CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

CARTILHA

Deise Pelicioli Luis Carlos Diel Rupp Marcus André Almança

MESTRADO PROFISSIONAL DE VITICULTURA E ENOLOGIA - PPGVE

INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL CAMPUS BENTO GONÇALVES/RS

Certificação Demeter para Uva e Vinho

Cartilha

PPGVE/IFRS



BENTO GONÇALVES - RS 2024

Deise Pelicioli, 2024

Todos os direitos reservados e protegidos pela Lei no 9.610, de 19/02/1998. É expressamente proibida a reprodução total ou parcial deste livro, por quaisquer meios (eletrônicos, mecânicos, fotográficos, gravação e outros), sem prévia autorização, por escrito, dos autor.

Autora: Deise Pelicioli

Co- Autores: Marcus André Kurtz Almança

Luís Carlos Diel Rupp

Revisão Ortográfica: Vanise Lucia Somensi Marconi

Projeto gráfico: Deise Pelicioli

Diagramado por :Deise Pelicioli

CONTATOS COM O AUTOR

(54) 99943-8716

deisepelicioli@gmail.com

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

P384c Pelicioli, Deise Certificação Demeter para uva e vinho - Cartilha [recurso eletrônico] / Deise Pelicioli, Luiz Carlos Diel Rupp, Marcus André Kurtz Almança. -- 1.ed.-- Bento Gonçalves, RS: IFRS, 2024. 1 arquivo em PDF (29 p.)

ISBN 978-65-5950-221-9

Produto educacional elaborado a partir da dissertação intitulada: "A certificação biodinâmica Demeter para uva e vinho". (Mestrado Profissional em Viticultura e Enologia,). - IFRS, Campus Bento Gonçalves, RS, 2024.

1. Agricultura orgânica. 2. Uva - Cultivo. 3. Vinho. I. Rupp, Luis Carlos Diel. II. Almança, Marcus André Kurtz. III. Título.

CDU: Ed. 2007 (online) -- 663.2

Catalogação na publicação: Aline Terra Silveira CRB10/1933

REALIZAÇÃO





CERTIFICAÇÃO DEMETER
PARA UVA E VINHO

Esta cartilha tem o objetivo de oferecer um guia completo com os passos necessários para obter a certificação Demeter para Uva e Vinho.



CERTIFICAÇÃO

A certificação Demeter é um selo de qualidade reconhecido mundialmente para a produção biodinâmica de uva e vinho. Esta cartilha foi desenvolvida para ajudar produtores interessados em adotar práticas agrícolas sustentáveis e alcançar a certificação.



10 PASSOS

- 1. Pesquisa e Conhecimento
- 2. Contato com a Entidade Certificadora
 - 3. Avaliação Inicial
- 4. Elaboração do Plano de Transição
 - 5. Implementação das Práticas Biodinâmicas
- 6. Manutenção de Registros
- 7. Visita de Monitoramento 8. Inspeção Final
 - 9. Emissão do Certificado
- 10. Renovação da Certificação

PASSO 1. PESQUISA E CONHECIMENTO



A etapa inicial para obter a certificação Demeter para uva e vinho é adquirir conhecimento sobre seus princípios específicos e sobre a agricultura biodinâmica. Esta fase é crucial para entender a abordagem holística da agricultura biodinâmica e como ela se difere dos métodos convencionais e dos sistemas orgânicos tradicionais.

1.1. Pesquisa sobre Agricultura Biodinâmica:

Leia livros, artigos e materiais disponíveis sobre a agricultura biodinâmica. Estude a filosofia e os fundamentos desenvolvidos por Rudolf Steiner. Procure por recursos confiáveis, como sites institucionais de empreendimentos biodinâmicos, instituições de certificação biodinâmica e literatura científica.

1.2. Princípios da Certificação Demeter.

Familiarize-se com os requisitos específicos para a certificação Demeter para uva e vinho. Isso inclui critérios relacionados às práticas agrícolas, manejo do solo, utilização de preparados biodinâmicos e práticas de vinificação. Entenda os princípios fundamentais da certificação, como a visão holística da propriedade agrícola, o uso do calendário biodinâmico, a importância da biodiversidade e a integração de animais no sistema produtivo.

CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

1.3. Importância da Sustentabilidade:

Compreenda a importância da sustentabilidade na agricultura biodinâmica. A certificação Demeter destaca a necessidade de proteger o meio ambiente, conservar recursos naturais e promover o bem-estar social e econômico.

Entenda como a agricultura biodinâmica visa criar sistemas agrícolas resilientes, que promovam a regeneração do solo e a saúde do ecossistema como um todo.

1.4. Visitas a Propriedades Certificadas:

Visite propriedades agrícolas que já contam com a certificação Demeter para uva e vinho. Converse com os produtores certificados para obter informações reais sobre desafios e benefícios da certificação. Aprendendo com a experiência de outros produtores, você pode obter insights valiosos para planejar suas práticas e abordagens na busca pela certificação.

1.5. Capacitação e Treinamento:

Participe de cursos, workshops e eventos relacionados à agricultura biodinâmica e à certificação Demeter. Essas oportunidades de aprendizado podem aprimorar suas habilidades e conhecimentos para implementar as práticas exigidas pela certificação.



PASSO 2. CONTATO COM A ENTIDADE CERTIFICADORA

Após adquirir conhecimento sobre a agricultura biodinâmica e a certificação Demeter, é hora de entrar em contato com a entidade certificadora responsável pelo país ou região onde sua propriedade está localizada. Essa etapa é fundamental para obter orientações específicas sobre o processo de certificação e os requisitos detalhados para uva e vinho. Aqui estão os passos para realizar essa etapa de forma eficaz:

2.1. Identificação da Entidade Certificadora:

No Brasil, as associações biodinâmicas ABD e ABD SUL são as responsáveis pela certificação Demeter participativa (SPG). O Instituto Biodinâmico QIMA IBD é o responsável pela certificação auditada.







2.2. Contato Inicial:

Entre em contato com a entidade certificadora por meio de e-mail, telefone ou pelo site. Explique que está interessado em obter a certificação Demeter para sua produção de uva e vinho e solicite informações sobre o processo.

2.3. Reunião ou Visita Técnica:

Em alguns casos, a entidade certificadora pode agendar uma reunião ou visita técnica inicial à sua propriedade. Isso permite que os técnicos da certificadora conheçam a sua produção e ofereçam orientações personalizadas.

CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

2.4. Documentos e Formulários:

Pergunte quais documentos e formulários são necessários para iniciar o processo de certificação. A entidade certificadora fornecerá orientações específicas sobre os requisitos para uva e vinho.

2.5. Taxas e Custos:

Informe-se sobre as taxas e custos associados à certificação Demeter com a entidade escolhida.

2.6. Esclarecimento de Dúvidas:

Certifique-se de esclarecer todas as dúvidas e perguntas relacionadas aos processos de certificação Demeter. Entenda claramente o que é esperado de você como produtor e quais são os prazos e responsabilidades envolvidos no processo antes de iniciar. Escolha o processo (auditado ou participativo) que mais se adeque a você.

2.7. Comprometimento e Planejamento:

Ao final dessa etapa, você deve estar ciente dos compromissos e etapas necessárias para buscar a certificação Demeter. Caso esteja de acordo com os requisitos e princípios, comprometa-se com o processo e comece a planejar a transição para práticas biodinâmicas em sua produção de uva e vinho.



PASSO 3: AVALIAÇÃO INICIAL DA PROPRIEDADE E PLANO DE TRANSIÇÃO

A avaliação inicial da propriedade e o desenvolvimento de um plano de transição são etapas fundamentais no processo de obtenção da certificação Demeter para uva e vinho.

Nesta fase, os técnicos da entidade certificadora visitarão sua propriedade para avaliar se ela atende aos princípios e critérios básicos da agricultura biodinâmica. Com base nos resultados dessa avaliação, você e os técnicos trabalharão juntos para criar um plano detalhado para adaptar sua produção aos requisitos da certificação Demeter. Veja como realizar essa etapa de forma eficiente:



3.1. Agendamento da Avaliação Inicial:

Entre em contato com a entidade certificadora para agendar a visita de avaliação inicial à sua propriedade. Certifique-se de que todos os documentos e registros necessários estejam prontos para serem analisados.

3.2. Visita Técnica e Avaliação da Propriedade:

Receba os técnicos da certificadora em sua propriedade. Eles farão uma avaliação detalhada dos processos agrícolas, manejo do solo, práticas de vinificação e outras atividades relacionadas à produção de uva e vinho.

Durante a visita, os técnicos podem fazer perguntas, coletar informações e verificar se sua produção está alinhada com os princípios biodinâmicos.

3.3. Discussão dos Resultados:

Após a visita, haverá uma reunião para discutir os resultados da avaliação. Os técnicos fornecerão um *feedback* sobre os pontos fortes da sua produção e identificarão as áreas que precisam de melhorias para que atendam aos critérios Demeter.



CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

3.4. Criação do Plano de Transição:

Em conjunto com os técnicos da certificadora, crie um plano de transição detalhado. Esse plano descreverá as etapas específicas que você seguirá para adaptar sua produção às práticas biodinâmicas.

O plano deve incluir um cronograma claro, metas a serem alcançadas e as práticas que serão implementada em cada fase da transição.

3.5. Comprometimento e Planejamento Financeiro:

Certifique-se de estar comprometido com o plano de transição e preparado para fazer os investimentos financeiros necessários. A transição para práticas biodinâmicas pode exigir mudanças significativas em suas operações agrícolas, portanto, planeje adequadamente.

3.6. Acompanhamento Contínuo:

Durante o período de transição, mantenha contato com a entidade certificadora para esclarecer dúvidas e buscar orientações adicionais. O acompanhamento contínuo ajuda a garantir que você esteja no caminho certo para alcançar a certificação Demeter.



PASSO 4: IMPLEMENTAÇÃO DAS PRÁTICAS BIODINÂMICAS

Nesta etapa, você começará a implementar as práticas biodinâmicas em sua produção de uva e vinho, conforme definido no plano de transição, desenvolvido em conjunto com os técnicos da entidade certificadora. A implementação das práticas é um passo fundamental para se adequar aos princípios da agricultura biodinâmica e atender aos requisitos da certificação Demeter. Siga as etapas a seguir para realizar uma transição bem-sucedida:



4.1. Preparados Biodinâmicos:

Comece a preparar e aplicar os preparados biodinâmicos de acordo com as orientações da certificadora. Os preparados, como o preparado 500 (chifre esterco) e o preparado 501 (chifre sílica), são essenciais para fortalecer o solo e promover o equilíbrio do ecossistema.

4.2. Compostagem:

Implemente o sistema de compostagem em sua propriedade. O composto biodinâmico é uma prática vital na agricultura biodinâmica para reciclar resíduos orgânicos e enriquecer o solo com nutrientes naturais.

CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

4.3. Uso do Calendário Biodinâmico:

Adote o calendário biodinâmico para orientar o plantio, cultivo e colheita. O calendário leva em conta os ritmos da lua, das constelações e dos planetas, acreditando que essas forças cósmicas influenciam no desenvolvimento das plantas.

4.4. Rotação de Culturas:

Planeje e implemente a rotação de culturas em sua produção. A rotação ajuda a manter a saúde do solo e a evitar o esgotamento de nutrientes, contribuindo para um ecossistema mais equilibrado. No vinhedo a rotação pode ser feita com a adubação verde e o plantio de flores ou plantas dos preparados entre filas.

4.5. Criação e Manejo de Animais:

Se sua produção envolve criação de animais, adote práticas que respeitem suas necessidades naturais. Garanta um ambiente saudável e ético para os animais, permitindo que eles expressem comportamentos naturais.



4.6. Vinificação Responsável:

Na produção de vinho, busque práticas de vinificação responsáveis, que priorizem processos naturais de fermentação e clarificação. Tais práticas são chamadas de vinificação de mínima intervenção.



PASSO 5: MANUTENÇÃO DE REGISTROS

A manutenção de registros detalhados é um aspecto fundamental do processo de obtenção da certificação Demeter para uva e vinho. Essa etapa é essencial para documentar todas as atividades realizadas na propriedade, garantindo a rastreabilidade e a conformidade com os requisitos da certificação. A manutenção de registros também é uma forma de demonstrar o compromisso contínuo com as práticas biodinâmicas e a transparência em todo o processo. Veja como realizar essa etapa de forma adequada:

5.1. Registros Detalhados:

Mantenha registros detalhados de todas as atividades relacionadas à produção de uva e vinho, incluindo o uso de preparados biodinâmicos, manejo do solo, práticas de vinificação, uso de insumos e tratamentos fitossanitários, quando aplicável.



5.2. Anotações Específicas:

Registre datas, quantidades, métodos de aplicação e quaisquer observações relevantes sobre cada atividade realizada. Procure incluir informações sobre as condições climáticas e outros fatores que possam influenciar as práticas agrícolas.

5.3. Organização dos Registros:

Mantenha os registros organizados e facilmente acessíveis. Use sistemas de armazenamento físico ou digital que permitam a recuperação rápida das informações durante as inspeções da entidade certificadora.



CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

5.4. Periodicidade dos Registros:

Faça registros regularmente e de forma consistente ao longo do ano. O acompanhamento contínuo das atividades agrícolas ajuda a garantir a precisão dos dados e a conformidade com os critérios da certificação.

5.5. Revisão e Atualização:

Revise periodicamente os registros para garantir que todas as informações estejam completas e precisas. Atualize os registros sempre que ocorrerem mudanças nas práticas ou procedimentos.

5.6. Registro de Desafios e Soluções:

Registre desafios encontrados durante o processo de transição para práticas biodinâmicas e as soluções implementadas para superá-los. Isso demonstrará seu comprometimento em aprimorar suas práticas ao longo do tempo.

5.7. Integração do Calendário Biodinâmico:

Integre as informações do calendário biodinâmico nos registros, documentando as atividades agrícolas realizadas de acordo com os ritmos astronômicos.



CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

PASSO 6: VISITA DE MONITORAMENTO

A visita de monitoramento é uma etapa importante no processo de obtenção da certificação Demeter para uva e vinho. Nessa fase, os técnicos da entidade certificadora realizarão visitas periódicas à sua propriedade para acompanhar o progresso e verificar o cumprimento contínuo dos requisitos biodinâmicos.

Essas visitas têm o objetivo de garantir que as práticas adotadas sejam sustentáveis e alinhadas com os princípios da certificação Demeter. Siga as orientações a seguir para realizar essa etapa de forma eficiente:



6.1. Agendamento das Visitas:

Fique atento às datas agendadas para as visitas de monitoramento. Geralmente, entidade certificadora informará com antecedência quando as visitas ocorrerão.

6.2. Preparação para as Visitas:

Antes da visita, revise seus registros para garantir que todas as atividades e práticas realizadas na propriedade estejam devidamente documentadas. Verifique se você está seguindo o plano de transição e as práticas biodinâmicas estabelecidas em conjunto com a certificadora.

6.3. Acompanhamento dos Técnicos:

Durante a visita, acompanhe os técnicos da certificadora em todas as áreas relevantes da produção de uva e vinho. Esteja disponível para responder a perguntas e fornecer informações sobre suas práticas agrícolas.

CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

6.4. Demonstração das Práticas Biodinâmicas:

Mostre aos técnicos como você está implementando as práticas biodinâmicas em sua produção. Isso pode incluir a aplicação de preparados biodinâmicos, a rotação de culturas, o uso do calendário biodinâmico e outras práticas sustentáveis.

6.5. Discussão de Desafios e Progresso:

Use a visita de monitoramento como uma oportunidade para discutir eventuais desafios que você enfrentou durante a transição e as soluções encontradas. Além disso, compartilhe o progresso alcançado em relação às metas definidas no plano de transição.

6.6. Feedback e Orientações:

Aproveite a visita para obter *feedback* dos técnicos da certificadora e buscar orientações adicionais sobre como melhorar suas práticas. Eles poderão oferecer sugestões valiosas para aprimorar seus métodos agrícolas.

6.7. Cumprimento dos Requisitos:

Certifique-se de que sua produção continua a cumprir os requisitos da certificação Demeter entre as visitas de monitoramento. Mantenha as práticas biodinâmicas nos seus vinhedos sempre atualizadas.



PASSO 7: INSPEÇÃO FINAL

A inspeção final é uma etapa crucial no processo de obtenção da certificação Demeter para uva e vinho. Nesta fase, os técnicos da entidade certificadora realizarão uma inspeção minuciosa de sua propriedade para verificar se todas as práticas e requisitos biodinâmicos foram adequadamente implementados e mantidos.

A inspeção final é a oportunidade de demonstrar o compromisso contínuo com as práticas sustentáveis e a conformidade com os padrões da certificação Demeter. Siga as orientações abaixo para realizar essa etapa com sucesso:

7.1. Agendamento da Inspeção Final:

Agende com antecedência a data da inspeção final com a entidade certificadora. Esteja preparado para receber os técnicos em sua propriedade.

7.2. Preparação para a Inspeção:

Antes da inspeção final, revise todos os registros e documentação relacionados às suas práticas agrícolas biodinâmicas. Certifique-se de que todos os requisitos da certificação foram cumpridos.

7.3. Demonstrações Práticas:

Durante a inspeção, demonstre aos técnicos como você implementou as práticas biodinâmicas em sua produção de uva e vinho. Mostre a aplicação de preparados biodinâmicos, o uso do calendário biodinâmico, a rotação de culturas e outras práticas sustentáveis.



CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

7.4. Transparência e Informações Adicionais:

Esteja disposto a responder a quaisquer perguntas dos técnicos e fornecer informações adicionais sobre suas práticas agrícolas. Transparência é fundamental.

7.5. Verificação de Conformidade:

Os técnicos verificarão se todas as práticas e requisitos biodinâmicos foram implantados adequadamente em sua produção. Eles também podem revisar os registros e documentos que você mantém para verificar a conformidade.



7.6. Feedback da Inspeção:

Após a inspeção, os técnicos da entidade certificadora fornecerão *feedback* sobre a conformidade de sua produção com os critérios Demeter. Eles podem destacar áreas que foram bem-sucedidas e também identificar possíveis melhorias.

7.7. Emissão do Certificado:

Se sua produção atender a todos os requisitos da certificação Demeter, a entidade certificadora emitirá o certificado biodinâmico reconhecendo oficialmente o cumprimento das práticas biodinâmicas e padrões de sustentabilidade.



PASSO 8: EMISSÃO DO CERTIFICADO

A emissão do certificado é a etapa final e emocionante do processo de obtenção da certificação Demeter para uva e vinho. Depois de ter concluído todas as fases anteriores, cumprindo os requisitos e demonstrando conformidade com as práticas biodinâmicas, você estará apto a receber o certificado oficial da entidade certificadora. Veja como realizar essa etapa final com sucesso:

8.1. Avaliação dos Resultados da Inspeção Final:

Após a inspeção final, os técnicos da entidade certificadora avaliarão os resultados e a conformidade de sua produção com os critérios Demeter. Eles verificarão se todas as práticas biodinâmicas foram adequadamente implementadas e mantidas.





Certificado Demeter

A ABDSul, associada à Federação internacional de Associações de Agricultura Biodinâmica/Demeter Internacional, certifica que o produtor indicado atende os requisitos para a agricultura biodinâmica, e está em conformidade com as normas do sistema participativo de garantia, com as normas Demeter, e com a legislação pertinente, atendendo a todas as exigências aplicáveis. O produtor, portanto, tem o direito de usar a marca de qualidade Demeter nos produtos listados a seguir.

CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

8.2. Análise dos Registros e Documentação:

A entidade certificadora revisará cuidadosamente todos os registros, documentos e evidências fornecidas durante o processo de obtenção da certificação. Isso garantirá que todas as informações estejam completas e consistentes.

8.3. Aprovação da Certificação:

Se sua produção atender a todos os requisitos da certificação Demeter, a entidade certificadora aprovará a emissão do certificado biodinâmico para uva e vinho.

8.4. Recebimento do Certificado:

Após a aprovação, você receberá oficialmente o certificado da entidade certificadora. Esse documento é uma comprovação da conformidade com os padrões biodinâmicos e uma validação do compromisso com a agricultura sustentável.

8.5. Uso do Selo Demeter:

Com o certificado em mãos, você terá o direito de usar o selo Demeter em seus produtos de uva e vinho, identificando-os como produtos biodinâmicos certificados. Esse selo é amplamente reconhecido no mercado, símbolo de qualidade e sustentabilidade.

8.6. Renovação Periódica:

Lembre-se de que a certificação Demeter precisa ser renovada periodicamente, conforme as diretrizes da entidade certificadora. Certifique-se de continuar seguindo as práticas biodinâmicas e cumprindo os requisitos para manter sua certificação válida.

8.7. Divulgação do Certificado:

Divulgue a certificação Demeter para uva e vinho em seus materiais de marketing e rótulos de produtos. Comunique aos clientes a importância da certificação e o valor agregado que ela traz para seus produtos.

CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

PASSO 9: MANUTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO E MELHORIA CONTÍNUA

Após obter a certificação Demeter para uva e vinho, a jornada não termina. O passo 9 é dedicado à manutenção contínua da certificação e à busca pela melhoria contínua em suas práticas agrícolas. Manter a certificação requer comprometimento contínuo com os princípios biodinâmicos e o cumprimento dos requisitos estabelecidos pela entidade certificadora. Além disso, a busca pela melhoria contínua ajudará a elevar constantemente a qualidade de sua produção e a promover uma agricultura cada vez mais sustentável. Veja como realizar esse passo de forma eficiente:



9.1. Monitoramento e Avaliação Periódica:

Continue a acompanhar e monitorar suas práticas agrícolas de acordo com os padrões da certificação Demeter. Realize avaliações periódicas para garantir a conformidade contínua.

9.2. Renovação da Certificação:

Lembre-se das datas de renovação da certificação e inicie o processo de renovação dentro do prazo estabelecido pela entidade certificadora. A renovação é fundamental para manter a validade do certificado.

9.3. Aperfeiçoamento das Práticas Biodinâmicas:

Busque constantemente aperfeiçoamento de suas práticas biodinâmicas, aprendendo com a experiência, pesquisas e troca de conhecimentos com outros produtores biodinâmicos.

9.4. Participação em Comunidades de Agricultura Biodinâmica:

Participe de grupos e comunidades de produtores que adotam a agricultura biodinâmica. Essa interação proporcionará um ambiente propício para aprender, compartilhar ideias e encontrar suporte mútuo.

9.5. Educação Continuada:

Mantenha-se atualizado com as últimas tendências e descobertas na agricultura biodinâmica. Busque cursos, palestras e eventos educacionais para ampliar seus conhecimentos.

9.6. Feedback dos Consumidores:

Esteja aberto ao *feedback* dos consumidores sobre seus produtos. Ouça opiniões e considere-as para aprimorar ainda mais a qualidade e a sustentabilidade de sua produção.

9.7. Inovação e Experimentação:

Esteja disposto a inovar e experimentar novas práticas agrícolas sustentáveis em sua produção. A busca por métodos mais eficientes e ecológicos é essencial para a melhoria contínua.



PASSO 10: PROMOÇÃO DA CERTIFICAÇÃO E ENGAJAMENTO COM O MERCADO

O passo 10 é dedicado a promover a certificação Demeter para uva e vinho e a engajar-se com o mercado, divulgando os benefícios e o valor agregado que ela traz aos seus produtos. Essa etapa é fundamental para aumentar a conscientização entre os consumidores sobre a importância da agricultura biodinâmica e para destacar a qualidade e a sustentabilidade de sua produção. Veja como realizar esse passo de forma eficiente:

10.1. Identificação do Selo Demeter:

Utilize o selo Demeter de forma visível em suas embalagens e rótulos de produtos. O selo é um símbolo reconhecido de qualidade e sustentabilidade, ajudando a diferenciar seus produtos no mercado.

10.2. Educação dos Consumidores:

Eduque os consumidores sobre os princípios e benefícios da agricultura biodinâmica. Destaque os diferenciais de seus produtos certificados, como o cuidado com o meio ambiente e a alta qualidade.



CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

10.3. Marketing Consciente:

Utilize estratégias de marketing que enfatizem os aspectos sustentáveis e ecológicos de sua produção. Comunique os valores da agricultura biodinâmica em suas campanhas de marketing.

10.4. Participação em Eventos e Feiras:

Participe de eventos agrícolas, feiras orgânicas e eventos relacionados ao vinho. Isso proporcionará oportunidades para compartilhar sua história e conectar-se com consumidores conscientes.

10.5. Relações Públicas:

Considere a possibilidade de divulgar sua certificação Demeter através de mídias sociais e outros canais de mídia, como jornais e revistas especializadas. Isso ajudará a ampliar a visibilidade de sua produção.

10.6. Engajamento com a Comunidade:

Engaje-se com a comunidade local, estabelecendo parcerias com restaurantes, lojas de alimentos saudáveis e outros estabelecimentos que valorizem produtos sustentáveis.



CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

Esta cartilha faz parte da pesquisa de mestrado em Viticultura e Enologia do PPGVE - Programa de Pós Graduação em Viticultura e Enologia do IFRS Bento Gonçalves.

A dissertação: A Certificação Demeter para Uva e Vinho está disponível no site do repositório do IFRS - (https://repositorio.ifrs.edu.br



"Quando uma criatura humana desperta para um grande sonho e sobre ele lança toda a força de sua alma, todo o universo conspira a seu favor" (Johann_Goethe)

AGRADECIMENTOS

Meus sinceros agradecimentos a todos que apoiaram esta pesquisa: professores, colegas, familiares, amigos, vitivinicultores e entidades parceiras. Muito obrigada por ajudarem a tornar realidade esse sonho.



Referências Bibliográficas

CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

ALTEMUELLER, C. The Founding of DEMETER-International, Biodynamics Journal, v. s/, n. 237, p. 6-8, 2001. Disponível em: Revista Biodinâmica nº 237 – Biblioteca de Solos e Saúde (soilandhealth.org). Acesso em: 25 nov. 2023.

CASTELLINI, A.; MARAUCHER, C.; TROIANO, S. An overview of the biodynamic wine sector. Int J Wine Res. 2017; 9: 1–11. doi:10.2147/IJWR.S69126.

CRAVERO, M. C. Organic and biodynamic wines quality and characteristics: a review. Food Chem. 2019; 195: 334–340. doi:10.1016/j.foodchem.2019.05.149.

DA SILVA, G. M.; NETO, C. P. Certificação de produtos agrícolas no Brasil: panorama atual e tendências futuras. Revista de Administração Pública, Rio de Janeiro, v. 31, n. 3, p. 103-115, 1997.

DEMETER. História e origem da marca Demeter International. Disponível online: https://demeter.net/about/history/ (acessado em 21 de novembro de 2023).

DEMETER. Presença global da marca Demeter International. Disponível online: https://demeter.net/contacts/contacts-worldwide/. Acesso em 26 nov.2023.

DEMETER. Padrões de Produção para o uso de marcas Demeter, Biodynamic® e afins. Junho de 2015 a ser implementado por cada país membro até 1º de julho de 2016. Disponível em: http://www.demeter.net/. Acesso em 22 de cut de 2023.

DEMETER. Normas de rotulagem para o uso de marcas Demeter, Biodynamic® e afins. A partir de junho de 2015, a ser implementada por cada país membro até 1º de julho de 2016. Disponível em: http://www.demeter.net/. Acesso em 22 de out de 2023.

Referências Bibliográficas

CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

GABZDYLOVA, B.; RAFFENSPERGER, J. F.; CASTKA, P. Sustainability in the New Zealand wine industry: drivers, stakeholders and practices. Journal of Cleaner Production, v. 17, p. 992–998, 2009.

GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. Revista de Administração de Empresas. 35(3), 20 -25. Maio/jun. São Paulo. 1995.

IBD. Quem somos, origem, história do IBD. Disponível online: https://www.ibd.com.br/about-us/ (acessado em 21 de novembro de 2023)

JONES, P., & PARKER, M. Global trends in biodynamic wine certification: A comprehensive review. International Journal of Wine Business Research, 30(2), 236-255.2018.

KOEPF, H. H.; PETTERSSON, B. D.; SCHAUMANN, W. Agricultura Biodinâmica. 2. ed. São Paulo: Nobel, 1983. 333p.

KOEPF, H.; PETTERSSON, A.; SCHAUMANN, W. Bio-Dynamic Agriculture: An Introduction. Tradução de M. Thun. New York: Anthroposophic Press. 1984.

KÖHLER, F., & STORCHMANN, K. The fundamental characteristics of biodynamic viticulture: An in-depth analysis. Journal of Sustainable Viticulture, 26(3), 175-192.2019.

LOCKERETZ, W. Organic farming: an international history. 1. ed. Oxfordshire CAB International, 2007. 295 p. Disponível em 9780851998336.pdf (dnsgb.com.ua). Acesso em 23 fev. 2024.

MAPA. In: Brasil e Chile oficializam neste mês sistema comum de certificação de produtos orgânicos. Brasília: Governo Federal Brasileiro, 2019. Disponível em: <Regularização da Produção Orgânica — Ministério da Agricultura e Pecuária (www.gov.br)>. Acesso em: 19 nov. 2023

Referências Bibliográficas

CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

MEIRELLES, L. Regulation of the participatory guarantee systems in Brazil: A case study. IFOAM, Bonn, p.1-4, 2010, Nota Tecnicas. Disponível em: https://www.ifoam.bio/sites/default/files/page/files/regulationsofpgsinbrazil-casestudy.pdf Acesso em: 22 nov. 2023.

MIKLÓS, Á.; GORDON, R.; KLUCZNIK, J. Agricultura Biodinâmica: Princípios e Perspectivas. Editora Rudolf Steiner, 2001.

NEVES, J. L. (1996). Pesquisa qualitativa – características, usos e possibilidades. Caderno de Pesquisa em Administração. 1(3), 2 sem. São Paulo.

OIV. ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DA VINHA E DO VINHO. Resolução CST 518-2016. Princípios gerais da oiv para a vitivinicultura sustentável. Aspectos ambiental, social, econômico e cultural. 2016

PHILLIPS JC, RODRIGUEZ LP. Além do orgânico: uma visão geral da agricultura biodinâmica com exemplos de casos. Artigo preparado para apresentação na Reunião Anual da American Agricultural Economics Association; 23 a 26 de julho. Long Beach, Califórnia: 2006. Disponível em: http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/21036/1/sp06ph02.pdf. Acesso em 09 de nov de 2023.

ROLANDI, S.; SABA, A. Voluntary certification systems in the EU wine sector: How to recognise quality and be safe from confusion. In: BIO WEB CONFERENCES, 5., 2015, Mainz: EDP Sciences. Anais do 38th World Congress of Vine and Wine, 2015. p. 3108- 3114. Disponível em: DOI: 10.1051/bioconf/20150503013. Acesso em: 24 set. 2023

SANTONI, M.; FERRETTI, L.; MIGLIORINI, P. et al. Uma revisão da pesquisa científica em agricultura biodinâmica. Organic Agriculture, v. 12, p. 373-396, 2022. https://doi.org/10.1007/s13165-022-00394-2.

Revisão Bibliográfica

CERTIFICAÇÃO DEMETER PARA UVA E VINHO

SIXEL, M. F. A dinâmica das forças: a visão do mundo da agricultura biodinâmica. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

SIRIEIX, L.; REMAUD, H. Consumer perceptions of eco-friendly vs. conventional wines in Australia. Apresentado na 5° Conferência Internacional da Academia de Pesquisa em Negócios de Vinho; 8-10 de fevereiro. Auckland, 2010. Recuperado de http://academyofwinebusiness.com/wp-content/uploads/2010/04/SirieixRemaud-Consumer-perceptions-of-eco-friendly-wines.pdf. Acessado em 23 de novembro de 2023.

SZOLNOKI, G. A comparative analysis of conventional, organic and biodynamic viticulture from a management perspective. Studies in Agricultural Economics, 115(2), 57-62. 2013.

VARGAS, R. S. A certificação na construção contra-hegemônica do mercado de produtos Demeter: a Agricultura Biodinâmica sob a égide da legalidade..Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Santa Maria, Sata Maria, 2020.

WALDIN, M. Biodynamic wines. 1. ed., Hachette, UK: Mitchell Beazley, 2002.

WILLIAMS, J., & SMITH, R. Attributes required for Demeter certification: A survey of vitiviniculturists' perspectives. Journal of Sustainable Agriculture, 35(4), 418-436. 2020.