

Il percorso della normativa europea sulla vinificazione biologica

Cristina Micheloni
AIAB

Vinitaly, 23 marzo 2015



Un regolamento europeo per il vino biologico

Breve cronaca:

- Dal 1991 procrastinato
Nonostante sia l'agroalimentare più normato nulla traspare in etichetta!
- Dal 2000 richieste insistenti alla Commissione
- 2005 bando VI PQ
- 2006-2009 ORWINE
- 2009- 2010 negoziazione tra Stati Membri
- **Giugno 2010 bozza "sospesa"!!!!**
- **Aprile 2011 ripresa negoziazioni e "toppa" normativa**
- **Febbraio 2012 approvazione regolamento**
- **Agosto 2012 entrata in vigore (decreto MIPAAF)**



Il testo del 2012 (il Reg. CE 203)

*è un compromesso su cui molti,
per opposti motivi, non sono soddisfatti*

*Ma l'alternativa era
"nessun regolamento sulla vinificazione bio"*



Come si può far evolvere il regolamento?

Attraverso l'usuale procedura di

- 1) Proposta da parte di uno **Stato
Membro**
- 2) decisione dell'**RCOP**
- 3) attivazione dell'**EGTOP**
- 4) Parere definitivo dell'**RCOP**



E adesso che succede?

In questi giorni RCOP ha dato mandato di aprire la consultazione su alcuni aspetti all'EGTOP:

➤ **Visione generale** su “come sta andando il vino bio”

➤ Che fare della **pratiche in scadenza**:

Osmosi Inversa

Resine a scambio ionico (mosti)

Trattamenti termici (limite)

➤ Valutare alcune **nuove richieste**:



E adesso che succede?

- Valutare alcune **nuove richieste**:
 - ➔ mannoproteine
 - ➔ resine cromatografiche (mosti)
 - ➔ solfito e bisolfito di ammonio
 - ➔ Chitosano e chitoglucano
 - ➔ tiamina-cloridrato e solfato di ammonio per vini di frutta
 - ➔ Fibre di legno per la filtrazione
 - ➔ SO₂ e matabisolfito di potassio per vini di frutta



E adesso che succede?

Ri-valutare le sostanze e le pratiche ammesse

➤ **Valutare ciò che è stato ammesso nel Reg. CE 606/09 e 1234/07 dopo il 2010:**

- ➔ Enzimi pectolitici
- ➔ Scorze di lievito, autolisati ecc.
- ➔ Proteine da patata
- ➔ Uso di preparazioni enzimatiche
- ➔ Acidificazione/deacidificazione tramite elettromembrana
- ➔ Riduzione zucchero nei mostri tramite membrane accoppiate
- ➔ Acidificazione tramite scambiatore cationico
- ➔ Gestione dei gas dispersi tramite membrane a contatto



*E' un passaggio pesante
dopo solo 3 anni dall'entrata in vigore del
regolamento!*

Consideriamo che:

1. il settore è in piena espansione grazie alla fiducia del consumatore
2. influenzerà l'equivalenza NOP
3. varrà per tutti i vini che entrano in UE



Guardando poi al vigneto...

Discussione ora sopita sul **fosfito di potassio**

Revisione del reg. 834/07 e 889/08 dove
tra le altre cose:

... **azienda completamente bio**

.. **approccio più di prodotto che di processo**



Quali sono i tempi?

Rev. 203: a maggio EGTOP
prima della vendemmia 2015 parere su
pratiche in scadenza

Probabilmente dopo il resto

Rev. 834: in teoria 2017



Dobbiamo perderci nelle liste o

è la prima domanda quella
che risponde a tutte le altre?

Ovvero...

**“che cos'è e che cosa vuole essere
il vino bio?”**





Grazie per l'attenzione!

