La certificazione del vino biologico. Le norme di riferimento

written by Rivista di Agraria.org | 15 settembre 2023
di Donato Ferrucci

Il costante e vivace interesse del mercato per la sostenibilità ha di fatto investito il mondo della produzione. In questo contesto alcuni prodotti, caratterizzati da alcune criticità a valenza ambientale e salutistica, si ricolgono al mondo dei sistemi qualità cercando di arginare le difficoltà conseguenti a tale immaginario collettivo. Il vino in particolare, è tra i prodotti che maggiormente risulta penalizzato per gli aspetti prima citati.
Quindi, i sistemi di qualità a obiettivo etico/ambientale diventano una sorta di strada quasi obbligata per questi prodotti, specie nei casi di produzioni locali di piccole dimensioni che difficilmente riescono a mantenere remunerazione e quote di mercato adeguate.
In questa arena abbastanza agguerrita e di difficile gestione, il biologico rappresenta una delle possibili soluzioni ad alcune delle criticità appena individuate. Per poter però aderire con serenità allo standard è di certo opportuna una adeguata consapevolezza di quello che sono i requisiti tecnici previsti per arrivare alla certificazione.

Le norme di produzione del vino

Fate salve le norme di produzione dell'uva, che prevedono, in massima sintesi:

- Iscrizione ad un Organismo di controllo e certificazione autorizzato dal Ministero;
- Un periodo di conversione che prevede la possibilità di utilizzare uve biologiche per la conseguente produzione di vino non prima di tre anni (primo raccolto successivo al terzo anno dalla data di iscrizione);
- Limiti nei mezzi tecnici utilizzabili, per la difesa e la concimazione;
- Utilizzo di materiale di propagazione certificato bio e, solo se non disponibile sul mercato, potersi avvalere di apposita deroga,
- Mantenimento idi registrazioni colturali e di magazzino.

Si arriva al termine del percorso ad avere le uve certificate biologiche, requisito indispensabile per la produzione del vino biologico.
Per la fase di vinificazione sono previste norme che riguardano le metodiche che consentiranno di qualificare il vino come **"biologico"**. Queste, coprono sia il processo (le pratiche enologiche) che le sostanze impiegate. Il dettato legislativo, di recente aggiornato con il Reg. (UE) 2018/848, applicabile dal 1 Gennaio 2022, si presenta in coerenza con il precedente sistema. Rimane fermo che l'etichetta del vino, dovrà comunque riportare, come per tutti i prodotti bio, il logo che il codice dell'organismo di certificazione, oltre che rispettare le norme cogenti in materia di etichettatura e produzione del vino.

Gli elementi chiave del regolamento

1) Scopo e campo di applicazione (Reg. (UE) 2018/848 Allegato II parte V, punto 1)
Il regolamento si applica al **vino ma anche a tutti i prodotti vitivinicoli** quali definiti quale definito all'articolo 1, paragrafo 2, lettera l), del regolamento (UE) n. 1308/2013 (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 (regolamento (UE) n. 1308/2013); 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 (Reg. (UE) 2018/848 Allegato II parte V,

punto 2, Art. 24 Reg. (UE) 2018/848 e All. V parte D, Reg. (UE) 2021/1165)

(2.1) I prodotti del settore vitivinicolo sono ottenuti da materie prime biologiche;

(2.2) Solo i prodotti e le sostanze autorizzati a norma dell'articolo 24 per l'uso nella produzione biologica possono essere utilizzati per l'elaborazione di prodotti del settore vitivinicolo, anche durante le pratiche, i processi e i trattamenti enologici, fatte salve le condizioni e restrizioni stabilite dal regolamento (UE) n. 1308/2013 e dal regolamento (CE) n. 606/2009, in particolare dall'allegato I A di quest'ultimo;

Ai fini dell'allegato II, parte VI, punto 2.2, del regolamento (UE) 2018/848, soltanto i prodotti e le sostanze elencati nell'allegato V, parte D, del regolamento (UE) 2021/1165, possono essere utilizzati per la produzione e la conservazione dei prodotti vitivinicoli biologici, di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Condizione è che siano utilizzati in conformità delle disposizioni pertinenti del diritto dell'Unione nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013 e al regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione (16) e, ove del caso, in conformità delle disposizioni nazionali basate sul diritto dell'Unione. (Art. 9 Reg. (UE) 2021/1165)

3) Pratiche enologiche e restrizioni (Reg. (UE) 2018/848 Allegato II parte V, punto 3)

3a) Vietate. Le seguenti pratiche, processi e trattamenti enologici sono proibite:

1. a) concentrazione parziale a freddo ai sensi dell'allegato VIII, parte I, sezione B.1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013;
2. b) eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici ai sensi dell'allegato I A, punto 8, del regola mento (CE) n. 606/2009;
3. c) trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino ai sensi dell'allegato I A, punto 36, del regolamento (CE) n. 606/2009;
4. d) dealcolizzazione parziale del vino ai sensi dell'allegato I A, punto 40, del regolamento (CE) n. 606/2009;
5. e) trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino ai sensi dell'allegato I A, punto 43, del regolamento (CE) n. 606/2009.

3b) Ammesse con condizioni d'uso. Le seguenti pratiche enologiche, processi e trattamenti risultano permesse solo a determinate condizioni:

1. a) trattamenti termici ai sensi dell'allegato I A, punto 2, del regolamento (CE) n. 606/2009, purché la temperatura non superi i 75 °C;
2. b) centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, ai sensi dell'allegato I A, punto 3, del regolamento (CE) n. 606/2009, purché la dimensione dei pori non sia inferiore a 0,2 micrometri.

I processi produttivi sono invece ricondotti alle pratiche generali di trasformazione dei prodotti biologici che prevedono, in conformità a quanto previsto dal Reg. (UE) 2018/848 All. II parte IV:

- Immagazzinamento in aree identificate;
- Lavorazioni distinte nel tempo o nello spazio;
- Pulizia preliminare, e registrazione, degli impianti utilizzati;
- Identificazione dei lotti;
- Elaborazione e implementazione di un piano di gestione delle misure precauzionali al fine di garantire la conformità dei prodotti

Anidride solforosa

Il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare

- 100 mg/l per i vini rossi, come prescritto dall'allegato I, parte B, punto A.1, lettera a), del regolamento delegato (UE) 2019/934, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l;
- 150 mg/l per i vini bianchi e rosati, come prescritto dall'allegato I, parte B, punto A.1, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2019/934, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l;

- per tutti gli altri vini, il tenore massimo di anidride solforosa fissato a norma dell'allegato I, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/934 è ridotto di 30 mg/l.

L'etichetta

Questa, essendo il prodotto già perimetrato da norma legislativa, riporta solo gli elementi essenziali per la qualificazione del prodotto (logo, codice organismo di certificazione, riferimento al metodo di produzione in corrispondenza della denominazione di vendita, l'indicazione di origine delle materie prime).



Elenco dei prodotti enologici ammessi (All. V parte D, Reg. (UE) 2021/1165)

Nome	Condizioni e limiti specifici	Funzione
Aria		Eliminazione riduzione (elimina il difetto aromatico di "ridotto")
Ossigeno gassoso		Iperossidazione (tecnica per la stabilizzazione polifenolica dei mosti) /Microssigenazione
Argon	non può essere utilizzato per il gorgogliamento	Ridurre l'ossigeno e proteggere il vino
Azoto		Gorgogliamento Protezione dall'ossidazione
Biossido di carbonio		Protezione dall'ossidazione/Frizzatura
Pezzi di legno di quercia		Stabilizzazione polifenolica (stabilizzazione del colore del vino)
Acido tartarico (L(+)-)		Stabilizzazione pH
Acido lattico		Stabilizzazione pH
Tartrato di potassio L(+)		Stabilizzazione tartarica (riduce il deposito di sedimenti in bottiglia)

Bicarbonato di potassio		Stabilizzazione pH
Carbonato di calcio		Stabilizzazione pH. Ammorbidisce il vino e dona maggiore armonia ed equilibrio al gusto
Solfato di calcio		Si aggiunge al mosto adibiti alla produzione di vini liquorosi. Acidificazione (stabilizzazione pH)
Anidride solforosa Bisolfito di potassio Metabisolfito di potassio	Come riportato nell'articolo	Antisettico (attenua il difetto di marcio e muffa); Antiossidante che riduce l'ossidazione degli aromi, soprattutto di "fruttato" nei vini giovani
Acido L-ascorbico		Acidificazione (stabilizzazione pH)
Carbone per uso enologico		Decolorazione, fissazione del colore, deodorazione
Idrogenofosfato di diammonio		Nutrimento per lieviti
Cloridrato di tiamina		Nutrimento per lieviti
Autolisati di lievito		Nutrimento per lieviti
Scorze di lieviti		Deodorazione, aumento struttura vini
Lieviti inattivati		Starter Fermentazione alcolica
Gelatina alimentare	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili	Riduce precipitazione di tartarati e stabilizza il colore nei vini rossi
Proteina di frumento	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili	Riduce precipitazione di tartarati e stabilizza il colore nei vini rossi
Proteina di piselli	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili	Riduce precipitazione di tartarati e stabilizza il colore nei vini rossi
Proteina di patate	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili	Riduce precipitazione di tartarati e stabilizza il colore nei vini rossi
Colla di pesce	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili	Riduce precipitazione di tartarati e stabilizza il colore nei vini rossi
Caseina	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili	Riduce precipitazione di tartarati e stabilizza il colore nei vini rossi
Caseinati di potassio		Riduce precipitazione di tartarati e stabilizza il colore nei vini rossi
Albumina d'uovo	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili	Stabilizzante di antociani e tannini
Bentonite		Stabilizzazione proteica (particolarmente importante nei vini bianchi)

Biossido di silicio (gel o soluzione colloidale)		Spesso usato insieme alle gelatine, molto importante nei vini bianchi per favorire il collaggio del vino e favorire il deposito in vasca dei sedimenti. Non funge da stabilizzatore proteico
Tannini	ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili	Stabilizzazione colore; alterazione del gusto (effetto di astringenza)
Chitosano derivato da Aspergillus niger		Azione antisettica
Estratti proteici di lieviti	ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili	Chiarificazione e finissaggio
Alginato di potassio		Ottimizza remuage dei vini spumanti Lo scopo del remuage è quello di raccogliere il deposito nel collo della bottiglia
Tartrato acido di potassio		Deacidificazione (stabilizzazione pH)
Acido citrico		Acidificazione (stabilizzazione pH); azione stabilizzante come antiossidante; esaltatore del gusto di “freschezza” e “fruttato”
Acido metatartarico		Usato per mantenere la stabilità tartarica in bottiglia
Gomma arabica	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili	Impedisce la precipitazione tartarica nei vini
Mannoproteine di lieviti		Stabilità polifenolica, aumento struttura nei vini
Pectina liasi	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione	Enzima; funzione di catalizzatore. Favorisce l’estrazione dei polifenoli nei rossi e chiarifica nei bianchi/rosati
Pectina metilesterasi	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione	Enzima; funzione di catalizzatore. Favorisce l’estrazione dei polifenoli nei rossi e chiarifica nei bianchi/rosati
Poligalatturonasi	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione	Enzima; funzione di catalizzatore. Favorisce l’estrazione dei polifenoli nei rossi e chiarifica nei bianchi/rosati
Emicellulasi	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione	Enzima; funzione di catalizzatore. Favorisce l’estrazione dei polifenoli nei rossi e chiarifica nei bianchi/rosati
Cellulasi	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione	Enzima; funzione di catalizzatore. Favorisce l’estrazione dei polifenoli nei rossi e chiarifica nei bianchi/rosati
Lieviti per vinificazione	per i singoli ceppi di lievito, biologici se disponibili	In funzione al tipo di vino che si vuole ottenere
Batteri acido-lattici		Fermentazione malolattica

Citrato di rame		Lievi difetti olfattivi dovuti alla presenza di idrogeno solforato possono essere agevolmente eliminati mediante l'arieggiamento del vino. Quando il difetto sia troppo pronunciato si ricorre in genere al trattamento con solfato di rame
Resina di pino di Aleppo		
Fecce fresche	solo da produzione biologica	Aumento struttura; esaltatore di note aromatiche; stabilizzatore di colore

Donato Ferrucci (Torino 1964), Docente sistemi qualità e certificazione dei prodotti alimentari ITS Agroalimentare Roma/Viterbo. Agronomo, pubblicista, e Master in Diritto Alimentare. Responsabile Bioagricert srl per l'area Lazio/Abruzzo/Umbria/Marche. Per info: Google "Donato Ferrucci Agronomo".