



La normativa europea sul vino biologico

Verona, 6-9 aprile 2014

Loretta Panero

CRA - Centro di ricerca per l'enologia - Asti



Vino biologico

Nasce il 1° agosto 2012, con l'entrata in vigore del Regolamento europeo n.°203/2012.

E' prodotto con uve biologiche, coltivate senza sostanze chimiche di sintesi, senza impiego di OGM, (Regolamenti CE n.°834/2007 e n.°889/2008), che vengono vinificate secondo quanto indicato dal Reg. n.°203/2012, che stabilisce quali sono le pratiche enologiche e quali gli additivi ammessi.

In etichetta

Viene identificato dalla presenza del logo comunitario di produzione biologica, con il n.º di codice dell'organismo di controllo:



Riferimento “Vino biologico” nella lista degli ingredienti e nella denominazione di vendita.

Come si arriva alla normativa attuale

Nel **1991**, compare il 1° regolamento europeo sulla produzione di alimenti biologici: Reg. (CE) n.° 2092/91, che considera le produzioni vegetali e i loro prodotti trasformati.

Per il vino era consentito scrivere in etichetta "vino da uve biologiche", ma non "vino biologico".

Nel periodo **tra il 2006 e il 2009**, si realizza il Progetto ORWINE i cui risultati riguardanti tecniche di vinificazione, richieste dei consumatori e impatti ambientali hanno fornito la base scientifica per proporre un regolamento di vinificazione biologica.

2007: il regolamento biologico CE 2092/1991 UE viene revisionato e sostituito dal regolamento (CE) n.° 834/2007 (applicabile dal 1° gennaio 2009), che ha introdotto il vino biologico nel suo campo di applicazione, ma non ha fornito dettagli circa le tecniche di produzione.

Come si arriva alla normativa attuale

In **giugno 2010**, si sospendono i lavori: non si riesce a trovare un accordo tra gli stati membri sulle restrizioni da porre all'uso di solfiti.

Il settore del biologico continua a fare pressioni sulla Commissione per riavviare la discussione e ad arrivare al regolamento.

A **luglio 2011**, si riapre il dibattito con la proposta avanzata da rappresentanti della EOWC (Carta Europea del Vino Biologico) e dell'IFOAM UE (Federazione Internazionale dei Movimenti per l'Agricoltura Biologica, associazione regionale per l'UE) di individuare dei limiti di solfiti aggiunti in base al contenuto di zucchero residuo. Lo SCOF si esprime positivamente sull'approvazione delle nuove regole l'8 febbraio.

L'8 marzo 2012, viene pubblicato il Regolamento (UE) n.° 203/2012, con entrata in vigore il 1° agosto 2012.

Norme private per i vini biologici

Poiché il vino ottenuto da uve era escluso dal campo di applicazione del Reg. (CE) n.° 2092/91, i viticoltori biologici hanno sviluppato dei disciplinari che riportassero le buone pratiche per la lavorazione dei loro vini, in modo tale da risultare coerenti con i principi dell'agricoltura biologica.

Queste iniziative private nei paesi produttori hanno preso la forma di norme più restrittive rispetto ai requisiti di legge per il vino convenzionale, con i limiti all'uso di additivi e processi tecnici in tutte le fasi della vinificazione: in particolare, la riduzione al minimo dei solfiti.

Norme private per i vini biologici

Questi disciplinari sono stati sviluppati da gruppi di produttori, dagli enti di certificazione e da piattaforme nazionali di rappresentanza per il settore del vino biologico. In questo ultimo caso, la partecipazione delle autorità pubbliche locali e nazionali ha fornito uno status ufficiale agli standard.

Queste norme nazionali e private sono state la base per la regolamentazione biologica (CE) n.°834/2007, e il regolamento sul vino biologico che ne è seguito, (UE) n.° 203/2012.

Tutte le norme private hanno poi continuato a funzionare parallelamente al nuovo quadro giuridico. La ragione principale di questo è che sono più restrittive rispetto alla normativa UE.

Progetto EUVINBIO

“Applicazione norme europee di vinificazione biologica e miglioramento della qualità e della conservabilità dei vini biologici nel rispetto delle peculiarità territoriali”

Finanziato dal MiPAAF nell’ambito del Programma di Azione Nazionale per l’Agricoltura Biologica e i Prodotti Biologici per gli anni 2008 e 2009 – Azione 2.2

Partecipanti al Progetto: CRA-ENO Centro di ricerca per l’enologia, AIAB, VINIDEA, Università di Udine



Le finalità

Lo scopo generale del progetto è stato quello di definire quali sono le tecniche innovative di vinificazione da seguire per produrre un vino biologico, per ridurre l'uso di additivi potenzialmente tossici, ma che al tempo stesso permettono di mantenere una buona qualità delle caratteristiche organolettiche dei prodotti, tali da potersi confrontare positivamente con i vini convenzionali ed i vini biologici prodotti da altri paesi.

Le finalità

Gli obiettivi specifici da seguire sono stati quindi:

1. trasferire il saper maturato con il progetto ORWINE sulle strategie di produzione che permettono di eliminare l'uso di SO_2 durante la vinificazione, fino allo stoccaggio ed affinamento dei vini;
2. approfondire le conoscenze scientifiche sui fattori e le condizioni che influenzano l'evoluzione delle componenti aromatica e polifenolica di un vino biologico, durante la sua conservazione in bottiglia;
3. trasferire agli operatori del settore i risultati della presente ricerca e i contenuti del futuro regolamento europeo sulla produzione di vini biologici.

Le finalità

Gli obiettivi specifici da seguire sono quindi:

1. trasferire il saper maturato con il progetto ORWINE sulle strategie di produzione che permettono di eliminare l'uso di SO₂ durante la vinificazione, fino allo stoccaggio ed affinamento dei vini;
2. approfondire le conoscenze scientifiche sui fattori e le condizioni che influenzano l'evoluzione delle componenti aromatica e polifenolica di un vino biologico, durante la sua conservazione in bottiglia;
3. trasferire agli operatori del settore i risultati della presente ricerca e i contenuti del futuro regolamento europeo sulla produzione di vini biologici.

Progetto EUVINBIO

Attività 2.1 Influenza sulla shelf-life dei vini bianchi di molecole ad azione antiossidante aggiunte al momento dell'imbottigliamento.

Studio dell'effetto della SO₂, degli ellagitannini e del glutathione: determinare la conservabilità dei vini aggiunti di basse dosi di SO₂ e verificare se gli ellagitannini e/o il glutathione possiedono un'azione alternativa alla SO₂ sul processo ossidativo.

Progetto EUVINBIO

Attività 2.2 Studio dell'effetto della cultivar sulla conservabilità dei vini.

Confronto tra 4 varietà:

- Arneis
- Riesling renano
- Favorita
- Cortese

Progetto EUVINBIO

Attività 2.3 Studio dell'effetto di alcune tecniche di vinificazione sulla conservabilità dei vini bianchi.

Le tecniche enologiche studiate sono la iperossigenazione e l'impiego di additivi diversi di chiarifica, nel corso della fase di sfeccatura: esse permettono di sottrarre composti fenolici responsabili dell'imbrunimento dei vini, ai fini dell'aumento della conservabilità.

Le varietà interessate sono state:

- Riesling italico
- Moscato
- Cortese

Conclusioni

- Questi risultati confermano ancora una volta l'importante ruolo che la SO_2 svolge sul controllo del processo di ossidazione dei vini in bottiglia.
- Il glutathione e gli ellagitannini, sostanze ad azione antiossidante, non sostituiscono l'effetto antiossidante della SO_2 in vini con contenuti di SO_2 libera prossimi allo zero, sia per quanto riguarda l'effetto sull'imbrunimento del colore che sulla conservazione delle caratteristiche olfattive dei vini.

Conclusioni

- Il presente lavoro non esclude, tuttavia, il ruolo svolto da queste molecole, in particolare del glutathione sulla conservazione della componente aromatica dei vini quando aggiunto a vini contenenti dosi “normali” di SO_2 .
- La ricerca prosegue, sono in corso altri studi per verificare l'effetto della cultivar (tenore in composti polifenolici ed HCTA) sulla conservabilità dei vini in bottiglia.

Il Reg. (CE) n.°834/2007 stabilisce prescrizioni fondamentali relative alla produzione biologica di alimenti trasformati.

Per la vinificazione biologica è necessario introdurre restrizioni specifiche per determinate pratiche.

L'OCM vino stabilisce le tecniche e le pratiche utilizzabili per le produzioni vitivinicole. Il Reg. CE n.°889/2008, modificato dal Reg. CE n.° 203/2012 si basa su queste regole, introducendo limitazioni specifiche per le pratiche enologiche ammesse per la vinificazione biologica.

Regolamento UE n.° 203/2012

8 marzo 2012

modifica il Reg.(CE) n.°889/2008 che riporta le modalità di applicazione del Regolamento (CE) n.°834/2007 concernente le modalità di applicazione relative al vino biologico.

Pratiche e trattamenti NON autorizzati

Sono quegli interventi che modificano notevolmente la composizione del prodotto, al punto da trarre in inganno sulla vera natura dei vini biologici.

Pratiche e trattamenti NON autorizzati

- Concentrazione parziale per raffreddamento
- Dealcolizzazione parziale
- Eliminazione dell'anidride solforosa con mezzi fisici
- Elettrodialisi, per la stabilizzazione tartarica
- Impiego di scambiatori di cationi, per la stabilizzazione tartarica

Pratiche enologiche autorizzate

Altre pratiche utilizzate nella vinificazione, che possono avere un'influenza sulle caratteristiche essenziali dei prodotti biologici, possono essere ugualmente utilizzate per la vinificazione biologica perché al momento non esistono alternative in grado di sostituirle.

Pratiche enologiche autorizzate

- Trattamenti termici, con temperatura massima consentita di 70°C
- Osmosi inversa
- Uso di resine a scambio ionico
- Filtrazione, in presenza o meno di coadiuvanti inerti (perlite, cellulosa, terra di diatomee): la dimensione dei pori non può essere inferiore a 2 μm

Pratiche enologiche autorizzate

- Per le seguenti pratiche però:
 - Trattamenti termici
 - Osmosi inversa
 - Uso di resine a scambio ionico per la rettifica di mosto concentrato

sarà possibile un riesame della Commissione prima del 1° agosto 2015, al fine di eliminarli gradualmente o stabilire delle restrizioni al loro utilizzo.

Impiego di solfiti

In base ai risultati conseguiti in ORWINE, emerge che i produttori UE di vino da uve biologiche già utilizzano quantità inferiori di solfiti rispetto a quelle presenti nei vini convenzionali.

Per stabilire il limite massimo occorre tener presente il tenore in zuccheri residui.

Inoltre, in annate in cui si verificano condizioni climatiche estreme, tali da compromettere le produzioni per proliferazione di batteri e funghi, è possibile autorizzare l'impiego di SO_2 a dosi più elevate.

Vendemmie antecedenti il 2012

Per i vini in giacenza, è possibile autorizzarne la commercializzazione seguendo le indicazioni per l'etichettatura previste dal Reg.CE n.°889/2009, fino ad esaurimento delle scorte.

Alcuni di questi vini, ancora in magazzino, sono già stati elaborati secondo le norme previste dall'attuale regolamento: laddove sia possibile dimostrarlo, i vini potranno beneficiare del logo UE biologico, altrimenti riporteranno la dicitura "prodotto con uve biologiche".

Additivi ammessi (allegato VIII bis)

Prodotto	Applicazione
Mosto concentrato	Arricchimento
Mosto concentrato rettificato	
Saccarosio	
Cellule di lievito	Fermentazione, nutrizione del lievito
Lievito secco attivo, Lievito fresco in sospensione	Aggiunta di lievito
Gelatina alimentare	Chiarifica
Proteine vegetali da frumento o piselli	
Colla di pesce	
Albumina (dall'albume dell'uovo)	
Tannini	
Gomma di acacia (gomma Arabica)	Stabilizzazione tartarica e del colore
Tannini	Aggiunta di tannini

Additivi ammessi (allegato VIII bis)

La preferenza dovrebbe essere data all'uso di additivi e coadiuvanti tecnologici derivati da materie prime biologiche.

Di seguito le sostanze che devono essere costituite da materie prime biologiche, se disponibili sul mercato e in quantità sufficiente:

- gelatina
- proteina dal frumento o piselli
- colla di pesce
- bianco d'uovo (per la chiarificazione)
- tannini
- gomma di acacia (gomma arabica)
- tipologie di lievito come indicato nell'allegato VIIIa, Art.29c(3).

Tenore di solfiti

anidride solforosa, bisolfito di potassio, metabisolfito di potassio

Valori limite mg/L

Zuccheri residui < 2g/L	Vini biologici	Vini convenzionali	
Rossi	100	150	- 50 mg/L
Bianchi e rosati	150	200	- 50 mg/L

Tenore di solfiti

anidride solforosa, bisolfito di potassio, metabisolfito di potassio

Valori limite mg/L

Per tutti gli altri vini, il tenore massimo ammesso è **ridotto di 30 mg/L** rispetto ai valori previsti dal Regolamento CE n.°606/2009.

In generale, il nuovo regolamento è stato accettato e attuato dal settore.

Alcuni viticoltori e organizzazioni stanno chiedendo una regolamentazione più severa.

È necessario, quindi, ulteriore lavoro al fine di permettere alle norme di svilupparsi nella giusta direzione senza precipitare in una situazione di stallo tra i produttori di vino in Europa.

Norme private per i vini biologici

Le norme private dovrebbero essere viste come uno strumento che permette nuove e positive evoluzioni delle regole di produzione nel settore del biologico.

Sono state la base per le attuali normative comunitarie e continueranno a svilupparsi, permettendo ai produttori biologici di applicare le innovazioni e gli sviluppi tecnologici, rispondendo così alle aspettative dei consumatori circa la qualità biologica, l'integrità e la sostenibilità.

Prospettive future

La nuova legislazione sosterrà il miglioramento progressivo in quanto prevede la possibilità di revisione nel 2015 dell'uso di alcune sostanze (solfato di rame) e delle tecniche di produzione del vino biologico.

I produttori di vino biologico hanno il tempo di verificare in cantina la validità delle nuove norme e di acquisire l'esperienza che permetta loro di fornire validi suggerimenti a questo processo di revisione.

Saranno essenziali a tal fine i progetti di ricerca e sviluppo.

Fonti citate

“Norme UE per la produzione di vino biologico”

Editore e redattore: IFOAM EU Group

(Federazione Internazionale dei Movimenti
per l'Agricoltura Biologica associazione
regionale per l'UE)



Grazie per
l'attenzione

