

Fișă informativă

Producția de Vin Ecologic

În conformitate cu Regulamentul UE 834/2007 și normele metodologice de aplicare

Următoarele dispoziții se aplică procesării strugurilor ecologici în „vin ecologic”:

Practici și restricții oenologice

În principiu, trebuie respectate toate dispozițiile legale relevante la procesarea strugurilor ecologici (Regulamentul (CE) Nr. 606/2009 și (CE) Nr. 607/2009 și (CE) Nr. 1234/2007, alte dispoziții naționale).

Utilizarea următoarelor practici, procese și tratamente oenologice, astfel cum sunt definite în dispozițiile legale cu caracter obligatoriu general, este permisă în următoarele condiții:

Practică/proces/tratament	Restricție
centrifugarea și filtrarea cu sau fără un agent de filtrare inert	dimensiunea porilor să nu fie mai mică de 0,2 micrometri
tratamentele termice	temperatura nu trebuie să depășească 70 °C *
utilizarea rășinilor schimbătoare de ioni	nu există restricții în prezent, a se vedea: *
osmoza inversă	nu există restricții în prezent, a se vedea: *

* Schimbări posibile începând cu 1.1.2021 prin noul regulament pentru producția ecologică.

Este interzisă utilizarea următoarelor practici, procese și tratamente oenologice:

- concentrarea parțială prin răcire
- eliminarea dioxidului de sulf prin procese fizice
- stabilizarea vinului:
 - tratamentul cu electrodiализă
 - tratamentul cu schimbători de cationi
- dezalcoolizarea parțială

Următoarele produse și substanțe sunt autorizate pentru utilizarea sau adăugarea în produsele ecologice din sectorul vitivinicol:

(cu condiția respectării tuturor celorlalte prevederi legale generale)

Denumirea produselor sau substanțelor	Condițiile specifice, restricțiile în cadrul limitelor și condițiile stabilite în dispozițiile legale generale	Tipul tratamentului
<ul style="list-style-type: none"> - Dioxid de sulf - Bisulfid de potasiu/ metabisulfid de potasiu (=pirosulfid de potasiu) 	<p>a. conținutul de dioxid de sulf pentru vinurile roșii cu un nivel de zahăr rezidual sub 2 g/l: maxim 100 mg/l</p> <p>b. conținutul de dioxid de sulf pentru vinurile albe și rosé cu un nivel de zahăr rezidual sub 2 g/l: maxim 150 mg/l</p> <p>c. Vinurile roșii, vinurile albe și rosé cu un nivel de zahăr rezidual de peste 2 g pe litru, precum și toate celelalte vinuri și produse din sectorul vitivinicol: Conținutul maxim de dioxid de sulf aplicat în conformitate cu dispozițiile legale generale pentru vinurile convenționale va fi reduc cu cel puțin 30 mg/l. Scutiri în cazul condițiilor meteorologice extreme: a se vedea (3)</p>	Utilizare
<ul style="list-style-type: none"> - Aer - Oxigen gazos 		Utilizare pentru aerare sau oxigenare
<ul style="list-style-type: none"> - Perlit - Celuloză - Pământ de diatomee 	Utilizare doar ca agent de filtrare inert	Centrifugare și filtrare
<ul style="list-style-type: none"> - Azot - Dioxid de carbon - Argon 		Utilizarea pentru a crea o atmosferă inertă și pentru a manipula produsul ferit de aer
<ul style="list-style-type: none"> - Drojdii (1) - Drojdie inactivată*, autolizate de drojdie* și coji de drojdie* 		Utilizare
<ul style="list-style-type: none"> - Difosfat de amoniu (DAP) - Clorhidrat de tiamină (Vit. B1)* - Cărbune pentru uz oenologic - Bacterii lactice* - Gumă de salcâm (= gumă arabică) (2) - Bitartrat de potasiu - Citrat de cupru - Manoproteine de drojdie* - Așchii de stejar - Alginat de potasiu - Chitosan derivat din <i>Aspergillus niger</i> 		
-		

Denumirea produselor sau substanțelor	Condițiile specifice, restricțiile în cadrul limitelor și condițiile stabilite în dispozițiile legale generale	Tipul tratamentului
<ul style="list-style-type: none"> - Acid Lactic* - Acid L(+) tartric* 		Acidificare
<ul style="list-style-type: none"> - Gelatină comestibilă (2) - Proteine vegetale din grâu sau mazăre (2) - Proteine de cartofi (2) - Extracte din proteine de drojdie* (2) - Ihtiocol (2) - Albumină din albuș de ou (2) - Taninuri (2) - Caseină - Chitosan* derivat din <i>Aspergillus niger</i> - Cazeinat de potasiu - Dioxid de siliciu - Bentonită - Enzime pectolitice* 		Clarificare
<ul style="list-style-type: none"> - Acid L(+) tartric - Carbonat de calciu - Tartrat de potasiu neutru - Bicarbonat de potasiu 		Dezacidificare
<ul style="list-style-type: none"> - Azot 		Barbotare
<ul style="list-style-type: none"> - Rășină de pin de Alep 		Adaos
<ul style="list-style-type: none"> - Acid L-ascorbic 		
<ul style="list-style-type: none"> - Dioxid de carbon 		
<ul style="list-style-type: none"> - Taninuri (2) 		
<ul style="list-style-type: none"> - Acid metatartric 		
<ul style="list-style-type: none"> - Acid citric 		Adaos pentru stabilizarea vinului
<ul style="list-style-type: none"> - Sulfat de calciu 	Numai pentru „vino generoso“ sau „vino generoso de licor“	Tratament

- Este necesara declaratia de produs fara GMO de la distribuitor

(1) Pentru tulpinile individuale de drojdie: dacă sunt disponibile, derivate din materii prime ecologice

(2) Derivate din materii prime ecologice, dacă sunt disponibile

(3) În cazul unor condiții climatice excepționale dintr-un anumit an de recoltă, care deteriorează starea sanitară a strugurilor ecologici din anumite zone geografice datorită atacurilor bacteriene sau fungice grave, care obligă producătorul să utilizeze mai mult dioxid de sulf decât în anii anteriori pentru a obține un produs finit comparabil, autoritatea competentă poate autoriza utilizarea dioxidului de sulf până la nivelul maxim prevăzut în Anexa I B a Regulamentului (CE) Nr. 606/2009.

Reguli de declarare:

Vinul obținut din struguri ecologici poate fi etichetat drept „Vin Ecologic“ în cazul în care sunt respectate regulile. Acest vin trebuie să poarte sigla ecologică UE (inclusiv celelalte indicații obligatorii conform Regulamentului ecologic). Dacă nu sunt respectate regulile, aceste vinuri trebuie comercializate fără nicio referire la metoda de producție ecologică.

Vinul obținut din struguri în conversie către agricultura ecologică trebuie etichetat după cum urmează, în cazul în care nu se adaugă alte ingrediente de origine agricolă: “Produce în conversie spre agricultura ecologică”. În acest caz, sigla ecologică UE nu trebuie utilizată.

În orice caz, atunci când se utilizează sigla ecologică a UE, dovezile care susțin cantitățile în litri pe categorie de vinuri și ani trebuie păstrate timp de cel puțin cinci ani de la introducerea vinului pe piață.