Il vino finalmente diventa “biologico”. Le norme di riferimento

written by Rivista di Agraria.org | 12 aprile 2012

Vito Russo, Donato Ferrucci

Lo *Standing Committee on organic farming* (SCOF), dopo un iter piuttosto travagliato, ha approvato nel corso della riunione del 7/8 febbraio 2012 **il regolamento sul vino biologico**. Il testo è stato quindi pubblicato come Reg. UE n. 203/2012 della Commissione dell’8 Marzo 2012 (modifiche ai Regg. (CE) 889/2008 e 834/2007). Dopo anni di attesa il settore trova ora certezza per quanto attiene la vinificazione. I principi e i sistemi adottati esprimo un evidente compromesso tra i Paesi membri della UE ma il risultato **permetterà di etichettare il vino come biologico e di utilizzare il relativo logo di recente introduzione.** La rivoluzione consiste nel fatto di aver finalmente reso disponibili gli strumenti normativi per inserire un grande “escluso” nella disciplina dei prodotti biologici. E’ inoltre originale l’approccio di tipo “verticale” della norma. Si guarda infatti alle metodiche di produzione specifiche dei prodotti vitivinicoli, abbandonando l’approccio fino ad oggi adottato dal sistema di regole dei prodotti biologici, basato su schemi operativi validi per tutti i prodotti che dovessero comunicare la conformità al metodo.

Le nuove norme

Le norme precedenti, in vigore sino al 31 luglio 2012, riguardano il **“vino da uve biologiche”**. Queste, in effetti, non coprivano le pratiche enologiche e le sostanze impiegate nel processo di vinificazione. Il nuovo dettato legislativo, applicabile dal 1 agosto 2012, colma un importante vuoto normativo e le aziende potranno utilizzare nella etichettatura e nella pubblicità il termine **“vino biologico”e il logo biologico dell’Unione Europea**. E’ pacifico che l’etichetta del vino, dovrà comunque riportare, come per tutti i prodotti bio, sia il codice dell’operatore che dell’organismo di certificazione, ed inoltre dovrà rispettare le norme cogenti in materia di etichettatura del vino.

Gli elementi chiave del nuovo regolamento

1) Scopo e campo di applicazione (art. 29 ter)

Il regolamento si applica al **vino ma anche a tutti i prodotti vitivinicoli** elencati nell’allegato I, parte XII, del regolamento (CE) n. 1234/2007 (*prodotti enologici*, si citano ad esempio mosti, aceti e vinacce). A tutti questi, per norma specifica di settore, si applicano i regolamenti CE n. 606/2009 e n. 607/2009 salvo ove diversamente specificato. In pratica l’applicazione del regolamento trova fondamento nella normativa verticale di settore, che definisce la denominazione merceologica dei prodotti enologici (Reg. CE 1234/2007); le categorie di tali prodotti e le pratiche enologiche ammesse (Reg. CE 606/2009); le denominazioni, l’etichettatura e la presentazione dei medesimi (Reg. CE 607/2009). Si aggiungono poi le specifiche di processo e di presentazione caratterizzanti il prodotto biologico.

2) Uso di taluni prodotti e sostanze nella trasformazione (art. 29 quater)

(a) i prodotti del settore vitivinicolo devono essere ottenuti da materie prime biologiche;
(b) solo i prodotti e le sostanze elencate nell'Allegato VIII bis del regolamento possono essere usate per la le produzioni biologiche, fatte salve le condizioni e le restrizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e regolamento CE n. 606/2009 e in particolare nell'allegato IA di quest'ultimo;
(c) i prodotti e le sostanze elencate nell'allegato VIII bis contrassegnate da un asterisco, devono derivare da materie prima biologiche, se disponibili.

3) Pratiche enologiche e restrizioni (art. 29 quinquies)

3a) Vietate. Le seguenti pratiche, processi e trattamenti enologici sono proibite:
(a) concentrazione parziale per raffreddamento;
(b) eliminazione dell'anidride solforosa attraverso processi fisici;
(c) trattamento di elettrodialisi per assicurare la stabilizzazione tartarica del vino;
(d) dealcolizzazione parziale del vino;
(e) trattamento per scambio cationico per assicurare la stabilizzazione tartarica del vino.
3b) Ammesse con condizioni d'uso. Le seguenti pratiche enologiche, processi e trattamenti risultano permesse solo a determinate condizioni:
(a) per i trattamenti a caldo (punto 2 allegato IA del regolamento (CE) n. 606/2009), la temperatura non può superare i 70 °C;
(b) per la centrifugazione e filtrazione con o senza agenti filtranti inerti (punto 3 dell'allegato IA del regolamento (CE) n. 606/2009), la dimensione dei pori non può essere minore di 0.2 micrometri.
3c) Ammesse sino al 1 agosto 2015. L'uso delle seguenti pratiche enologiche, processi e trattamenti deve essere riesaminato dalla Commissione prima del 1 Agosto 2015 al fine di permettere o limitare ulteriormente le seguenti pratiche:
(a) trattamenti termici di cui al punto 2 dell'allegato IA del regolamento (CE) n. 606/2009;
(b) uso di resine a scambio ionico di cui al punto 20 dell'allegato IA del regolamento (CE) n. 606/2009;
(c) osmosi inversa di cui al punto (b) della sezione B.1 dell'allegato XVa del regolamento (CE) n. 1234/2007.
3d) Ammesse. Fatto salvo gli specifici divieti e restrizioni di cui ai precedenti punti, solo pratiche, processi e trattamenti enologici, vigenti prima del 1 Agosto 2010, sono permessi, comprese le restrizioni previste all'articolo 120c e 120d del regolamento (CE) n. 1234/2007 e nell'articolo 3, da 5 a 9 e da 11 a 14 del regolamento (CE) n. 606/2009 e i suoi allegati. Qualsiasi modifica introdotta dopo il 1 Agosto 2010 rispetto alle pratiche processi e trattamenti enologici previsti dal regolamento (CE) n. 1234/2007 o regolamento (CE) n. 606/2009, possono essere applicate nella produzione biologica di vino solo dopo l'adozione delle stesse nel regolamento sul vino biologico.

L'ultimo punto fissa una linea di demarcazione temporale per i procedimenti adottabili nel sistema bio. Sono quindi ammessi tutti i processi considerati legali in base alla normativa generale, fatte salve le limitazioni prima indicate, alla data del 1° agosto 2010. Eventuali revisioni normative e tecnologiche del comparto tradizionale dovranno invece trovare specifica autorizzazione nel regolamento sulla vinificazione con metodo biologico.

4) Anidride solforosa

La quantità di anidride solforosa ammessa è di **100 mg/l per i rossi** (sui prodotti convenzionali è 150 mg/l) e **150**

mg/l per bianchi e rosati (200 mg/l per il convenzionale). Per tutti gli altri vini, il tenore massimo di anidride solforosa è fissato **a 30 mg/l in meno** rispetto ai limiti indicati dal Reg. (CE) 606/2009.

5) i vini prodotti prima del 1 agosto 2012

Giacenze di vino prodotto fino al 31 Luglio 2012 in conformità al regolamento (CEE) n. 2092/91 o al regolamento (CE) n. 834/2007 (vini ottenuti con uve da agricoltura biologica) possono continuare ad essere commercializzati **fino ad esaurimento scorte**, e soggette ai seguenti requisiti di etichettatura:

1. il "logo biologico della UE" può essere utilizzato qualora sia dimostrato che il processo di produzione del vino è conforme al Capo 3 bis del Titolo II del Reg. UE 203/2012;
2. gli operatori che utilizzano il "logo biologico della UE" devono conservare le registrazioni dell'evidenza che il vino è conforme al punto (a) per 5 anni dopo la messa in commercio, compresa la quantità corrispondente di vino in litri, per categoria di vino e per anno;
3. dove l'evidenza di cui al punto (b) non sia disponibile, il vino dovrà essere etichettato come "vino da uve biologiche" e non potrà recare il "logo biologico della UE".

Dove, "il logo biologico della UE", è inteso il nuovo logo introdotto con Reg. UE 271/2010.
Pertanto, i vini di cui è dimostrabile che la **produzione** (pratiche enologiche) è stata realizzata in conformità alla nuova normativa – anche se delle vendemmie passate – potranno essere etichettati come biologici ed esibire il logo europeo. **Se è conforme soltanto la produzione agricola** (e non per il processo di vinificazione), **il prodotto potrà essere etichettato solo con riferimento alle uve** ("vino da uve biologiche") **e senza utilizzo del logo.** Tutto ciò sarà possibile a partire dal 1° agosto del 2012, mentre è possibile da subito condurre le verifiche di conformità dei prodotti al nuovo regolamento, per consentire di essere pronti al 1° agosto per etichettare i prodotti in base al nuovo regolamento. E' quindi auspicabile che le aziende interessate si attivino da subito con le seguenti iniziative:

1. richiedere ai propri fornitori una dichiarazione di conformità al nuovo regolamento, da rilasciare a cura dell'Organismo di Controllo del fornitore stesso;
2. richiedere al proprio Organismo di Controllo una valutazione di conformità dei prodotti al nuovo regolamento (dopo aver acquisito le eventuali dichiarazioni di cui al punto precedente)

Conclusioni

Il nuovo regolamento presenta luci ed ombre, ne è un esempio la quantità massima di anidride solforosa ammessa ma, a parere degli autori, le luci sovrastano ed eventuali revisioni porteranno a sicuri miglioramenti. Restano ancora da chiarire alcuni aspetti e si spera che ciò avvenga prima del 1° agosto, come ad esempio il divieto all'eliminazione dell'anidride solforosa attraverso processi fisici, che impatta negativamente nella produzione di mosti concentrati .
Nota. Nel presente lavoro, il termine "vino" deve essere interpretato in senso estensivo, comprensivo cioè di tutti i prodotti vitivinicoli rientranti nel campo di applicazione del nuovo regolamento.

Donato Ferrucci, Dottore agronomo libero professionista, riveste attualmente l'incarico di Responsabile di Bioagricert Lazio e di Cultore della materia presso la cattedra di Gestione e Comunicazione d'Impresa" – Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università degli Studi della Tuscia. E-mail: donatoferrucci@alice.it

Vito Russo, Dottore agronomo specialista in chimica e tecnologie alimentari libero professionista, riveste attualmente l'incarico di Responsabile qualità e Responsabile agroindustria di Bioagricert sede centrale, esperto Federbio per l'industria alimentare.

La vite

Tecniche di coltivazione e potatura

Autori vari – Mulino Don Chisciotte

Geografia della vite, il clima, il terreno, impianto, palificazione, fili e tendifilo, potatura, scelta del vigneto, innesti e portainnesti, irrigazione, concimazione, malattie e parassiti...

Acquista online >>>