrant est interdite. La pâte est obtenue des fruits par cuisson à la vapeur ou cuisson simple, extraction et concentration par évaporation. L'évaporation est si possible réalisée sous vide. Si des jus de fruit servent de base à 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 de fruits ou la pâte de fruits pour fabriquer des pâtes à tartiner, elles doivent être conformes aux règles des paragraphes 1.3.4. et 1.3.4.3.. Les gélifiants autorisés sont la pectine E 440a et l'Agar-agar (E 406). Comme épaississants sont autorisés la farine de grain de caroube E 410 comme épaississant, l'amidon natif et l'amidon épaississant. Il est recommandé d'utiliser pour la gélification le plus possible de pectine de provenance naturelle. Les acides naturels (jus et concentré de citron) sont autorisés comme antioxydants et régulateurs du pH. Le miel, le sucre complet et le sucre non raffiné, les sirops servent de produits sucrants. Si nécessaire, l'épaississement à la vapeur des pâtes à tartiner doit se faire sous vide. Comme substance de remplacement du sucre dans les pâtes à tartiner diététiques, le fructose est autorisé. C'est seulement pour la fabrication de préparations fruitées destinées à des produits laitiers que le saccharose est autorisé comme produit sucrant.

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 (exemple éthylène ou acétylène) pour le stockage. Il en va de même pour l'irradiation des légumes. Les procédés de stockage connus dans des locaux ou en silos (selon le type de légumes) ainsi qu'en chambre froide sont autorisés. Voir aussi le paragraphe 3.1..

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), sans manipulation génétique : demander une attestation écrite du fournisseur. Les auto-ferments sont à préférer.
- Sel : voir paragraphe A.5.5.

Agents sucrants autorisés :

- Voir tableau paragraphe A.5.4. Tous les sucres de table, voir paragraphe A.5.5. peuvent être utilisés pour la fermentation des produits vinaigrés et lacto-fermentés.

2.2.2. Adjuvants de la transformation

- Filtre sans amiante pour les jus de légumes (Kieselgur pour la décantation fine)
- Farines de diatomée pour la clarification (seulement avec dérogation)
- CO₂ et N₂ comme réfrigérants et pour le stockage en chambre froide
- Huiles et graisses végétales non hydrogénées

2.3. Transformation selon le groupe de produits

2.3.1. Préparation des légumes

2.3.1.1. *Lavage*

Le pré-lavage 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 généralement autorisés. Les procédés d'épluchages mécaniques sont autorisés pour les légumes dont la peau n'est pas comestible. Il est également possible d'utiliser la vapeur pour l'épluchage.

2.3.1.3. *Hachage et le 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 mieux garder la valeur du produit.

2.3.2. Légumes en conserve

2.3.2.1. *Légumes secs (y compris les champignons)*

Pour préparer les légumes, on se sert des procédés habituels (voir § 2.3.1.) : lavage, tri, nettoyage et si nécessaire : découpage et hachage sont utilisés dans la préparation des légumes. Pour empêcher le brunissement, un traitement aux acides naturels (jus de citron et jus de citron concentré à partir de citrons DEMETER) peut être fait. Ne sont pas autorisés les traitements au dioxyde de soufre et au sulfate de sodium. La congélation peut uniquement être autorisée pour certaines applications et uniquement sur dérogation demandée à Demeter France. Comme lubrifiants sont employés des huiles et des graisses végétales non hydrogénées. Le séchage doit se faire de la manière la plus douce possible, par exemple par déshumidificateur d'air.

Par principe, le séchage à haute fréquence, la déshydratation chimique (sel excepté) et le séchage direct avec des combustibles fossiles sont exclus.

2.3.2.2. *Légumes en boîtes et en bocaux y compris les champignons*

Pour la préparation des légumes utiliser les procédés habituels (lavage, tri, nettoyage, si nécessaire : découpage, mis en dés) (voir § 2.3.1.). Jusqu'à 1,5 % de sel peut être ajouté au liquide de conservation (voir § 2.2.1.). Pour les légumes clairs, il est possible d'ajouter des acides naturels (jus de citron DEMETER, jus de pommes DEMETER, jus de choucroute DEMETER). Pour les betteraves rouges, l'addition d'acide ascorbique est autorisée. L'emploi de chlorure de calcium pour les tomates est interdit.

Les conserves de légumes sont à traiter à une chaleur suffisante (stérilisation).

2.3.2.3. *Légumes conservés en milieu acide*

La conservation des légumes en milieu acide obtenu au moyen de ferments bactériens est la plus ancienne méthode de conservation des légumes. La lacto-fermentation permet une augmentation de la valeur nutritive et diététique.

- Légumes lacto-fermentés. Des ferments d'ensemencement pour la fabrication de légumes lacto-fermentés sont autorisés. Du miel de table, du sucre de canne complet ou brut 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 soude. La pasteurisation des légumes lacto-fermentés est autorisée, mais ne devrait être utilisée qu'en dernier recours. La fermentation et le stockage de légumes lacto-fermentés devrait se faire si possible dans des récipients en acier inoxydable ou émaillé.

- Légumes conservés par fermentation acétique (emploi de vinaigre). Le liquide de conservation des légumes est fait à partir de vinaigre DEMETER, de sel de cuisine, de miel, de sucre de canne complet ou brut, de condiments et d'épices. L'addition de jus de citron est autorisée. Des acides organiques isolés et des conservateurs chimiques sont interdits. Les produits finis peuvent être pasteurisés.

2.3.2.4. Légumes congelés

Les procédés habituels sont utilisés (voir § 2.3.1. lavage, tri, nettoyage si nécessaire découpage, éminçage et blanchiment). Les légumes sont congelés sans liquide supplémentaire. Le processus de congélation doit s'effectuer le plus rapidement possible, à l'aide de la méthode de congélation rapide (par exemple : procédé à convection d'air froid) la congélation par les liquides, méthodes de vapeur froide, congélation par air ventilé avec l'azote liquide).

2.3.3. Jus de légumes

Pour acidifier les jus de légumes, des acides naturels (par exemple vinaigre de cidre DEMETER et jus de choucroute DEMETER) peuvent être utilisés. Le jus de choucroute DEMETER est à obtenir à partir de choucroute DEMETER. L'addition d'acide ascorbique est autorisée pour le jus de betteraves rouges. Le sel peut être utilisé en des quantités les plus faibles possible. Le filtrage au kieselgur ou avec des matériaux sans amiante n'est toléré qu'avec l'autorisation de l'association DEMETER FRANCE. Selon leur valeur de pH, les jus seront pasteurisés ou stérilisés. Les procédés de pasteurisation douce sont à privilégier.

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

3.1. Vinaigre de fruits

L'emploi de ferments d'ensemencement est autorisé. Le vinaigre de cidre (de même que le vinaigre de vin et le vinaigre de betterave) est élaboré à partir de produits DEMETER. 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 au caramel et d'acide sulfurique est interdite ainsi que l'emploi du E 536 (hexacyanoferrate de potassium). Les procédés de fabrication synthétiques de vinaigre sont interdits.

3.2. Pulpe de tomate

La pulpe de tomate est obtenue par déshydratation à la valeur de la chair de tomate (voir § 1.3.4.1.). Une incorporation de pulpe fraîche dans la masse sèche est autorisée. La conservation chimique est interdite.

3.3. Préparations à base de raifort

Pour la fabrication de raifort râpé, l'addition d'acide sulfurique SO₂ est interdite. L'ajout de jus et de concentré de jus de citron DEMETER (voir aussi § 1.2.1.) est autorisé.

II. Cahier des charges pour la fabrication de noix, de grains et amandes DEMETER comme produits transformés

(y compris beurres de noisettes et pâtes à tartiner)

Tables de matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	GENERALITES.....	23
2.	INGREDIENTS.....	23
2.1.	Ingrédients.....	23
2.2.	Agents sucrants et sel.....	23
3.	TRANSFORMATION.....	23

1. Généralités

Huiles et matières grasses issues de noix, de graines et d'amandes sont décrites en B.VIII.

Le beurre 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.5.5..

3. Transformation

Seuls les procédés mécaniques comme lavage, séchage, grillage, pelage, mélange, hachage et broyage sont autorisés à chaque stade.

III. Cahier des charges pour la fabrication de pain, de pâtisseries et de viennoiseries DEMETER

Tables de matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	INGREDIENTS ET ADDITIFS.....	25
1.1.	Ingrédients.....	25
1.1.1.	Lait et produits laitiers.....	25
1.1.2.	Types de sucre.....	25
1.1.3.	Agents de fermentation (agents levant).....	25
1.1.4.	Sel.....	25
1.1.5.	Matières grasses pour les produits de boulangerie frits	25
1.1.6.	Enrobage de chocolat	25
1.1.7.	Préparations de fruits	25
1.1.8.	Alcool	26
1.2.	Additif.....	26
1.2.1.	Agents gélifiants autorisés	26
1.2.2.	Solutions alcalines	26
1.2.3.	Aromates	26
1.2.4.	Améliorants de cuisson	26
1.3.	Auxiliaires	26
1.3.1.	Séparateurs et antiadhésifs pour moules	26
1.3.2.	Feuilles de cuisson	26
2.	METHODES DE TRANSFORMATION.....	27
2.1.	Mouture.....	27
2.2.	Stockage et temps de stockage de la farine.....	27
2.3.	Prolongation et interruption de la levée lors du refroidissement ou de la congélation	27
2.4.	Congélation.....	27
2.5.	Fours	27
2.6.	Moules et plaques.....	27
3.	ETIQUETAGE.....	27

1. Ingrédients et additifs

1.1. Ingrédients

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

Les céréales prévues pour la transformation proviennent exclusivement de domaines conduits en agriculture bio-dynamique sous contrat DEMETER. La base pour la culture bio-dynamique sur ces domaines est les cahiers des charges DEMETER « production ». Les partenaires commerciaux du boulanger sont dans la plupart des cas un meunier ou un grossiste qui devront être autorisés par l'association DEMETER FRANCE à commercialiser les céréales DEMETER et la farine qui en est issue. Si les céréales sont achetées directement chez un agriculteur, elles doivent être propres à la mouture. Les points cités valent aussi pour les céréales BIODYN et En conversion vers DEMETER.

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.5.5..

1.1.3. Agents de fermentation (agents levants)

Les ferments suivants sont autorisés :

- Levure biologique ou si elle est indisponible, levure élevée sur des substrats biologiques. Seulement si aucun n'est disponible, la levure conventionnelle peut être utilisée. Une confirmation écrite que la levure n'est pas génétiquement modifiée est requise.
- Levain démarré et conduit dans l'entreprise, sans apport de levure. Le pain ainsi obtenu sera désigné par « pain DEMETER au levain naturel ». L'acide de culture peut être utilisé comme starter uniquement au premier stade. Le but étant de développer un processus qui s'enchaîne sans utiliser de levure
- Levure de bière, 10 grammes maximum au kilo de farine. Le pain ainsi obtenu sera désigné par « pain à base de farine DEMETER avec adjonction de levure »
- Levain de levure. Le pain ainsi obtenu sera désigné par « pain à base de farine DEMETER au levain de levure »
- Ferment du type « Erbé » issu de la recherche bio-dynamique. Le pain ainsi obtenu sera désigné par « pain DEMETER sur ferment Erbé »
- E 501 - Bicarbonate de potassium pour la pâtisserie et le pain d'épice seulement
- Acide tartrique pour le pain d'épice et la pâtisserie seulement. L'amidon de céréales est le seul porteur autorisé qui peut y être mélangé

Les agents levants contenant des phosphates sont interdits.

1.1.4. Sel

Voir paragraphe A.5.5..

1.1.5. Matières grasses pour les produits de boulangerie frits

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 d'enrobages de chocolat certifiés de qualité biologique est autorisée. S'ils contiennent de la lécithine comme additif, elle ne doit pas provenir d'organismes génétiquement modifiés.

1.1.7. Préparations de fruits

Voir paragraphe B.I.1.3.4..

1.1.8. Alcool

L'alcool sous toutes ses formes est interdit.

1.2. Additif

1.2.1. Agents gélifiants autorisés

- E 406 Agar-agar
- E 440a Pectine. Elle ne doit pas contenir de phosphates, de sulfate de calcium, du sucre raffiné, ni être conservées au SO₂. Les pectines aminées (E 440b) ne sont pas tolérées
- La gélatine alimentaire est réservée exclusivement aux masses contenant des crèmes ou et aux crèmes fraîches

1.2.2. Solutions alcalines

Pour la solution destinée à la fabrication de Bretzels et autres gâteaux salés, une solution à 4 % d'hydroxydes de sodium, E 524, est autorisée.

1.2.3. Aromates

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

1.2.4. Améliorants de cuisson

Principe de base : chaque pays doit décider sur la base de la qualité boulangère de la farine de froment si des auxiliaires de cuisson sont nécessaires et peuvent être utilisés ou non.

Les matières suivantes peuvent être utilisées comme auxiliaires de cuisson dans la production de petits produits : baguette, biscottes, pain grillé.

- Gluten de froment mais seulement dans les produits de boulangerie DEMETER contenant du froment. (interdit dans les produits de boulangerie sans froment.)
- Poudre d'acérola, accompagnée d'une déclaration précisant que le porteur de dextrine ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'a pas été produit à l'aide d'organismes génétiquement modifiés
- Jus de fruit, malt et farine de soja sont autorisés et doivent être de qualité DEMETER si disponibles

Les auxiliaires de cuisson conventionnels ne peuvent contenir que ces ingrédients et additifs qui sont énumérés aux paragraphes 1.1. et 1.2.. Tous les auxiliaires de cuisson utilisés dans les produits de boulangerie DEMETER doivent être approuvés par l'association DEMETER FRANCE, en tant que confirmation qu'ils sont en accord avec les cahiers des charges.

Tous les ingrédients et additifs des auxiliaires de cuisson doivent être mentionnés dans la déclaration complète exigée pour l'étiquetage des produits DEMETER, préemballé ou non.

1.3. Auxiliaires

1.3.1. Séparateurs et antiadhésifs pour moules

Utiliser des farines de céréales, des huiles et graisses végétales, du beurre et d'autres graisses animales. La farine de bois, les papiers antiadhésifs, l'oxyde de magnésium et les émulsions anti-adhésives sont interdits. Les cires sont autorisées jusqu'à ce qu'un matériau de remplacement plus approprié soit trouvé.

1.3.2. Feuilles de cuisson

La cuisson dans des feuilles d'aluminium est interdite.

Elles ne sont autorisées que pour empêcher le collage de petits articles : bretzels, croissants, biscuits etc.

2. Méthodes de transformation

2.1. Mouture

Le lavage ou le brossage des céréales (blé en particulier) est fortement recommandée avant mouture. L'utilisation de la meule en pierre brute naturelle d'un seul bloc est à préférer. Les meules reconstituées de plusieurs blocs de pierre cerclés sont acceptées. Par contre, la pierre reconstituée avec des liants non définis n'est pas acceptée. Pendant l'opération de mouture, la graine ne doit pas subir un écart de température trop brutal ; une température au-dessous de 37° préserve les constituants de la graine qui doivent être libérés à l'état de farine en qualité et en nombre suffisant. Les autres modes de mouture peuvent être tolérés de manière provisoire après une étude approfondie de leur utilisation et de la qualité du produit fini par DEMETER FRANCE. La meule à marteau est interdite, car la grande vitesse de rotation qui provoque un échauffement réduit la qualité. Les meules ou pierre naturelle ou artificielle peuvent être utilisés. Les meules d'acier (cylindres) sont autorisées uniquement pour l'obtention de farine blanche. Lors de l'achat d'une meule, donner la préférence aux meules de pierre.

2.2. Stockage et temps de stockage de la farine

L'entreprise doit avoir une organisation telle qu'une confusion avec des ingrédients, des auxiliaires techniques et des produits finis conventionnels soit exclue. C'est l'affaire du boulanger de décider si des céréales fraîchement moulues ou de la farine stockée depuis plus longtemps sont à utiliser. 48 heures après la mouture est le temps minimum pour que le blé moulu retrouve sa stabilité d'organisation. Veiller à la température ambiante et à l'aération du local.

2.3. Prolongation et interruption de la levée lors du refroidissement ou de la congélation

Pour des raisons techniques, l'allongement ou la réduction du temps de levée de la pâte au cours de la production est autorisée par refroidissement ou congélation. Une déclaration est obligatoire.

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 micro onde est interdit pour décongeler. La congélation est proscrite pour le pain, la pâte et les pâtisseries.

2.5. Fours

Le chauffage indirect au bois est recommandé. Dans le cas d'un four direct au bois ainsi que d'un four à bois séparé par un gueulard, la sole doit être nettoyée avant chaque enfournement. Le bois ne peut être que de la bûche ronde ou fendue. Des déchets de scierie ou de menuiserie sont interdits, à moins d'apporter la preuve que le combustible ne contient pas de résidus chimiques.

La cuisson au four infra-rouges haute fréquence n'est pas autorisée. Lors de l'achat d'un four, le gaz est préférable à l'électricité ou à l'huile (ou pétrole) du point de vue de la protection de l'environnement.

2.6. Moules et plaques

On peut utiliser les moules et plaques en tôle noire ou blanche, non recouverts de silicone ou de téflon. Si l'on utilise des moules ou plateaux ayant un revêtement antiadhésif, il faut au moment de la première utilisation lire et appliquer les recommandations du fabricant. Les plus petites imperfections de la surface impliquent que ces moules ne doivent plus être utilisées. Les caisses à façonner en hêtre et les paniers traditionnels sont autorisés. L'utilisation de moules en aluminium jetables est interdite.

3. Etiquetage (info supplémentaire)

Le pain et les produits de boulangerie DEMETER, emballés ou non, doivent être accompagnés d'une liste à la disposition de tous les consommateurs, détaillants et distributeurs.

IV. Cahier des charges pour la certification des grains, des produits céréaliers et des pâtes DEMETER

Tables de matières

N°	Chapitre	Page
1.	GENERALITES.....	28
2.	INGREDIENTS ET ADDITIFS.....	28
2.1.	Ingrédients pour les produits à base de pâte	28
2.1.1.	Ingrédients pour les pâtes.....	28
2.1.2.	Ingrédients pour les produits à pâte fourrée	28
2.2.	Cultures de micro-organismes, additifs, arômes.	29
3.	TRANSFORMATION.....	29
3.1.	Méthodes de transformation	29
3.2.	Auxiliaires de transformation	29

1. Généralités

Cette directive couvre :

- Grains, grains moulus, flocons de grains y compris le sarrasin, quinoa et amarante
- Produits issus des précédents : par exemple : céréales pour le petit déjeuner (müesli), mélanges secs avec un fort pourcentage de céréales (rissoles, patties, risotto), malt de céréales moulues, amidon natif et amidon épaississant, malt de gluten
- Produits de pâtisserie (y compris les pâtisseries fourrées)

2. Ingrédients et additifs

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

Agents sucrants autorisés : voir paragraphe A.5.5.

Sel : voir paragraphe A.5.5.

2.1. Ingrédients pour les produits à base de pâte

2.1.1. Ingrédients pour les pâtes

- Grains ou produits de grains moulus, comme la farine et la semoule
- Œufs
- Condiments et épices
- Légumes

2.1.2. Ingrédients pour les produits à pâte fourrée

- 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 de soja (soja certifié DEMETER ou certifié 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) et cultivées sur substrats certifiés bio sont autorisées : levain acide, levain déshydraté en granules, levure de boulanger, produits à base de levure.
- Les auxiliaires de cuisson pour les mélanges prêts à cuire sont limités au groupe de produits : petits articles de viennoiseries, baguettes, biscottes, pains grillés en conformité avec les cahiers des charges pain et produits boulangers.
- Pour les mélanges prêts à l'emploi : poudre à lever à l'acide tartrique comme agent levant.
- Les arômes doivent être extraits d'une production certifiée bio, par exemple : huiles essentielles.

Les autres additifs sont interdits. L'utilisation d'antibiotiques contre 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 permise : (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 :

- Le produit doit être issu de matières premières DEMETER
- L'étiquetage DEMETER du produit selon les conditions mentionnées du paragraphe A.9.3.2.3. est interdit
- L'étiquetage suit les indications du paragraphe A.9.3.2.3., Ingrédients DEMETER dans la liste des ingrédients (sans utilisation du logo)

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 isolés (chimiquement) non autorisés

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

Tables de matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	RECOLTE	30
2.	INGREDIENTS, ADDITIFS ET ADJUVANTS.....	30
2.1.	Ingrédients et additifs.....	30
2.2.	Adjuvants de transformation.....	30
3.	SECHAGE ET AUTRES METHODES DE CONSERVATION.....	31
3.1.	Séchage	31
3.2.	Autres méthodes de conservation.....	31
4.	TRANSFORMATION ULTERIEURE	31
4.1.	Hachage et découpage	31
4.2.	Nettoyage.....	32
4.3.	Mélange.....	32
5.	DESINFECTION ET STERILISATION.....	32

1. Récolte

Lors de la récolte, il faut veiller avant tout à l'état irréprochable des plantes et à l'absence de maladies, de parties végétales mortes, de défauts extérieurs, de pourriture, etc. Pour éviter une forte contamination microbienne, il faut particulièrement veiller à ce que les plantes condimentaires et les épices ne touchent pas le sol pendant la récolte. Si le nettoyage est nécessaire, utiliser de l'eau potable sans additif. Cette eau de nettoyage doit être le plus possible éliminée des plantes avant transformation des condiments et épices.

Pour les aromates, les opérations de cueillette doivent 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 récoltes :

- 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 adjuvants

2.1. Ingrédients et additifs

Toutes les matières premières DEMETER peuvent être utilisées comme ingrédients. Sont autorisés :

- Le sel (voir paragraphe A.5.5.)
- Les agents sucrants (voir paragraphe A.5.5.)
- E 170 Carbonate de calcium

2.2. Adjuvants de transformation

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

3. Séchage et autres méthodes de conservation

Le séchage doit être exécuté avec le plus de ménagement possible pour garder un maximum de qualité et dans des conditions optimales pour chaque produit. La température de séchage doit être déterminée pour chaque produit. Veiller aux conditions optimales d'hygiène pendant tout le processus.

3.1. Séchage

Le séchage direct à la lumière solaire en plein champ ou sur le sol est autorisé uniquement pour les fruits et les graines médicinales (par exemple cumin, fenouil, etc) en andains pour préfanage afin de raccourcir le temps de récolte. Pour des raisons d'hygiène, le séchage proprement dit ne doit pas être fait en plein champ. Le séchage indirect solaire ou à l'air dans des séchoirs ombragés et protégés des insectes et des sources de pollution (par exemple treillis) est possible. Le temps de séchage naturel ou à l'air froid doit être aussi court que possible en raison du préjudice microbien possible. Les procédés de séchage artificiel sur des tapis roulants ou des étagères, sous vide, séchage par congélation ou par condensation sont autorisés.

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.

Pour le séchage artificiel, des procédés comme le séchage sur lattes ou treillis, sous vide, par congélation et par lyophilisation sont autorisés. La température de séchage doit être inférieure à 42° si c'est possible du point de vue hygiénique.

Pour tous les condiments et épices, le séchage direct avec des combustibles fossiles et la soustraction chimique de l'humidité sont interdits. (voir exceptions § 3.2.).

L'énergie solaire et les procédés qui économisent l'énergie sont expressément préconisés.

Il est interdit de recouvrir les plantes séchées de pellicules d'extraits tels que les acides aminés, les acides gras, le sucre ou les émulsifiants. Les substances naturelles (comme par exemple les huiles) de qualité DEMETER ou biologique correspondant aux normes du règlement CE n°834/2007 sont autorisées pour le 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, BIODYN ou En conversion vers DEMETER ou de qualité biologique conforme au règlement CE n°834/2007 est autorisée. Le séchage aux électrolytes est permis mais le seul électrolyte autorisé est le sel (voir § 2.1.). La congélation est autorisée.

4. Transformation ultérieure

4.1. Hachage et découpage

Le hachage des condimentaires et des épices est toujours lié à des pertes d'huiles essentielles. C'est pourquoi il faudrait commercialiser autant que possible des condiments et des épices entiers ou seulement grossièrement hachés. Pour moulin et émincer des épices et condiments, les procédés usuels de mouture et de hachage sont autorisés. Là où des poussières se produisent, il faut les aspirer. L'air rejeté ne devrait arriver dans l'environnement qu'après purification. Les procédés de hachage qui travaillent avec l'azote et le 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 la marchandise, on peut utiliser les méthodes physiques usuelles comme le tamisage, le triage, des appareils à dénoyauter, des aimants, des filtres.

4.3. Mélange

La production de mélanges d'épices et de condiments est autorisée. Pour préparer les mélanges d'épices, le carbonate de calcium E 170 est autorisé comme anti-agglomérant.

5. Désinfection et stérilisation

La teneur en germes est avant tout consécutive au mode de récolte et de transformation des condiments et des épices. C'est pourquoi il faut veiller à une conduite optimale des procédés de récolte et de transformation des condiments et des épices.

Dans les entreprises qui fabriquent des produits sensibles aux microbes, il faut veiller particulièrement à choisir ceux des condiments et des épices qui ont été cultivés, récoltés, transformés et stockés de la meilleure façon possible. Dans de nombreux cas, ceci garantit 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 rapide à une 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 est interdite ainsi que toutes les méthodes chimiques.

Pour le contrôle des insectes, la congélation après séchage est autorisée.

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

Tables de matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	<i>GENERALITES.....</i>	<i>34</i>
2.	<i>INGREDIENTS ET ADDITIFS.....</i>	<i>34</i>
2.1.	<i>Ingrédients.....</i>	<i>34</i>
2.1.1.	<i>Sel.....</i>	<i>34</i>
2.1.2.	<i>Sucre.....</i>	<i>34</i>
2.1.3.	<i>Condiments et épices.....</i>	<i>34</i>
2.1.4.	<i>Alcool.....</i>	<i>34</i>
2.2.	<i>Additifs et auxiliaires de transformation.....</i>	<i>34</i>
2.2.1.	<i>Acide lactique.....</i>	<i>34</i>
2.2.2.	<i>Citrate.....</i>	<i>34</i>
2.2.3.	<i>Ferments d'ensemencement (cultures de microorganismes).....</i>	<i>35</i>
2.2.4.	<i>Boyaux, enveloppes de saucisses.....</i>	<i>35</i>
2.2.5.	<i>Substances pour bain de conservation.....</i>	<i>35</i>
2.2.6.	<i>Fumage.....</i>	<i>35</i>
3.	<i>PROCEDES DE TRANSFORMATION.....</i>	<i>35</i>
3.1.	<i>Maturation de la viande.....</i>	<i>35</i>
3.2.	<i>Réfrigération de la viande.....</i>	<i>35</i>
3.3.	<i>Congélation de la viande.....</i>	<i>35</i>
3.4.	<i>Sang.....</i>	<i>35</i>
3.5.	<i>Viandes en gelée.....</i>	<i>35</i>
3.6.	<i>Salaisons.....</i>	<i>36</i>
3.7.	<i>Fabrication de saucisses cuites et à cuire.....</i>	<i>36</i>
3.8.	<i>Fabrication de saucisses à cuire dans l'eau bouillante.....</i>	<i>36</i>
3.9.	<i>Fabrication de saucisson sec.....</i>	<i>36</i>
3.10.	<i>Viande reconstituée.....</i>	<i>36</i>
3.11.	<i>Fumage de la viande.....</i>	<i>36</i>
3.12.	<i>Conserves et types de conservateurs.....</i>	<i>37</i>

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 la viande. Le point de vue éthique et moral exige 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. C'est aux personnes concernées d'agir avec discernement et les principes mentionnés ci-dessus ne sont là que pour donner la 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 assommés rapidement et avec succès. Ensuite, ils doivent être saignés et vidés de tout leur sang.

L'usage qui constitue à couper la gorge, préconisé par certaines religions est autorisé pour ces groupes de consommateurs, à condition que les présents cahiers des charges soient respectés (à l'exception du procédé d'assommer).

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 paragraphe A.5.5..

2.1.2. Sucre

Voir paragraphe A.5.5..

2.1.3. Condiments et épices

Voir Cahier des charges pour la certification et la transformation d'épices et de condiments DEMETER. Les préparations épicées, les extraits d'épices, les extraits de viande et de levure, les rehausseurs de goût sont interdits. Le transformateur doit s'assurer, en demandant une confirmation écrite, que la stérilisation des épices n'a pas été faite avec des rayons ionisants et de bromure de méthyle.

2.1.4. Alcool

Pour la fabrication de saucisson sec, l'utilisation de vin rouge issu de raisins DEMETER ou à défaut de culture biologique certifiée est autorisée dans un pourcentage de 0,5 % calculé sur le poids du hachis.

2.2. Additifs et auxiliaires de transformation

2.2.1. Acide lactique

L'acide lactique est autorisé pour le traitement des intestins naturels.

2.2.2. Citrate

Les citrates sont autorisés dans la production de saucisses cuits, dans la mesure où l'on ne dispose pas de viande chaude.

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

Les ferments d'ensemencement sont autorisés pour les saucissons secs mais pas pour la saumure. Il faut s'efforcer de fabriquer le saucisson sec avec des micro-organismes propres à la viande. L'utilisation d'une culture de moisissures nobles propre à l'atelier est autorisée. L'achat est possible à condition que la culture ne contienne pas de micro organismes génétiquement modifiés. Ceci doit être confirmé par le fabricant ou le distributeur par écrit.

2.2.4. Boyaux, enveloppes de saucisses

Il faut s'efforcer d'obtenir des boyaux provenant d'animaux certifiés DEMETER, BIODYN ou En conversion vers DEMETER. Après un nettoyage soigné, les intestins seront à traiter à l'acide lactique ou au vinaigre et au sel de cuisine. Les enveloppes artificielles sont autorisées à condition que ce soit mentionné sur l'étiquetage. Les filets et ficelles coton et fibres naturels de qualité biologique sont autorisés.

2.2.5. Substances pour bain de conservation

Les substances d'immersion sont interdites.

2.2.6. Fumage

Voir paragraphe 3.11..

3. Procédés de transformation

La transformation de la viande nécessite des techniques variées, des ingrédients et des additifs. Ils doivent être choisis de telle sorte que la qualité DEMETER de la matière brute (viande) soit préservée le mieux possible.

La fabrication d'aliments DEMETER, BIODYN ou En conversion vers DEMETER et/ou biologique certifiés en même temps que des produits conventionnels est interdite (à l'exception de la cuisson en autoclave, du fumage et de la maturation dans des locaux de maturation). Dans ce cas, le transformateur doit rendre toute confusion impossible par une claire identification.

Pour les procédés de fabrication aussi vaut que seul ce qui est nommément permis est autorisé à l'exclusion de tout autre procédé.

3.1. Maturation de la viande

L'utilisation d'attendrisseurs de viande ou d'autres traitements électriques sont interdits.

3.2. Réfrigération de la viande

La réfrigération progressive et la réfrigération rapide à l'air froid sont autorisées. L'aspersion des quartiers de viande 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

S'il n'y a de transformation directe, le sang est battu au fouet métallique pour empêcher la coagulation. Il est interdit d'ajouter des citrates, d'utiliser du plasma de sang sec, du plasma de sang et du sérum de sang aux charcuteries comme additifs.

3.5. Viandes en gelée

Les procédés de fabrication de viandes en gelée à base d'aspic (gelée) naturel ou de bouillie de couenne de qualité DEMETER sont autorisés. La poudre d'aspic est interdite.

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) et 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 du sel, avec ou sans épices.

3.7. Fabrication de saucisses cuites et à cuire

Les procédés qui permettent d'obtenir l'effet de viande chaude comme le hachage à chaud, la salaison à chaud et la congélation sont autorisés. L'utilisation de lactoprotéine et d'autres adjuvants est interdite.

Les citrates peuvent être utilisés pour la production de saucisses 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 dans l'eau bouillante

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

3.9. Fabrication de saucisson sec

Pour la maturation du hachis, viande et gras peuvent être pré-salés ou pré-séchés. La maturation du saucisson sec se fait lentement, à 15 °C ou à la température moyenne de 18 et 20 °C. Pour des raisons d'hygiène, une température de maturation ne doit pas dépasser les 20 °C. Les procédés de maturation rapide (comme par l'utilisation de E 575) sont interdits. Le fumage est réalisé par le procédé de fumage à froid.

Pour la fabrication du saucisson sec, l'utilisation de vin rouge issu de raisins DEMETER ou de culture biologique certifiée (jusqu'à 0,5 % du hachis) est autorisée et à déclarer sur l'étiquette.

3.10. Viande reconstituée

Il est interdit d'utiliser de la viande reconstituée à partir de déchets.

3.11. Fumage de la viande

Pour le fumage ne peuvent être utilisés que des bûches, des copeaux et de la sciure d'essences dures de la région. 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.

En raison de l'arôme qui se développe, le hêtre, le chêne et le platane sont à privilégier. La bruyère, les branches de genévrier et les pommes de conifères et les plantes aromatiques sont également autorisées. La combustion du bois se fait à feu ouvert au sol, directement dans le local de fumage ou dans des locaux équivalents, ou aussi dans des installations correspondantes en dehors du local de fumage. Les procédés autorisés sont : la fumure à froid, à chaud (< 70°C). Les détails sont réglés par les modalités concernant les variétés particulières de saucisses.

3.12. Conserves et types de conservateurs

Sont autorisés les semi-conserves et les conserves entières. La préférence est à donner au premier type pour éviter le plus possible la perte de la qualité.

Comme récipients sont à utiliser des bocaux en verre et des boîtes de fer blanc. Le verre est à préférer. Les boîtes peuvent être soudées mais sans l'aide du fer à souder. La conserve entière est permise dans des boîtes laquées intérieurement et extérieurement. Des récipients en matière synthétique, en aluminium et en fer blanc sont interdits.

Le format (surface/volume utile) est à choisir de telle sorte qu'une rapide transmission de la chaleur soit garantie.

Pour la pasteurisation, des étuves et des autoclaves peuvent être utilisées. Pour la stérilisation, des procédés tels que l'échauffement rapide à haute chaleur, la cuisson par degrés et la stérilisation par rotation sont autant que possible à utiliser. A chaque fois que c'est possible, utiliser un autoclave à pression inversée. La stérilisation en autoclave simple doit rester exceptionnelle.

VII. Cahier des charges pour le lait et les produits laitiers DEMETER

Tables de matières

N°	Chapitre	Page
1.	TRANSPORT DU LAIT	39
2.	STOCKAGE DU LAIT	39
3.	INGREDIENTS ET ADDITIFS.....	39
3.1.	Ingrédients.....	39
3.1.1.	Ferments d'ensemencement, cultures de micro-organismes	39
3.1.1.1.	Ferments utilisant le lait comme milieu de culture.....	39
3.1.1.2.	Ferments ne se développant pas dans le lait.....	39
3.1.2.	Présure	39
3.1.3.	Sel.....	39
3.1.4.	Agents sucrants	39
3.1.5.	Huile.....	39
3.1.6.	Aromates et épices	39
3.1.7.	Préparations aux fruits	40
3.2.	Additifs	40
3.2.1.	Carbonate de calcium	40
3.2.2.	Enrobage.....	40
3.2.3.	Fumage des fromages	40
4.	PROCEDES DE TRANSFORMATION.....	40
4.1.	Lait de consommation directe	40
4.2.	Beurre.....	41
4.3.	Fromage frais et fromage blanc.....	41
4.4.	Lait caillé	41
4.5.	Produits au lait caillé, yaourts, kéfir, babeurre.....	41
4.6.	Produits au lait non caillé.....	42
4.7.	Crème fraîche.....	42
4.8.	Petit lait à boire	42
4.9.	Lait en poudre	42
4.10.	Fromages.....	42
4.11.	Crèmes glacées.....	42

1. Transport du lait

Le lait doit être collecté par des camionnettes spécialement conçues pour cette opération, prévues uniquement pour la collecte du lait DEMETER ou qui ont des citernes comportant un panneau précisant « lait DEMETER ». Le transport peut également se faire dans des bidons marqués DEMETER ou il peut être livré directement de la ferme à la laiterie.

2. Stockage du lait

Le stockage du lait se fait dans des tanks réservés et marqués lait DEMETER, BIODYN ou En conversion vers DEMETER. Toute confusion avec du lait 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-organisme

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 en entreprise selon les procédés habituels et être employés de préférence à partir de la troisième génération seulement. L'ensemencement et la multiplication doivent se faire dans du lait DEMETER. Les cultures de micro organismes comme par exemple les Brévibactéries Linens peuvent être utilisés. L'utilisation de micro organismes manipulés génétiquement est interdite. La personne ou l'entreprise qui met en circulation des produits laitiers DEMETER doivent s'informer à ce sujet auprès du fournisseur de micro-organismes et de ferments d'ensemencement et demander une attestation écrite.

3.1.1.2. Ferments ne se développant pas dans le lait

Les ferments (par exemple les moisissures) qui n'ont pas été multipliés dans le lait peuvent être utilisés pour certaines recettes particulières.

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 fruit et les ferments sont autorisés.

3.1.3. Sel

Voir paragraphe A.5.5..

3.1.4. Agents sucrants

Voir paragraphe A.5.5..

3.1.5. Huile

Pour le traitement des surfaces du fromage, utiliser exclusivement de l'huile de qualité DEMETER ou de qualité biologique certifiée aux normes du règlement CE n°834/2007.

3.1.6. Aromates et épices

Toutes les plantes aromatiques doivent répondre au Cahier des charges pour le traitement et la transformation de plantes condimentaires et des épices.

3.1.7. Préparations aux fruits

Les préparations aux fruits doivent être fabriquées selon le Cahier des charges pour la certification des fruits et de légumes DEMETER (voir B.I.).

3.2. Additifs

3.2.1. Carbonate de calcium (E 170) et CaCl_2

Pour la fabrication de fromage à base de lait caillé, le carbonate de calcium est autorisé. Le bicarbonate de soude est interdit.

Possibilité d'utiliser du CaCl_2 comme auxiliaire pour la fabrication de fromage industriel.

3.2.2. Enrobage

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

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

Ces trois sortes de substances peuvent être mélangées entre elles. La paraffine naturelle dure et les cires micro cristallines ne doivent pas contenir d'autres additifs que des polyéthylènes, le polyoléfinés à basses molécules, le poly-isobutyles, du caoutchouc en butyle, le circo-caoutchouc. 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, ne sont autorisés provisoirement que pour envelopper les fromages à couper et les fromages à pâte semi-molle, jusqu'à ce qu'un matériau ou un procédé mieux approprié soit trouvé.

3.2.3. Fumage des fromages

Pour fumer le fromage, seuls des bûches, des copeaux ou de la sciure provenant d'espèce à bois dur sont à utiliser. 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.). Le bois, les copeaux, la sciure de bois durs, indigènes peuvent être utilisés pour le fumage des fromages. Sont préférables, les bois de bouleau, de chêne et d'érable à cause du parfum. En outre sont autorisés : la bruyère, les branches de genévrier, les pommes de conifères et les épices.

La combustion du bois se fait à feu ouvert au sol, directement dans le local de fumage ou dans des locaux équivalents, ou aussi dans des installations correspondantes en dehors du local de fumage. Les procédés autorisés sont : la fumure à froid, à chaud (< 70°C). C'est le type de fromage qui détermine la méthode exigée.

4. Procédés de transformation

Le travail accompli par l'agriculteur en tant que producteur doit être reconnu et favorisé par les efforts visant à laisser entière la qualité DEMETER de la matière première « lait » afin qu'elle trouve son prolongement dans la transformation. Pour maintenir la qualité inhérente au 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 appliqués. Après le traitement, le lait doit avoir un indice de peroxydase positif. La même chose s'applique en principe à tous les produits laitiers. La pratique d'autres procédés de chauffage comme la stérilisation et les UHT est interdite. Le lait ne doit pas être soumis à une homogénéisation.

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 de la lacto-protéine et des vitamines.

Pour pouvoir être étiqueté avec la marque Demeter, le lait doit avoir un degré maximum d'homogénéisation de 30 % (mesuré avec une pipette d'homogénéisation en accord avec la méthode NIZO). Pour pouvoir se référer en tant que lait non homogénéisé, le lait entier doit avoir un degré maximum d'homogénéisation de 10 %.

4.2. Beurre

Les qualités commerciales suivantes peuvent être fabriquées :

- Beurre de marque
- Beurre laitier
- Beurre fermier

La vente sous les désignations commerciales est également possible :

- Beurre de terroir
- Beurre

Pour régler l'onctuosité nécessaire, on peut utiliser des procédés physiques de maturation de la crème fraîche, tels que froid-chaud-froid ou chaud-froid-froid.

Le beurre peut être élaboré aussi bien en beurre doux qu'en beurre salé. Ce dernier cas doit être mentionné sur l'étiquette. L'emploi de coloration à la betacarotène est interdit. Le beurre acidifié indirectement, selon la méthode NIZO n'est pas autorisé. Par ailleurs, les procédés usuels pour la fabrication du beurre sont autorisés. Le stockage au froid pendant six mois est permis. Le beurre stocké au froid 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 fabriqués qu'avec des ferments lactiques et de la présure. L'utilisation de la protéine sérique pour des méthodes telles que les procédés thermoquark ou filtration ultra-fine(séparateur de caillé) est autorisée. Le procédé Centri Whey est interdit. Le réglage de la teneur en matière grasse peut se faire en mélangeant du fromage blanc gras ou du fromage blanc maigre avec de la crème. Par ailleurs, les procédés de fabrication des fromages frais habituellement utilisés aujourd'hui sont autorisés.

4.4. Lait caillé

Le lait caillé ne peut être fabriqué qu'à partir de fromage blanc. L'addition de carbonate de calcium est autorisée. L'addition de sel dans la pâte à fromage doit être au maximum de 2,5 %. L'utilisation de betacarotène et de lactoflavine est exclue.

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

Le procédé autorisé d'échauffement du lait cru est celui qui consiste à élever la température à 85-95 °C pendant 5 à 10 minutes maximum. Il faut travailler le plus près possible des limites inférieures. Le traitement UHT n'est pas autorisé, l'homogénéisation par un homogénéisateur est interdite. Une homogénéisation partielle par une centrifugeuse est permise pour la production de yaourt. Pour augmenter la matière sèche, les possibilités suivantes sont ouvertes :

- Adjonction de lait en poudre
- Déshydratation à la vapeur sous vide
- Évaporation en évaporateurs à flots tombants et évaporateur à plusieurs degrés

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

Seul peut être commercialisé le babeurre pur sans addition d'eau. 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 tels que les carraghénanes) ne sont pas autorisées.

4.8. Petit lait à boire

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 processus de réduction et de déshydratation devraient être doux et être effectués dans les conditions optimales de température et de pression.

Le lait en poudre n'est autorisé que pour des produits transformés.

4.10. Fromages

La filtration du lait se fait par séparateurs et procédés de filtration appropriée. Pour éliminer des germes, le lait peut être soumis à des procédés de pasteurisation reconnus. (voir § 4.1.). Ils peuvent être éliminés aussi à l'aide de la bactofumigation, mais le filtrat ainsi obtenu ne doit pas être réutilisé.

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

Pour épicer les fromages, on ne peut ajouter que des épices pures ou des préparations faites d'épices pures. Toute autre préparation, extraits ou distillats d'épices sont interdits. En cas d'addition de condiments et d'épices conventionnels, une attestation écrite confirmant que ces derniers n'ont été ni gazés, ni soumis à radiation doit être présentée.

L'utilisation de lactoflavine ou de betacarotène comme colorant est interdite, ainsi qu'un traitement de surface des fromages au sorbate de potassium, sorbate de calcium ou natamycine.

Les diverses variétés de fromages sont fabriquées selon les procédés qui leur sont spécifiques. Une maturation dans des papiers d'aluminium est possible dans la mesure où ils ne contiennent pas des substances douteuses qui diminueraient la qualité du produit DEMETER. Les films plastiques, s'ils ne contiennent pas les substances ci-dessus mentionnées, sont autorisés pour envelopper les fromages à couper et les fromages à pâte molle jusqu'à ce qu'un matériau ou un procédé approprié soit trouvé.

4.11. Crèmes glacées

Ingrédients et épaississants : Pour la fabrication des crèmes glacées tous les produits DEMETER, y compris les extraits aromatiques, les herbes aromatiques et les épices peuvent être utilisés.

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

Les colorants sont interdits.

VIII. Cahier des charges pour la certification des huiles et matières grasses DEMETER

Tables de matières

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

Remarque : les produits de régime et la margarine ne sont pas pris en compte.

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 filtrage comme le papier ou le tissu exempt d'amiante.
- Farine fossile, poudre de diatomée non activée
- Azote (N₂)
- Acide citrique uniquement pour les huiles pour la transformation
- Bentonite uniquement pour les 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 et sera défini par l'organisme de certification).
- Les températures d'extraction maximales pour chaque huile sont énumérées ci-dessous. Des températures d'extraction inférieures sont recommandées :
 - Huile d'olive : 40 °C
 - Huile de graines de courge et de safran : 50 °C

- Huile de tournesol : 60 °C
- Huiles de maïs, de soja, de sésame et de noisette : 60 °C.
- Filtrage, décantation et centrifugation.

2.1.2. Méthodes interdites

- Traitement : Conditionnement/préchauffage des matières premières
- Extraction à l'aide de solvants de la chimie organique
- Élimination du mucilage à l'aide d'acides minéraux et d'acides organiques
- Traitement au charbon de bois actif
- Extraction d'acide
- Blanchiment / utilisation du chlore
- Modification chimique (hydrogénation à l'aide d'esters)

2.2. Transformation d'autres huiles et matières grasses

En cours d'élaboration par le groupe de travail.

2.3. Méthodes autorisées pour les produits animaux

Fonte et clarification.

IX. Cahier des charges pour la production d'agents sucrants DEMETER

Tables de matières

<i>N°</i>	<i>Chapitre</i>	<i>Page</i>
1.	<i>CONTENU</i>	45
2.	<i>INGREDIENTS</i>	45
3.	<i>TRANSFORMATION</i>	45
3.1.	<i>Auxiliaires de transformation</i>	45
3.2.	<i>Méthodes de transformation pour les concentrés de jus de fruit</i>	45

1. Contenu

- Sirops de plantes (par exemple : sirop d'érable et de betterave à sucre)
- Concentré de jus de plante et extraits de plantes
- Agents sucrants issus de grains
- Amidon
- Extrait de malt
- Sucre complet (jus de sucre séché et moulu)

Pour la production de sucre brut et de sucre blanc, demander une autorisation.

2. Ingrédients

Toutes les matières premières DEMETER peuvent être utilisées comme ingrédients.

3. Transformation

3.1. Auxiliaires de transformation

- Matières pour les filtres : textiles, papier, cellulose
- Enzymes (non modifiées génétiquement) pour la transformation du sucre de céréales/amidon
- Pour les sucres de céréales/amidon inverti, xyllos (glucose), isomerase
- Eau de chaux (pour éliminer les substances indésirables)
- Acide carbonique (pour précipiter le calcium en excédent comme le carbonate de calcium)
- Huile pour empêcher la formation d'écume
- Acide tannique (d'origine naturelle)
- Sucrose d'ester biologique

3.2. Méthodes de transformation pour les concentrés de jus de fruit

(voir paragraphe B.I.)

Méthodes de transformation pour les produits sucrés issus de céréales et d'amidon (maltage).

Tous les processus courants utilisant les auxiliaires de transformation mentionnés dans le paragraphe 3.1. ci-dessus, sont autorisés.

X. Cahier des charges pour la certification des cosmétiques DEMETER

Tables de matières

N°	Chapitre	Page
1.	GENERALITES.....	46
2.	CONTENU DU CAHIER DES CHARGES	46
3.	ÉTIQUETAGE DES COSMETIQUES.....	46
3.1.	Utilisation prééminente du mot DEMETER sur l'étiquette du cosmétique	47
3.2.	Utilisation du mot DEMETER dans le nom du produit	47
3.3.	Utilisation du mot DEMETER dans la liste des ingrédients.....	47
3.4.	Tous les ingrédients doivent être mentionnés dans la liste des ingrédients.....	47
3.5.	Tous les ingrédients sont inclus dans le calcul de la composition.....	47
4.	INGREDIENTS.....	47
4.1.	Ingrédients d'origine agricole	47
4.2.	Ingrédients d'origine non agricole	48
4.3.	Matières premières récoltées dans la nature	48
4.4.	Autres ingrédients, additifs et auxiliaires de transformation.....	48
5.	METHODES DE TRANSFORMATION.....	48
5.1.	Degré de transformation de la matière première	48
5.2.	Extraits d'huile et huiles essentielles	48
5.3.	Savons	49
6.	INGREDIENTS ET PROCEDES INTERDITS.....	49

1. Généralités

Comme l'expression « cosmétique naturel » l'indique, le but est de produire des cosmétiques faites entièrement de produits naturels qui sont réellement compatibles avec la peau humaine et qui polluent le moins possible l'environnement.

Les matières premières d'origine végétale ou animale doivent être, autant que possible, de qualité DEMETER. Dans la production des cosmétiques, la tâche consiste à conserver ou, par des mesures appropriées, à améliorer autant que possible les qualités spéciales des matières premières qui leur ont été conférées par le fait qu'elles ont été cultivées en agriculture bio-dynamique. Le but est d'utiliser d'une façon optimale des procédés de transformation traditionnels pour la préparation des matières premières et la production des cosmétiques mais également d'utiliser ou de développer des méthodes spécifiques pour la production de cosmétiques appropriés à l'être humain.

2. Contenu des cahiers des charges

- Produits pour les soins de la peau et du corps
- Huiles essentielles
- Maquillage

3. Étiquetage des cosmétiques

Règles spéciales supplémentaires en plus des règles générales d'étiquetage.

3.1. Utilisation préminente du mot DEMETER sur l'étiquette du cosmétique

Elle est autorisée (par exemple : huile de rose DEMETER) si :

- L'ingrédient qui donne le nom au produit est de qualité DEMETER
- Plus de 90 % de tous les ingrédients sont de qualité DEMETER

3.2. Utilisation du mot DEMETER dans le nom du produit

Elle est autorisée en référence aux matières premières utilisées (par exemple : huile de rose issue de roses DEMETER) si :

- Les ingrédients qui donnent le nom au produit sont de qualité DEMETER
- Au moins 50 % des ingrédients sont de qualité DEMETER
- Au moins 90 % des ingrédients sont de qualité biologique certifiée

3.3. Utilisation du mot DEMETER dans la liste des ingrédients

La marque DEMETER peut être utilisée dans la liste d'ingrédients, ou dans le texte si :

- Un des ingrédients est de qualité DEMETER
- Au moins 50 % des ingrédients sont de qualité biologique certifiée

3.4. Tous les ingrédients doivent être mentionnés dans la liste des ingrédients

Le système de la nomenclature internationale des ingrédients des cosmétiques (NIIC) doit être utilisé avec le nom de chaque ingrédient mentionné dans la langue du pays, si toutefois il est disponible.

3.5. Tous les ingrédients sont inclus dans le calcul de la composition

Tous les ingrédients, à l'exception de l'eau, sont inclus dans le calcul de la composition.

Pour les produits réglementés sous les paragraphes 3.1. et 3.2. ci-dessus, les ingrédients d'origine conventionnelle doivent être marqués de l'abréviation « conv ».

Selon cette directive d'étiquetage, les mélanges d'huiles essentielles peuvent porter un nom collectif. Ce nom collectif ne peut être étiqueté DEMETER que si toutes les huiles utilisées dans le mélange sont issues de l'agriculture bio-dynamique et correspondent à ces normes, ou si chacune des huiles qualifiées est indiquée séparément.

4. Ingrédients

4.1. Ingrédients d'origine agricole

Si l'ingrédient n'est pas disponible en qualité DEMETER, on peut utiliser des ingrédients de qualité biologique certifiée ou des ingrédients qui répondent au règlement CE n°834/2007. Si ces derniers ne peuvent être trouvés en qualité et en quantité suffisante, des ingrédients conventionnels peuvent être utilisés. Ceux-ci doivent cependant être conformes avec les cahiers des charges DEMETER d'auxiliaires de transformation. Le cahier des charges sur l'étiquetage correspondant doit être respecté.

En ce qui concerne les cires végétales ou animales non colorées et non blanchies, en utilisant de la lanoline issue de production conventionnelle, tenir compte du traitement du mouton à l'insecticide (bain), de la méthode d'extraction de la lanoline et du conditionnement de la lanoline à l'aide de solvants. Une déclaration écrite au sujet de ces détails doit être demandée au fournisseur. D'éventuels résidus doivent être recherchés par des analyses. Ils ne doivent pas excéder les limites posées par le producteur des cosmétiques.

4.2. Ingrédients d'origine non agricole

En principe sont autorisés :

- Eau potable
- Ingrédients d'origine minérale : sels, argiles, pierres, pierres précieuses
- Ingrédients d'origine métallique : métaux, métaux précieux
- Bentonite, farine fossile, sel de table

4.3. Matières premières récoltées dans la nature

Ces matières premières doivent être certifiées conformes au règlement CE n°834/2007. Elles sont considérées comme équivalentes aux produits biologiques certifiés.

4.4. Autres ingrédients, additifs et auxiliaires de transformation

Les ingrédients ci-dessous peuvent être utilisés uniquement dans les produits où la marque DEMETER est mentionnée dans la liste d'ingrédients ou dans le texte.

Ils ne doivent pas être utilisés dans les produits étiquetés au paragraphe 3.1. et 3.2. ci-dessus :

- Ethanol
- Gomme de xanthane
- Lécithine
- Alginate
- Acide citrique
- Maltodextrine (nouveau)
- Acide silicique (nouveau)

Les ingrédients, additifs et auxiliaires de transformation suivants peuvent être utilisés en accord avec le paragraphe 3.3 sur l'étiquetage :

- Huiles végétales sulfatées, par exemple huile de ricin et huile d'olive sulfatée
- Alcools gras et alcools gras sulfatés
- Alcool de lanoline
- Acides gras d'huile de ricin
- Glycérine (max. 10 %)
- Dioxyde de titane et oxyde de zinc
- Alcool de sucre (sorbitol)
- Acide cétilique, max 3 %

5. Méthodes de transformation

5.1. Degré de transformation de la matière première

Les matières premières DEMETER d'origine agricole peuvent être transformées en accord avec les cahiers des charges DEMETER pour aliments. En principe, toutes les méthodes mécaniques et physiques traditionnelles sont autorisées, comme le hachage, le tamisage, le lavage, l'échauffement et le refroidissement.

Si l'utilisation d'autres méthodes que celles mentionnées plus haut ou des matières premières produites par d'autres procédés est envisagée, le concessionnaire de la marque doit faire une demande écrite auprès de l'association DEMETER FRANCE. Si cette demande est agréée et si le produit est exporté, il faut en informer l'organisme DEMETER du pays importateur.

5.2. Extraits d'huile et huiles essentielles

Les huiles essentielles et les extraits de plantes et d'animaux DEMETER peuvent être étiquetés comme les huiles DEMETER ou les extraits si :

- Les matières premières ont été traitées par des méthodes mécaniques, thermiques ou de fermentation

- Les extraits ont été produits extraction à l'eau, à l'huile, à l'éthanol, au CO₂, ou au vinaigre de fruits
- La liste des agents d'extraction comprend les huiles, les matières grasses et le vinaigre de fruits. Si ceux-ci ne sont pas de qualité DEMETER, la référence à DEMETER dans l'étiquetage est limitée aux matières premières de qualité DEMETER
- Les huiles essentielles sont produites par distillation à la vapeur, par extraction, au CO₂ ou par pressage

Les ingrédients d'origine conventionnelle ou d'origine biologique certifiée, qui ont été extraits selon les méthodes non conformes à ce cahier des charges, ne peuvent pas être utilisés dans les produits pour lesquels la marque DEMETER est préminente sur l'étiquette (voir § 3.1. et 3.2.).

5.3. Savons

Tout savon étiqueté « savon DEMETER » doit répondre aux exigences suivantes :

- Le savon brut ne doit être fabriqué qu'à partir de matières grasses végétales ou animales neutres, de qualité DEMETER, sans autres ingrédients
- Pour la saponification ne doivent être utilisés que l'hydroxyde de soude ou l'hydroxyde de potasse vierge de toute utilisation précédente

6. Ingrédients et procédés interdits

En plus des ingrédients et des procédés interdits, le test sur animaux des produits DEMETER en cours d'élaboration est interdit.

En outre, aucune matière première ayant été testé sur animaux n'est à utiliser (une déclaration écrite à ce sujet est exigée du fournisseur).

XI. Cahier des charges pour la certification des textiles issus de fibres DEMETER

Tables de matières

N°	Chapitre	Page
1.	GENERALITES.....	50
2.	ETIQUETAGE.....	50
2.1.	Types d'étiquetage	50
2.2.	Pourcentage de fibre DEMETER dans les produits de fibres mélangées.....	51
3.	CULTURE ET RECOLTE.....	51
3.1.	Coton.....	51
3.2.	Mélanges de fibres	51
4.	CARDAGE ET FILAGE	51
4.1.	Normes générales.....	51
4.2.	Filage	51
5.	TRICOTAGE ET TISSAGE	51
6.	TEINTURE, LAVAGE, FINITION	52
6.1.	Règles générales.....	52
6.2.	Teinture et impression.....	52
6.3.	Lavage et finition.....	53
7.	PRODUCTION, GARNITURE (PASSEMENTERIE).....	53
8.	TRANSPORT ET COMMERCE.....	54
8.1.	Transport.....	54
8.2.	Commerce (aspects sociaux).....	54
9.	PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET RECYCLAGE.....	54
9.1.	Protection de l'environnement.....	54
9.2.	Recyclage	54

1. Généralités

Les matières premières textiles (laine, coton, lin, soie etc.) sont des produits agricoles pour lesquels tous les principes de la production bio-dynamique 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 bio-dynamie, la transformation des textiles peut avoir un effet décisif sur la qualité des produits textiles finis. 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.

2. Etiquetage

2.1. Types d'étiquetage

Sont à noter ces points spécifiques supplémentaires aux normes générales sur l'étiquetage (voir § A.9.).

Contrairement aux règles d'étiquetage des aliments, l'utilisation de l'étiquette DEMETER sur les textiles est limitée au pourcentage de fibre DEMETER, par exemple : 60 % de laine DEMETER ou 100 % de coton DEMETER.

2.2. Pourcentage de fibre DEMETER dans les produits de fibres mélangées

L'étiquetage DEMETER n'est possible que sur les produits finis qui contiennent un minimum de 50 % de fibres DEMETER. Les autres 50 % de matière première doivent répondre aux priorités énumérées au paragraphe A.2.2..

3. Culture et récolte

Toutes les plantes textiles doivent être cultivées selon la dernière édition des cahiers des charges DEMETER « production » et doivent être certifiées.

Les fibres animales doivent être issues de fermes bio-dynamiques certifiées.

Des vérifications ponctuelles doivent être faites pour s'assurer qu'il n'y a pas de résidus de substances dangereuses dans les matières premières. Voir la liste des substances interdites à l'annexe 3.

3.1. Coton

Tout le coton doit être cueilli à la main.

3.2. Mélanges de fibres

Les mélanges comprenant toute fibre issue de l'agriculture bio-dynamique DEMETER certifiée sont autorisés. Aussi longtemps qu'on ne trouve pas de soie ou toute autre fibre naturelle (poil de chameau, alpaga, chanvre) sur le marché en qualité certifiée DEMETER ou biologique, des fibres conventionnelles sont autorisées. Les mélanges avec les fibres synthétiques sont interdits.

4. Cardage et filage

4.1. Normes générales

Tous les produits chimiques et auxiliaires de transformation doivent être exempts de formaldéhyde, de glyoxal, de métaux lourds, d'halogènes organiques et de phénols (les limites de l'ETAD s'appliquent sur les métaux lourds), voir annexe 1.

Tous les produits chimiques de transformation utilisés et toutes les substances chimiques qui se forment pendant le procédé de transformation ne doivent pas appartenir à ceux qui sont classés « à risques » (ou « dangereux ») conformément à la loi allemande sur les produits chimiques (Deutsches Chemikaliengesetz), voir annexe 2.

Les substances éthoxylées devraient être si possible évitées. Leur usage entraînerait un degré d'éthoxylation bas.

4.2. Filage

La graisse de filage doit pouvoir être facilement éliminée

5. Tricotage et tissage

Tous les agents chimiques et auxiliaires pour la transformation doivent être exempts de formaldéhyde et glyoxal, de AOX et de phénol. Pour les métaux lourds, la limite de l'ETAD s'applique. Voir annexe 1.

Si les apprêts ne peuvent être éliminés à 90 %, au moins 80 % du montant doivent être recyclés.

Tous les produits chimiques de transformation utilisés et toutes les substances qui se forment au cours de la production ne doivent pas faire partie de substances classées « à risques » selon la loi allemande sur les produits chimiques (Deutsches Chemikaliengesetz), voir annexe 2.

Les huiles pour les machines à tricoter doivent pouvoir être éliminées facilement.

6. Teinture, lavage, finition

6.1. Règles générales

Tous les produits chimiques utilisés et tous les auxiliaires de transformation doivent être exempts de formaldéhyde et de glyoxal, de métaux lourds, d'halogènes organiques et de phénols (pour les métaux lourds voir les limites de l'ETAD), voir annexe 1.

Tous les produits chimiques de transformation utilisés et toutes les substances qui se forment au cours de la production ne doivent pas faire partie de substances classées « à risques » selon la loi allemande sur les produits chimiques (Deutsches Chemikaliengesetz), voir annexe 2.

Tous les agents de démêlage doivent être autorisés selon la loi allemande sur les détergents (Deutsches Wasch und Reinigungs Mittelgesetz et Deutsches Tensidverordnung). Tous les APEOS, les LAS, les a-MES et aussi les détergents à base d'alkylamines et d'ammonium quaternaire (particulièrement DTD MAC) sont interdits. Ils doivent être exempts aussi d'EDTA, de DTPA, de phosphonates, de formaldéhydes, de métaux lourds et d'AOX. Si possible, ne pas utiliser de surfactants éthoxylées, les acides amino-carbonés (NTA) (phosphonates et polycarboxylates).

Le blanchiment à l'aide de l'eau oxygénée H_2O_2 est permis mais l'usage de tous les autres systèmes de blanchiment (par exemple : au chlore) est interdit. Dans ce domaine, suivre les règles de l'IVN (Int. Verband Naturtextil Wirtschaft) qui sont prioritaires.

6.2. Teinture et impression

L'utilisation de teintures qui peuvent agir comme des agents réducteurs qui libèrent des aminés aromatiques du groupe IIIA1 ou IIA2 de la liste MAK est interdite, ainsi que les composants qui peuvent contenir ces aminés comme impuretés potentielles.

La liste noire des aminés comprend :

4- Aminodiphenyl	3,3'-Diméthoxybenzidine
Benzidine	3,3'-Diméthylbenzidine
4-Choro-o-toluidine	3,3'-Diméthyl-4,4'-diaminodiphenylmethane
2-Naphthylamine	p-Kresidin
0-Aminoazotoluene	4,4'-Méthylen-bis (2-chloroaniline)
p-Chloroaniline	4,4'-Thiodianiline
2,4-Diamonoanisole	o-Toluidine
4,4'-Diamonodiphenylmethane	2,4-Toluylendiamine
3,3'-Dichlorobenzidine	2,4,5-Triméthylaniline

Est également interdit l'usage de produits de teinture allergènes et cancérigènes selon la classification MAK IIIB des teintures ou l'usage de produits classés dangereux, voir annexe 4.

Le contenu AOX des teintures, d'agents auxiliaires et d'autres produits chimiques de transformation ne doit pas dépasser 0,3 %. Seuls sont autorisés les AOX qui ne contribuent pas au contenu d'AOX des effluents.

L'utilisation de l'impression cautérisante est interdite.

L'utilisation de la benzidine est interdite dans l'impression.

Seuls des épaississants d'origine végétale peuvent être utilisés.

Lors du procédé d'impression, toute utilisation de substances contenant du sulfonate de m-nitrobenzol ou de l'aminé correspondant ou qui conduisent à la formation de ces produits chimiques dans les effluents est interdite.

Toute teinture doit avoir un LD 50 de > 2000 mg/kg. La toxicité pour les bactéries (IC 10, 20 ou 50) les poissons (LC 50), les daphnies (EC 10, 20 ou 50) et les algues (EC 10, 20 ou 50) doit être de >10 mg/l et de préférence de > 100 mg/l.

Le transformateur doit prévoir des les méthodes appropriées pour s'assurer qu'aucune contamination croisée provenant de la production conventionnelle n'apparaisse à cause des AOX ou des métaux lourds sur les produits transformés selon ces cahiers des charges. L'éventualité de contamination croisée d'agents de nettoyage et de détergents doit être particulièrement surveillée.

Les machines à teindre ne doivent pas être nettoyées avec des substances qui pourraient contribuer à la présence d'AOX dans les effluents ou qui contiennent des APEO.

Après le procédé d'impression, toutes les teintures doivent être enlevées à la main ou mécaniquement, pour être recyclés. Ceux qui adhèrent, doivent être éliminés à l'aide d'agents de lavage qui ne peuvent pas contribuer à la présence d'AOX dans les effluents.

Les installations pour la teinture, l'impression et les finitions doivent avoir un système de traitement des eaux usées biologique ou mécanique. Des dérogations peuvent être accordées par l'organisme certificateur si :

- Les lois sur l'environnement nationales sont respectées et
- L'installation d'un tel système est prévue.

6.3. Lavage et finition

Les produits synthétiques / chimiques suivants sont interdits pour la finition : Agents qui rejettent de la couleur, agents hydrophobes et hydrophiles, fournisseurs d'éclat optique, biocides, agents de finition anti-microbiens, agents antimites, agents ignifugeants, anti-statiques, anti-froissage, additifs et adjuvants, agents de finition pour améliorer les qualités (pour rendre le tissu plus lourd, pour le remplir et pour l'apprêter), agents feutrants, agents pour aviver, agents anti-accroc, agents chimiques de finition pour rendre un tissu mat ou brillant, agents de dissimulation. Les adoucissants ne sont autorisés que pour faciliter la couture du tissu. En général, les agents de finition ne sont autorisés que s'ils sont indispensables pour l'étape suivante.

Toute sorte de finitions réalisées à l'aide de substances naturelles, ou d'origine naturelle, est autorisée si ce n'est pas en contradiction avec les paragraphes 4.1., 4.2. ou 4.3.. Elles doivent être spécialement approuvées par le comité de certification, de même que tous les produits qui devront être marqués en fonction.

7. Production, garniture (passementerie)

Dans la production de textiles naturels tous les matériaux impliqués (auxiliaires, produits chimiques, agents de teinture, etc.) sont choisis avec soin par rapport à l'impact écologique de ces produits. Dans le but d'offrir au consommateur un vêtement solide et moderne, certaines exceptions peuvent s'avérer nécessaires dans le domaine des accessoires, si ceux-ci ne sont pas disponibles dans la qualité naturelle.

Des explications claires pour de telles exceptions doivent parvenir au comité de certification.

Les garnitures comprennent : tissu de doublure, fermeture éclair, les boutons, les boutons pression, les bordures, les dentelles, le fil à coudre, les incrustations, les étiquettes, les cartes, les élastiques.

Seules les garnitures d'origine naturelle, non toxiques et sans risque pour la santé peuvent être utilisées comme matières premières par exemple : le bois, le verre, l'ivoire, les métaux, le cuir, le coton, etc.

Pour les garnitures, le procédé galvanique pour traiter les surfaces métalliques comme le chrome ou le nickel plaqué est interdit.

Seuls le coton, le lin, la laine, la soie ou les fibres naturelles sont autorisés comme matières textiles (pour les étiquettes, etc.).

Pour les élastiques, on utilisera de préférence des caoutchoucs naturels. Ceux-ci ne doivent pas être optiquement phosphorescents. Les élastomères ne doivent pas excéder 7 % du poids total du vêtement. Les fils à coudre doivent être faits de matières naturelles. Si nécessaire, ils peuvent être de polyester à l'intérieur et de coton à l'extérieur.

Exigences minimales pour les produits finis. Bien que l'utilisation des agents auxiliaires, des produits de teinture, ou d'autres produits chimiques pour la transformation contenant des métaux lourds ou de formaldéhyde ne soit pas autorisée, le produit fini pourrait contenir des résidus dus à la contamination pendant la production. Par conséquent, les produits finis sont analysés pour la recherche de résidus, par des contrôles isolés.

Pour la liste des limites acceptables, se reporter à l'annexe 5.

8. Transport et commerce

8.1. Transport

Le fabricant doit viser à minimiser les distances et à optimiser les moyens de transport, eu égard à l'impact sur l'environnement.

8.2. Commerce (aspects sociaux)

Chaque fabricant concessionnaire de la marque doit avoir une vision de son plan de développement. Celui-ci doit être revu et modernisé chaque année et être fourni à l'inspecteur. Le contenu du plan de développement de l'entreprise sera toujours propre à la compagnie concernée, car il est hautement dépendant de facteurs courants de l'environnement et des priorités individuelles. Le plan de développement est considéré comme un outil d'auto-motivation et d'auto-contrôle et ne doit pas conduire à la dé-certification.

9. Protection de l'environnement et recyclage

9.1. Protection de l'environnement

Chaque fabricant doit viser à établir un système de gestion qui contrôle l'impact des activités de l'entreprise sur l'environnement (ISO 14000).

Malgré cela, chaque fabricant aura un rapport avec l'environnement et un système de contrôle couvrant toutes les étapes de la production, ceci avec les buts suivants :

- Démontrer l'impact de la production sur l'environnement
- Établir une relation entre les entrées et les sorties de la production (en tenant compte du nombre de pièces, du poids et de la valeur
- Évaluer l'impact
- Être capable d'indiquer les améliorations exigées
- Montrer le développement sur une période plus longue

Ce système doit être fourni à l'inspecteur qui doit l'examiner et essayer d'améliorer le développement si nécessaire.

9.2. Recyclage

Pour protéger l'environnement et pour permettre au consommateur en tant que maillon de la chaîne économique, de contribuer aussi à ces différents efforts, le fabricant devrait tenter d'établir un système de recyclage et compostage pour les textiles usagés.

XII. Cahier des charges pour la vinification

Tables de matières

N°	Chapitre	Page
1.	PRINCIPES	55
2.	REGLES DE TRANSFORMATION INTERDITES OU TOLEREES PAR TYPE DE VINS.....	56
3.	REGLES D'EMBALLAGE.....	57
4.	AGENTS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION	57
5.	TRAÇABILITE.....	57
6.	DEROGATIONS	57
7.	ETIQUETAGE DU VIN DEMETER ET BIO-DYNAMIQUE®	58
7.1.	Utilisation de la marque Demeter.....	58
7.2.	Utilisation du terme Bio-Dynamique®	58
7.3.	Utilisation de la fleur Demeter	58
7.4.	Restriction d'étiquetage	58

1. Principes

L'Agriculture Bio-Dynamique 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 chais 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. De ce fait, l'objectif d'un vigneron travaillant en Bio-Dynamie est 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 les 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 Bio-Dynamique.

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 Bio-Dynamique ». Cette dénomination se déclinera et s'appliquera à chaque lot ou cuvée.

Pour les domaines en conversion, ces derniers doivent convertir de manière simultanée leurs vignes et faire évoluer leurs pratiques de cave afin qu'elles correspondent au présent cahier des charges : se reporter au cahier des charges Demeter « Production » à l'annexe 6 qui définit les périodes de conversion. En cas d'impossibilité de convertir la cave en même temps que le domaine, la conversion pourra être prolongée de 2 ans afin de mettre à profit cette période pour que le viticulteur soit en conformité avec le présent cahier des charges (période non reconductible). Pendant la période de conversion, la référence suivante pourra être utilisée : « vin en conversion à la Bio-Dynamie » sans aucune référence à Demeter sous quelque forme que ce soit.

La certification des vins Demeter/Bio-Dynamiques se fera cuvée par cuvée. Cela signifie qu'une fois la certification Demeter obtenue pour le domaine (toutes les vignes conduites en Bio-Dynamie et ayant terminées 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 sont tolérées.

2. Règles de transformation interdites ou tolérées par type de vins

	Vin blanc et rosé sec (< 5g/l de sucre résiduel)	Vin blanc et rosé avec sucre résiduel	Vin blanc botrytisé (liquoreux)	Vin doux naturel	Effervescent	Vin rouge
Chaptalisation	0,9 ° en moyenne sur 5 ans. Seule l'addition de sucre Demeter ou à défaut bio est tolérée	Interdite	Interdite	Interdite	Seule l'addition de sucre Demeter ou à défaut bio est tolérée dans le cadre de la prise de mousse et le dosage d'expédition	0,9 ° en moyenne sur 5 ans. Seule l'addition de sucre Demeter ou à défaut bio est tolérée
Acidification	Interdite	Interdite	Interdite	Interdite	Interdite	Interdite
Levurage (levures exogènes interdites)	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit	Autorisé uniquement pour la prise de mousse, fournir un certificat de garantie d'absence d'OGM	Interdit
Soufre (SO ₂)	90 mg/l en moyenne sur 5 ans	130 mg/l en moyenne sur 5 ans	200 mg/l en moyenne sur 5 ans	80 mg/l en moyenne sur 5 ans	60 mg/l en moyenne sur 5 ans	70 mg/l en moyenne sur 5 ans
Collage	Bentonite autorisée	Bentonite autorisée	Bentonite autorisée	Bentonite ou blanc d'œuf bio ou Demeter autorisés	Bentonite autorisée	- Blanc d'œuf bio ou Demeter autorisé - Gélatine interdite
Filtration	- Filtration sur plaques et alluvionnage avec cellulose et diatomées autorisée - Filtration tangentielle tolérée - Centrifugation interdite	- Filtration sur plaques et alluvionnage avec cellulose et diatomées autorisée - Filtration sur membrane stérilisante autorisée - Filtration tangentielle tolérée - Centrifugation interdite	- Filtration sur plaques et alluvionnage avec cellulose et diatomées autorisée - Filtration sur membrane stérilisante autorisée - Filtration tangentielle tolérée - Centrifugation interdite	- Filtration sur plaques et alluvionnage avec cellulose et diatomées autorisée - Filtration tangentielle tolérée - Centrifugation interdite	- Filtration sur plaques et alluvionnage avec cellulose et diatomées autorisée - Filtration tangentielle tolérée - Centrifugation interdite	- Filtration sur plaques et alluvionnage avec cellulose et diatomées autorisée - Filtration tangentielle tolérée - Centrifugation interdite
Enzymage et tannissage	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit
Autres	- Gomme arabique interdite - Osmose inverse interdite	- Gomme arabique interdite - Osmose inverse interdite	- Gomme arabique interdite - Osmose inverse interdite	- Gomme arabique interdite - Osmose inverse interdite - Alcool DEMETER ou bio pour mutage des VDN (Vins Doux Naturels)	- Gomme arabique interdite - Osmose inverse interdite - Décoloration au charbon végétal uniquement sur moûts - Pasteurisation des moûts pour les vins effervescents	- Gomme arabique interdite - Osmose inverse interdite

Voir commentaires et compléments sur la page suivante.

Concernant le soufre (SO₂), les quantités indiquées sur la page précédente sont une moyenne quinquennale maximum de SO₂ total en mg/l, dose à la mise en bouteille. Forme du soufre autorisée : combustion de soufre pur, anhydride sulfureux gazeux liquéfié, SO₂ dissous dans de l'eau pure concentration maximale 6 % (pour le soufre volcanique, des recherches sont en cours pour pouvoir l'utiliser).

Les règles de Demeter ne pourront pas être inférieures aux normes AOC des régions concernées.

La vendange devra se faire prioritairement à la main. La machine à vendanger n'est pas recommandée, mais en cas de besoins pour des raisons climatiques, techniques ou sociales, elle pourra être utilisée.

Autres méthodes autorisées :

- Inertage par le gaz carbonique et l'azote,
- Affranchissement des cuves en béton par l'acide tartrique,
- Thermorégulation,
- Stabilisation par le froid.

Tous les produits et méthodes non mentionnés ici ne sont pas permis pour l'élaboration du vin Demeter. Ceci s'applique également aux substances récemment mises sur le marché.

En cas d'accidents climatiques graves, des dérogations pourront être données aux règles de base ci-dessus (chaptalisation par exemple). Ces dérogations sont révisables chaque année et seront étudiées par un comité spécifique. Voir paragraphe 6.

3. Règles d'emballage

Pour tous les matériaux qui touchent à l'élaboration et à la mise en marché des vins, nous ne sommes pas en mesure de nous positionner sur de nouvelles contraintes. Il convient de privilégier les matériaux naturels et recyclables, conformément au cahier des charges « transformation ».

4. Agents de nettoyage et de désinfection

L'hygiène est nécessaire à la réalisation d'un produit de qualité. Mais il ne faut pas oublier que la cave est un lieu « vivant ». Pour le nettoyage, 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 :

- Acide peroxyacétique
- Eau oxygénée
- Ozone
- Soude caustique

Mais il conviendra d'en limiter leur utilisation au maximum afin de limiter l'impact de telles substances sur l'environnement.

5. Traçabilité

Un registre des pratiques par lot ou cuvée devra 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.

6. Dérogations

Le principe proposé est de plafonner les dérogations du cahier des charges de vinification français aux limites du cahier des charges de vinification de Demeter International (*) pour les

points suivants. Les demandes de dérogations doivent être faites par écrit, motivées et déposées avant leurs mises en pratique. La réponse de Demeter France devra être donnée sous 48 h. Une dérogation n'a pas un caractère systématique (elle n'est donc pas à priori reconductible) et concerne une cuvée :

1. Chaptalisation : en cas de situations exceptionnelles (météo en particulier), une dérogation peut être accordée jusqu'à 1,5 degré d'augmentation du degré alcoolique au lieu de 0,9 degré avec du sucre Demeter ou Bio. Le vin devra au final être dans la catégorie des vins secs, c'est à dire en dessous de 5g/l de sucre résiduel, analyse à la clef,
2. Ensemencement avec des bactéries lactiques et levurage : en cas de difficultés de départ de fermentation ou d'arrêt de fermentation. Possibilité d'utiliser des levures bio exogènes ou des levures commerciales garanties sans OGM,
3. Acidification et désacidification : la motivation de la dérogation se fera au mieux avec l'analyse du vin et au regard des conditions climatiques de l'année.
Pour l'acidification : possibilité d'utiliser de l'acide tartrique.
Pour la désacidification : possibilité d'utiliser du bicarbonate de calcium (CaCO₃),
4. Utilisation du SO₂ : en cas de situations exceptionnelles, lors de combinaison trop importante du SO₂ libre, dans les limites du cahier des charges de Demeter international, soit :
 - <5g/l de sucre résiduel : blanc 140 mg/l, rouge 110 mg/l,
 - >5g/l de sucre résiduel : blanc 180 mg/l, rouge 140 mg/l,
 - vin doux : 360 mg/l avec Botrytis, 250 mg/l sans,
 - vin effervescent identique au vin blanc.

(*) : ceci afin de ne pas créer trop de distorsion de concurrence entre pays

7. Etiquetage du vin Demeter et Bio-Dynamique®

7.1. Utilisation de la marque Demeter

Si le vin produit à partir de raisins Demeter/Bio-Dynamiques®, et qui 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 la section du cahier des charges « Identification ».

7.2. Utilisation du terme Bio-Dynamique®

Si le vin est produit à partir de raisins Demeter/Bio-Dynamiques®, et respecte le cahier des charges « Vinification » de Demeter France, l'appellation Bio-Dynamique® peut être employée. L'utilisation de cette appellation doit respecter le cahier des charges « Identification » en vigueur pour le terme Bio-Dynamique®. L'appellation peut apparaître dans l'étiquette principale ou sur la contre-étiquette, mais ne doit pas être mis en valeur de façon proéminente.

7.3. Utilisation de la fleur Demeter

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

7.4. Restriction d'étiquetage

Si le cahier des charges « Vinification » de Demeter France n'est pas respecté, aucune référence à la Bio-Dynamie® ou à Demeter ne doit apparaître sur l'étiquetage sous quelque forme que ce soit. Pour la liste des limites acceptables, se reporter à l'annexe 5.

ANNEXE 1

ETAD : Limites des taux de métaux lourds dans les produits utilisés pour la production textile :

- Antimoine	50	ppm
- Cobalt	500	ppm
- Arsenic	50	ppm
- Manganèse	1000	ppm
- Barium	100	ppm
- Nickel	200	ppm
- Plomb	100	ppm
- Mercure	4	ppm
- Cadmium	20	ppm
- Sélénium	20	ppm
- Chrome	100	ppm
- Argent	100	ppm
- Fer	2500	ppm
- Zinc	1500	ppm
- Cuivre	250	ppm
- Etain	250	ppm

ANNEXE 2

Les produits chimiques suivants marqués d'un R sont classés « à risques » selon la loi allemande sur les produits chimiques pour leurs effets cancérigène, mutagènes et tératogènes :

- R 45
- R 46
- R 49
- R 60
- R 61
- R 62
- R 63

ANNEXE 3

Les substances nocives suivantes doivent être testées par la méthode multirésiduelle (détermination de multi-résidus par gaz chromatographique, AOAC 985.22). Si des résidus sont trouvés, une explication doit être donnée (limite maximum de résidus 0,1 mg/kg).

Atrazine	Dimethoate	Permethrine
Bendiocard	Edifenphos	Phosalone
Carbaryl	Ethamidophos	Pirimicarb
Carbosulfate	Endrien	Pirimiphos-ethyl
Chlorothalonile	Fenitrothion	Pirimiphos-methyl
Chloropyrifos	Fenthion	Procymidone
Chlorophyrifos-methyl	Fenvalerate	Profenofos
Cyanophos	HCH-alpha	Propinocazole
Cyfluthrine	HCH-beta	Prothiofos
Cypermethrine	HCH-gamma (lindane)	Pyrazophos
DDE-p,p	Heptachlorepoxyde	Terbuconazole
DDT-p,p	Hexachlorobezene	Tetradifon
Deltamethrine	Iprodione	Tolclophos-me
Diazinon	Malathion	Triadimenol
Dichlofluanide	Metalaxyl	Triazophos
Dicofol	Monocrotophos	Trifluraline
Dieldrine	Omethoate	Vinclozoline

ANNEXE 4

Les produits de teinture et les composants suivants ne doivent pas être utilisés car, s'ils agissent comme agents réducteurs, ils peuvent contenir des acides aminés aromatiques libres du groupe MAK III A1 ou MAK III A2.

Le reste du texte de cette annexe est en en anglais, il n'a pas été traduit pour le moment.

C.I. Generic name	C.I. No.	Diazokomponent
Acid orange 45	22195	B
Acid red 24	16140	o-T
Acid red 85	22245	B
Acid red 114	23635	T
Acid red 115	27200	o-A
Acid red 128	24125	D
Acid red 14	26665	o-A
Acid red 158	20530	o-T
Acid red 167	nd	T
Acid red 265	18129	o-T
Acid black 29	nd	B
Acid black 94	30336	B
Acid black 209	nd	T
Azoic blue 37	nd	D
Azoic brown 29	37077	o-T
Azoic Diazo Component 11	37085	C
Azoic Diazo Component 12	37105	2-A-4-N
Azoic Diazo Component 48	37235	D
Azoic Diazo Component 112	37225	B
Azoic Diazo Component 113	37230	T
Azoic Diazo Component xx	37270	N
Developer 14 =		
Oxidation Base 12	76035	2,4-T
Direct yellow 1	22250	B
Direct yellow 24	22010	B
Direct yellow 48	23660	n.n.
Direct orange 1	22250	B
Direct orange 6	23375	T
Direct orange 7	23380	T
Direct orange 8	22130	B
Direct orange 10	23370	T
Direct orange 108	29173	o-T
Direct red 1	22310	B
Direct red 2	23500	T
Direct red 7	24100	D
Direct red 10	22145	B
Direct red 13	22155	B
Direct red 17	22150	B
Direct red 21	23560	T
Direct red 22	23565	T
Direct red 28	22120	B
Direct red 37	22240	B
Direct red 39	23630	T
Direct red 44	22500	B
Direct red 46	23050	Dcb

C.I. Generic name	C.I. No.	Diazokomponent
Direct red 62	29175	o-T
Direct red 67	23505	T
Direct red 72	29200	o-T
Direct violet 1	22570	B
Direct violet 12	22550	B
Direct violet 21	23520	T
Direct violet 22	22480	B
Direct blue 1	24410	D
Direct blue 2	22590	B
Direct blue 3	23705	T
Direct blue 6	22610	B
Direct blue 8	24140	D
Direct blue 9	24155	D
Direct blue 10	24340	D
Direct blue 14	23850	T
Direct blue 15	24400	D
Direct blue 22	24280	D
Direct blue 25	23790	T
Direct blue 35	24145	D
Direct blue 76	24411	D
Direct blue 151	24175	D
Direct blue 160	nd	D
Direct blue 173	nd	D
Direct blue 192	nd	D
Direct blue 201	nd	D
Direct blue 215	24115	D
Direct blue 295	23820	T
Direct green 1	30280	B
Direct green 6	30295	B
Direct green 8	30315	B
Direct green 8:1	nd	B
Direct green 85	30387	T
Direct brown 1	30045	B
Direct brown 1:2	30110	B
Direct brown 2	22311	B
Direct brown 6	30140	B
Direct brown 25	36030	B
Direct brown 27	31725	B
Direct brown 31	35660	B
Direct brown 33	35520	B
Direct brown 51	31710	B
Direct brown 59	22345	B
Direct brown 79	30056	B
Direct brown 95	30145	B
Direct brown 101	31740	B
Direct brown 154	30120	B
Direct brown 222	30368	T
Direct black 4	30245	B
Direct black 29	22580	B
Direct black 38	30235	B
Direct black 154	nd	T

Explanation of abbreviations :

o-A	Aminoazotoluol
2-A-4-N	2-Amino-4-nitrotoluol
Dcb	3.3' -Dichlorbenzidine
o-T	o-Toluidin
D	3.3'-Dimethoxybenzidin
T	3.3'-Dimethylbenzidine
2.4-T	2.4-Tolylendiamin

ANNEXE 5

Analyse des résidus – produits finis

1. Pesticides

Il ne doit y avoir aucun résidu de pesticides. La limite de détection est de 0,1 mg/kg.

2. Formaldéhyde

On ne devrait pas trouver de résidus. La limite de détection est de 20 mg/kg.

3. Glyoxal

La limite acceptée est de 5 mg/kg. Méthode d'analyse : extraction de l'eau couplée avec HMBT analyse photométrique.

4. Taux du pH

Le taux de pH doit être compris entre 4,5 et 7,5.

5. Métaux lourds

L'analyse est exigée uniquement pour les produits colorés.

Métal	Limite acceptable	Limite de détection
As	0,01 mg/kg	0,01 mg/kg
Pb	0,04 mg/kg	0,01 mg/kg
Cd	nd	0,001 mg/kg
Hg	nd	0,001 mg/kg
Ni	0,2 mg/kg	0,01 mg/kg
Cu	3,0 mg/kg	0,01 mg/kg
Cr	0,1 mg/kg	0,01 mg/kg
Co	0,2 mg/kg	0,01 mg/kg
Zn	5,0 mg/kg	0,01 mg/kg

ANNEXE 6

Liste des abréviations des produits chimiques :

AOX : paramètre pour halogènes organiques absorbable ou le X signifie halogène. Ce paramètre n'englobe pas la farine halogène

APEO : alkylphénoléthoxylates

CSB : besoin chimique d'oxygène. Il indique la quantité d'oxygène nécessaire pour l'oxydation des substances organiques dans l'eau

DTD MAK : di-Talg (C16/18)-dimethyl ammonium chloride

DTPA : diethylene triamen penta-acetate

EC 50 : effet de concentration (50 %)

ETDA : ethylène diamine tetra-acetate

IC 10 : concentration d'inhibition sur organismes (10 % d'impact de résistance)

LAS : sulfonate alkylbenozole linéaire

XMES : a-methylestersulfhonate (C16/18)

LC 50 : concentration mortelle (50 % de mortalité)

LD : dose mortelle (50 % de mortalité)

MAK : maximum de concentration de substances dans les ateliers

Références :

- AKN Cahier des charges pour les membres, version 2.3
- SKAL Cahier des charges pour une production textile soutenable
- HESS Cahier des charges Nature et Qualité 1995
- BASF Compendium écologique
- Décret sur les substances dangereuses du 26.10.1993

Note

Le présent cahier des charges a été adopté par l'assemblée générale de novembre 2008 et le conseil d'administration de Demeter France. 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 ils sont en conformité avec le cahier des charges Transformation (Processing Standards) de l'association Demeter International (constituée de tous les pays membres) adoptés par l'assemblée générale de juin 2008.

Le présent document est la propriété de Demeter France.