

Disposizioni per la produzione di vino bio

Dopo un dibattito lungo e difficile è uscito finalmente il nuovo regolamento UE per il vino biologico n. 203/2012 del 08.03.2012 che si applica a decorrere dal 01.08.2012.

Che cosa è regolato?

Prodotti e sostanze

Nel regolamento CE 824/2007 è stato inserito un nuovo allegato VIII bis. Conformemente al presente allegato, vengono riportati di seguito i prodotti e le sostanze che possono essere accettate nell'utilizzo o in aggiunta al vino:

- **Lieviti** e sostanze di origine agricola dovrebbero essere, se disponibili, da agricoltura biologica. Per promuovere la crescita dei lieviti è possibile utilizzare fosfato biammonico e dicloridrato di tiamina.
- Il **contenuto totale di SO₂** (biossido di zolfo, disolfito di potassio o metabisolfito di potassio (in bottiglia pronta alla vendita):
 - Vini rossi < 2 g/l zuccheri residui: max. 100 mg/l
 - Vini bianchi e Rosé < 2 g/l zuccheri residui: max. 150 mg/l
 - Per tutti gli altri vini il tenore massimo di anidride solforosa fissato a norma dell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 al 10 agosto 2010 è ridotto di 30 mg/l.
- La **chiarificazione** con gelatina, proteine di origine vegetale da grano o piselli, colla di pesce, ovoalbumina, tannini, caseina, caseinato di potassio, biossido di silicio, bentonite, enzimi pectolici.
- Uso di solfato di rame per **correzione del gusto** è concesso fino al 31.7.2015.
- Per la **ventilazione/ossigenazione**: aria e ossigeno.

Pratiche enologiche

Le seguenti pratiche e trattamenti enologici sono **esclusi** dalla produzione di vino biologico:

- Concentrazione parziale a freddo
- Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici (anche in affinamento!)
- Trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino
- Dealcolizzazione parziale del vino
- Trattamento con scambiatori di cationi per la stabilizzazione tartarica del vino

Ammessi sono:

- Trattamento termico fino ad un max. di 70 °C
- Centrifugare e filtrare con dimensione dei pori di almeno 0,2 micron.

Entro il **01.08.2015** la commissione Europea esamina ulteriori restrizioni e l'abolizione dei seguenti metodi:

- Trattamenti termici

- L'uso di resine a scambio ionico per la produzione di mosto concentrato rettificato
- Applicazione di osmosi inversa

Documentazione

Con il nuovo regolamento è prevista anche un'accurata documentazione del mosto e di tutto il processo di vinificazione, compresa quella relativa agli additivi e coadiuvanti tecnologici utilizzati (es. Registri di cantina).

Etichettatura

Vini, ottenuti nel 2011 o più vecchi, che sono stati prodotti fino ad oggi da uve biologiche, possono essere etichettati e commercializzati a tempo indeterminato come „vino proveniente da uve da agricoltura biologica“. Il logo bio non può essere utilizzato. Le informazioni („Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 013“) e il vostro numero di controllo („operatore controllato n. BZ-12345-AB“) devono essere specificate.

Per le giacenze di vino degli anni precedenti, per cui si può provare che sono stati prodotti secondo le nuove regole possono essere etichettati come „vino biologico“ e può essere utilizzato il logo UE. Ovviamente devono esserci i riferimenti all'organismo di controllo, l'indicazione di origine delle materie prime e il vostro numero operatore.

I vini della vendemmia 2012 dovranno essere prodotti ed etichettati in conformità con il nuovo regolamento, come vino biologico e con il logo UE, con i riferimenti all'organismo di controllo, l'indicazione dell'origine e il numero di controllo.

L'unica alternativa è la vendita nel mercato tradizionale.

Esempio :



ABCERT GmbH/srl

Kontrollstelle/Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 013

Agricoltura Italia

operatore controllato n. BZ-12345-AB (il vostro codice operatore)

Inoltre, anche i vini ottenuti dalle uve in conversione sono soggetti alle nuove normative. Essi non devono essere assolutamente contrassegnati con il logo biologico UE. Il numero di codice dell'organismo di controllo è obbligatorio. Se le nuove regole sono rispettate, possono essere etichettati come "vino in conversione all'agricoltura biologica".

Il testo completo del regolamento è disponibile sul nostro sito www.abcert.it.